



# Manuel de l'exposant

## BIÈRES ET AUTRES PRODUITS ALCOOLISÉS

[www.festivalmondialbiere.qc.ca](http://www.festivalmondialbiere.qc.ca)



## **TABLE DES MATIÈRES** **BIÈRE ET AUTRES PRODUITS ALCOOLISÉS**

### **À CONSULTER POUR TOUT SAVOIR SUR LE MONDIAL DE LA BIÈRE 2025**

- Mot de bienvenue
- Réseaux sociaux Mondial de la bière
- Plan du site
- Logistique opérationnelle
- Accès et procédures d'entrée / sortie
- Directives du service de l'approvisionnement
- Règlements verre, consommation et service
- Prévention incendie
- Engagements supplémentaires de l'exposant à la Gare Windsor
- Développement durable
- [www.festivalmondialbiere.qc.ca](http://www.festivalmondialbiere.qc.ca)

### **À RETOURNER AU MONDIAL DE LA BIÈRE**

- Plan d'aménagement du kiosque (obligation pour le SIM)
- **Formulaire d'électricité**  
**RAPPEL AUCUNE PRISE ÉLECTRIQUE N'EST FOURNI AVEC L'INSCRIPTION**
- Formulaire de commande des scanners de vente
- Liste du personnel du kiosque
- Entreposage / Rangement
- Analyse des aliments et boissons
- Commande items Mondial de la bière

#### **– Si vous ne nous avez pas encore envoyé ceci :**

- Liste de vos produits pour le programme et menu pour les alimentaires (voir fichier Excel)
- Inscription au Concours Greg Noonan

### **À RETOURNER AUX FOURNISSEURS**

- Brevages Philippe Harvey
- Québec Réfrigération /Summum Réfrigération
- Labrador
- DEE– commande de structure et mobilier

**TOUS LES DOCUMENTS DOIVENT ÊTRE RETOURNÉS**  
**AVANT LE 23 MAI 2025**



Montréal, mai 2025

**Cher exposant,**

Il nous fait plaisir de vous compter parmi nous lors de cette 31<sup>e</sup> édition du *Mondial de la bière* de Montréal. Nous sommes au moment de l'année où nous vous envoyons les dernières informations pour la préparation de l'événement. Dans le **Manuel de l'exposant**, vous retrouverez plusieurs informations pertinentes pour le montage, l'événement et le démontage.

Le document intitulé « **Logistique opérationnelle** » est une page résumée très importante qui peut être conservée comme aide-mémoire à votre kiosque. Lorsqu'il y a des changements de personnel, cela permet d'avoir les informations à portée de main ! Pour toutes questions ou informations supplémentaires concernant ce document, veuillez contacter Marie-Christine St-Charles, directrice logistique, au 514.722.9640 #225 ou par courriel à : [logistique@festivalmondialbiere.qc.ca](mailto:logistique@festivalmondialbiere.qc.ca)

Veuillez noter que vous pourrez également communiquer avec Marie-Christine sur le terrain du 20 au 22 juin au numéro 514.209.9985. Son numéro de téléphone figurera également sur les documents que vous récupérerez à l'administration à votre arrivée sur le site les 19 ou 20 juin.

Votre heure d'entrée sera confirmée dès que tous les documents auront été dûment complétés et retournés à la personne responsable de la logistique.

Veuillez noter que votre bracelet exposant vous donne accès au site avant et après les heures d'ouverture au public et vous permet d'éviter les files d'attente.

Nous avons hâte de vous accueillir à la Gare Windsor en juin !

**L'équipe du Mondial de la bière 2025**



## NOS RÉSEAUX SOCIAUX

#mondialbiere

**Rejoignez-nous, ajoutez des commentaires et des photos.**

Suivez le déroulement de la 31<sup>e</sup> édition du Mondial de la bière en direct!



[www.facebook.com/Mondialbiere](https://www.facebook.com/Mondialbiere)  
#mondialbiere



@Mondialbiere  
#mondialbiere



@mondialbiere



[www.youtube.com/mondialbiere](https://www.youtube.com/mondialbiere)

Vendredi 15 h à 23 h—Samedi 11 h à 23 h—Dimanche 10 h à 21 h  
Plan sujet à changement - Set-up subject to change

- SÉCURITÉ 4 FIXES- 2 CIRCULE-1 SUPERVISEUR
- Sécurité Bénévoles = 3 fixe et mobile selon la position
- SAC et/ou recyclage (6 bénévoles fixes)
- COMPTEUR (8 bénévoles fixes)
- CIRCULATION (4 bénévoles fixes)
- Vidage verre (2 bénévoles fixes)

RUE SAINTE-ANTOINE STREET

Sortie  
Exit

Sortie  
Exit

Sortie  
Exit

File d'attente accès avec cordo

ALLÉE DU CENTRE-BELL ALLEY

**ZONE GOURMANDE / BRUNCH**

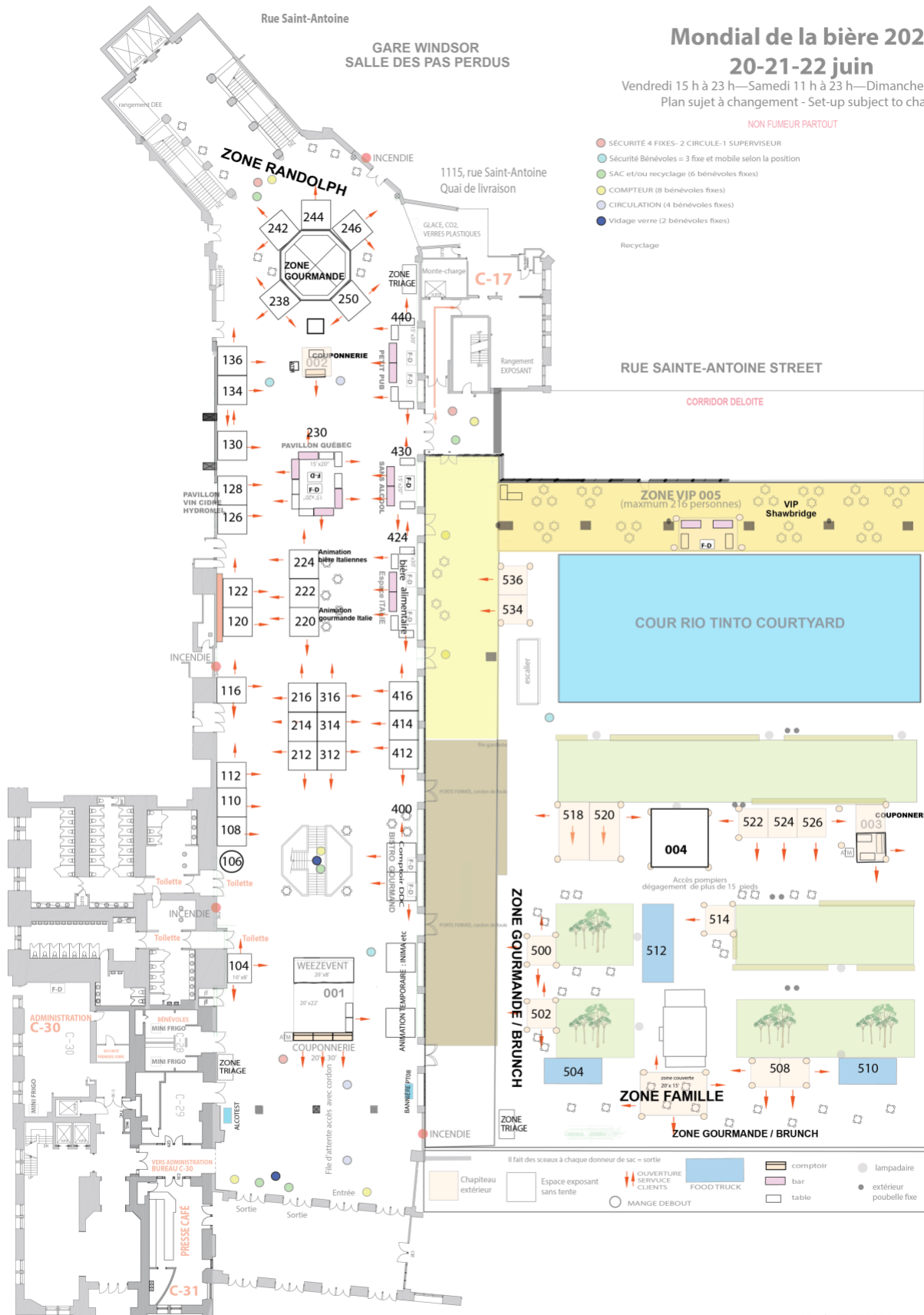
**ZONE FAMILIA**

FOOD TRUCK

comptoir  
bar  
table

lampadaire  
extérieur  
poubelle fixe

➔ Vers le CENTRE BELL





## LOGISTIQUE OPÉRATIONNELLE

**LIEU DE L'ÉVÈNEMENT :** Gare Windsor et cour Rio Tinto, 1100 Avenue des Canadiens-de-Montréal, Montréal

**DATE ET HEURES D'OUVERTURE :** du 20 au 22 juin

**VENDREDI :** de 15 h à 23 h.

**SAMEDI :** de 11 h à 23 h.

**DIMANCHE :** de 11 h à 21 h.

Vous et votre personnel devez être munis du bracelet exposant pour accéder à votre kiosque en dehors des heures d'ouverture.

**TÉLÉPHONE POUR REJOINDRE LE SITE : 514-722-9640**

**DIRECTION LOGISTIQUE :** Marie-Christine St-Charles 514-722-9640 poste 225 (bureau) et 514-209-9985 (pendant l'évènement seulement).

**MONTAGE :** De 12 h à 20 h, jeudi le 19 juin et de 7 h à 12 h, vendredi le 20 juin, heure d'entrée individuelle à confirmer par téléphone ou courriel à partir du 23 mai.

**DÉMONTAGE :** le dimanche 22 juin, 21 h 30 à 1 h a.m. et le lundi 23 juin de 7 h à 16 h 59 (le site doit être libéré sans faute pour 17 h). *Note: toute dérogation à cet horaire doit être approuvée par la direction logistique (frais supplémentaires possibles).*

**LIVRAISONS :** Du vendredi au dimanche, de 8 h à 10 h par le monte-charge accessible via la ruelle donnant sur Saint-Antoine ou par l'avenue des Canadiens-de-Montréal pour les petites livraisons.

Vous êtes responsable de votre inventaire en tout temps et puisque l'espace de votre kiosque est limité, nous vous suggérons que vous apportiez les produits que vous prévoyez utiliser pour une journée seulement. Prévoir sur place les ressources nécessaires (personnel et équipement – charriots, diable, etc.) pour le transport de votre livraison à votre kiosque.

### STATIONNEMENT

1- Stationnement intérieur, 1115 Rue Saint-Antoine Ouest (22.\$/ pour 12h) à la Tour Deloitte adjacente et accessible par la rue Saint-Antoine. L'entrée du stationnement se trouve directement à la sortie de l'autoroute 720, juste à l'est du Centre Bell. Les tarifs peuvent changer en tout temps.

**STRUCTURE ET MOBILIER :** Voir catalogue DEE.

**ÉCLAIRAGE ET ÉLECTRICITÉ :** AUCUNE PRISE N'EST FOURNIE AVEC L'ESPACE. Veuillez remplir le formulaire de commande d'Électro Performance et le retourner au Mondial de la bière (Prévoir vos rallonges électriques).

**EAU :** Un endroit est prévu sur le site avec eau chaude et lavabo (voir Salle traiteur C-17 sur le plan). Vous pouvez louer un refroidisseur d'eau, incluant l'eau chaude (voir le formulaire de commande de Labrador).

**GLACE :** Disponible au service de l'approvisionnement. Pour la glace : **16,10\$ (plus taxes) le sac de 16,1 kg (7 sacs de 2,3 kg).** Fournisseur exclusif : Glace Pingouin.

**VERRES :** Les dégustations seront exclusivement servies dans les verres du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2024. Le visiteur pourra se procurer son verre sur place.

*Le verre du Mondial de 1994 à 2024 est soit en verre ou c'est un gobelet réutilisable, il est dosé pour une consommation responsable et 2% des revenus de ventes des verres sur le site sont versés à la Fondation Rivières.*

**ENTRETIEN :** Il est de votre responsabilité de faire l'entretien de votre espace (prévoir des linges à nettoyer, des sacs bleus pour le recyclage et sacs transparents pour les déchets et des poubelles).

**RÈGLEMENTS DES INCENDIES DE LA VILLE DE MONTRÉAL :** Fournir un plan d'aménagement avec les spécifications des appareils de cuisson ou autres ainsi que leur emplacement. Veuillez nous retourner le formulaire « plan d'aménagement » d'ici le 23 mai afin de le faire approuver par le service des incendies. **Il est interdit d'entreposer du carton (caisse ou autres) à l'intérieur de votre espace ou à l'arrière de votre kiosque**

**COUPONS VIRTUELS DE DÉGUSTATION :** Les festivaliers doivent se munir de coupons virtuels de dégustations d'une valeur de 1,00 \$ chacun plus taxes. Le prix par dégustation devra être de 2 à 8 coupons virtuels pour la majorité des bières par dégustation de 2 ou 4 oz. Autres produits alcoolisés: L'exposant de cidres, vins et autres alcools forts, s'engage à vendre les dégustations au prix minimum de 2 coupons virtuels pour 1 oz. et jusqu'à 16 coupons virtuels par dégustation de 4 oz. Le rapport exposant suivra dans un délai de 45 jours-100% des ventes sont reversés aux exposants moins leur dépenses (glaces, Co2, solde, etc.). Chaque jour, l'exposant devra prendre son scanner POS (Point Of Sales) à l'endroit désigné et le remettre en fin de journée. Si le scan POS n'est pas ramenée chaque soir une pénalité sera applicable. L'exposant s'engage à percevoir les coupons virtuels de dégustation. Seuls les festivaliers ayant 18 ans et plus ont le droit de consommer des boissons alcoolisées.

**AFFICHAGE OU BANNIÈRE HORS DE VOTRE KIOSQUE :** Si vous désirez installer une bannière ou tout autre élément visuel à l'extérieur (incluant les murs de la tente) de votre kiosque, vous devez faire une demande par écrit au promoteur. Des frais de 500,00 \$ minimum s'appliquent pour toute visibilité hors de la votre espace. Note : Aucun effet sonore, musique ou radio ne sera toléré sans le consentement écrit du promoteur.

**TIRAGE ET AUTRES PROMOTIONS :** Aucun tirage ou promotion ne peut être effectué sur le site sans le consentement écrit du promoteur. Aucun service de dégustation ou promotion hors de votre kiosque.





## ACCES ET PROCEDURES D'ENTREE / SORTIE

### ACCÈS

Visiteurs : 1100, Avenue des Canadiens-de-Montréal et la cour Rio Tinto

Livraisons : voir procédure dans la section Logistique Opérationnelle

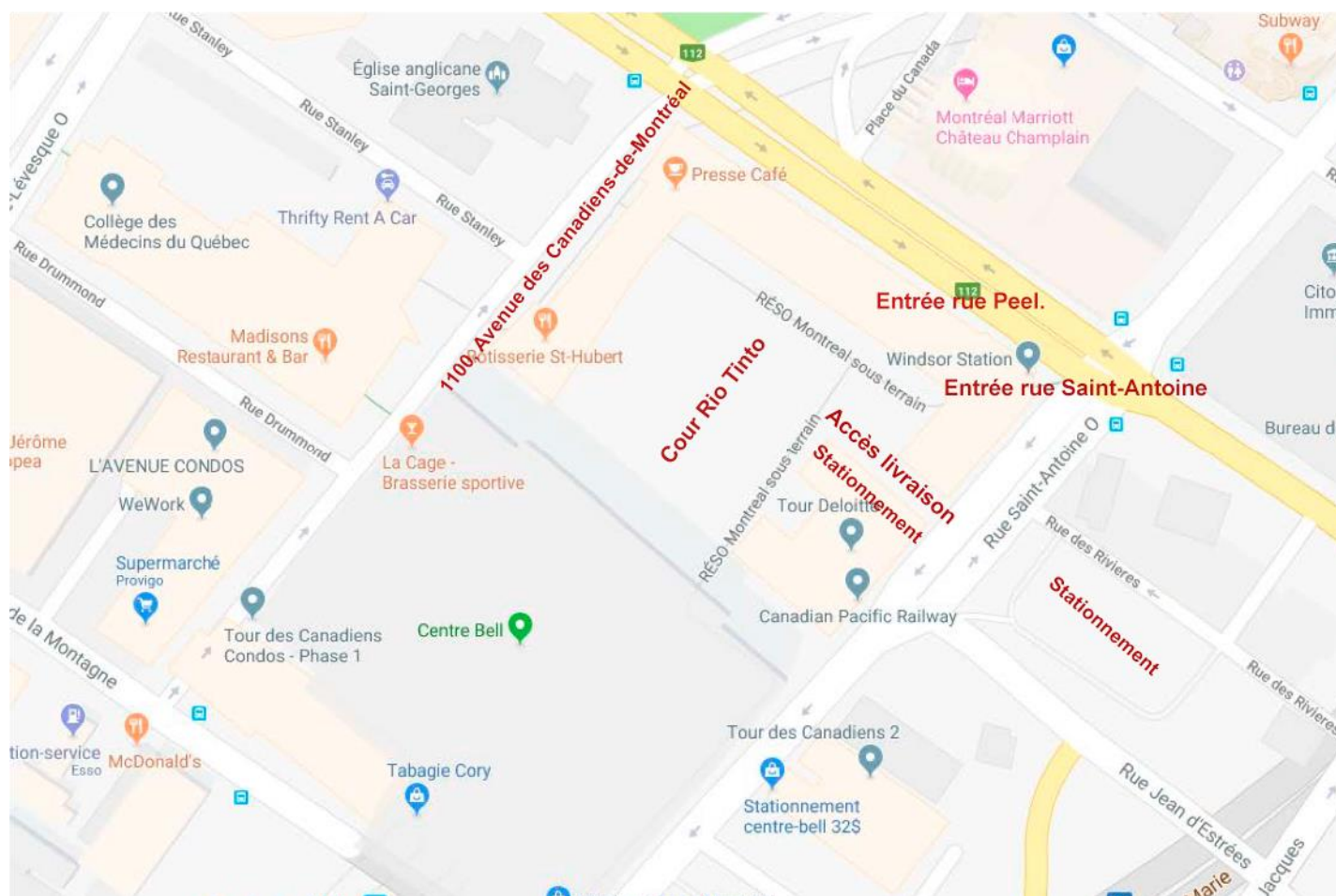
### POUR VOUS RENDRE :

#### À pied

Par l'extérieur ; par l'entrée principale sur l'Avenue des Canadiens-de-Montréal, mais vous pouvez aussi y accéder par la cour Rio Tinto, l'édifice Deloitte, par les entrées sur Saint-Antoine et sur Peel.

#### Métro

La Gare Windsor est située entre les métros Bonaventure et Lucien-L'Allier. Suivre les indications du réseau souterrain qui vous amèneront directement dans la Salle des pas perdus de la Gare Windsor.





## DIRECTIVES DU SERVICE DE L'APPROVISIONNEMENT

### PROCÉDURE EN BREF :

- 1- L'exposant se présente au préposé de l'approvisionnement et lui remet un reçu soit pour la glace ou le gaz.
- 2- L'exposant doit partir lui-même avec sa commande (glace et gaz).
- 3- **Le service de l'approvisionnement est ouvert tous les jours de 8h00 à 23h00.**

### GESTION DES LIVRAISONS

Le Mondial de la bière vous demande de passer vos commandes de glace et de co2 à l'un de nos préposés présents à l'approvisionnement dans la salle traiteur située près du monte-charge.

Veuillez, vous procurer des reçus, directement à l'approvisionnement, pour prendre de la glace et des cylindres de gazobière.

### CARTONS, BOUTEILLES ET CANETTES VIDES

La gestion des bouteilles et canettes vides est sous votre responsabilité. Seul l'espace intérieur de votre kiosque peut être utilisé pour l'entreposage.

**Pour les bouteilles et les canettes, vous devez utiliser des sacs transparents.**

Pour le recyclage (sac bleu) et les déchets (sac transparent) aucun sacs verts ou noir ne peut être utilisé. Merci de déposer le tout dans l'allée devant votre kiosque en fin de soirée.

**Toutes les boîtes de cartons doivent être défaites et pliées, cela nous aide énormément! Merci !**

**Vous devez récupérer tous vos kegs jetables ou autres. Aucun keg jetable ou autres ne peuvent être laissé sur le site (ni dans les déchets, ni dans le recyclage).**

### PROCÉDURE AVEC LA SAQ

#### 1) RETOUR DES BOUTEILLES VIDES :

Responsabilité de l'exposant

- La gestion des bouteilles vides est la responsabilité de l'exposant, de même que les formalités administratives avec la SAQ.





## RÈGLEMENTS VERRE, CONSOMMATION ET SERVICE

### VERRE À DÉGUSTATION

Les dégustations seront exclusivement servies dans les verres du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2025. Le visiteur pourra se procurer son verre sur place. Vous pourrez vendre vos verres mais aucune dégustation ne pourra être servie dans le verre.

Le verre du Mondial de 1994 à 2025 est soit en verre ou c'est un gobelet réutilisable, il est dosé pour une consommation responsable et 2% des revenus de ventes des verres vendus sur le site sont versés à la Fondation Rivières. Prenez note que plusieurs des verres du Mondial de la bière permettent le service de dégustations de 2 et 4 onces. Le prix minimum pour une dégustation est de 2 coupons virtuels pour 2 ou 4 onces.

Ainsi, si un visiteur circule avec un verre autre que celui du Mondial de la bière le visiteur sera invité à acheter un verre du Mondial de la bière ou à quitter le site de l'évènement s'il ne veut pas respecter la règle. Les visiteurs pourront apporter sur le site du Mondial le verre de leur choix à la condition que ce soit un des verres du Mondial de la bière de 1994 à 2024.

### PROMOTION DE LA DÉGUSTATION RESPONSABLE

#### POINT ZÉRO 8

Nous sommes ravis de vous annoncer que nous avons une entente de raccompagnement avec Point Zéro 8. Il n'y a aucun frais d'abonnement pour le service et les raccompagnements dans la région Métropolitaine sont au frais des utilisateurs. Nous vous invitons à faire promotion de la notion de dégustation et du comportement responsable.

#### SERVICE – extrait du contrat

g)L'EXPOSANT s'engage à ce que la dégustation de bière soit de 2 oz ou 4 oz pour une dégustation. Aucun service dans un même verre ne peut dépasser 8 oz. Pour les cidres, vins et autres alcools forts, la dégustation ne doit pas être de moins d'une demi-once ou plus de 4 oz;

h)L'EXPOSANT de produits brassicoles, s'engage à vendre les dégustations à l'aide d'un système d'échange de coupons virtuels d'une valeur de 1,00 \$ chacun plus T.P.S. et T.V.Q. Le prix des dégustations devra être de minimum 2 coupons pour 2 oz ou 4 oz et de 8 coupons maximum, sauf approbation préalable par le MONDIAL;

i)L'EXPOSANT de cidres, vins et autres alcools forts, s'engage à vendre les dégustations à l'aide d'un système d'échange de coupons virtuels d'une valeur de 1,00 \$ chacun plus T.P.S. et T.V.Q. Le prix des dégustations devra être de minimum 2 coupons pour 1 oz et jusqu'à 16 coupons par dégustation de 4 oz.

j)L'EXPOSANT de produits brassicoles et cidres, vins et autres alcools forts s'engage à ne pas vendre les dégustations en argent. Toutes les dégustations doivent être vendues en coupons.

k)L'EXPOSANT d'un kiosque d'aliments s'engage à accepter les coupons virtuels en plus des autres méthodes de paiements.

l)L'EXPOSANT brassicole et alimentaire n'a pas de redevance à verser aux promoteurs. Les coupons virtuels doivent être acceptés par tous les exposants (chaque coupon a une valeur de 1,00 \$ plus T.P.S. et T.V.Q.) le promoteur remettra 100% de la valeur (plus T.P.S. et T.V.Q.) par coupon à l'EXPOSANT.

m)L'EXPOSANT s'engage à servir les dégustations exclusivement dans les verres de verre ou le gobelet réutilisable du Mondial de la bière des éditions de 1994 à 2025 pour la dégustation à son kiosque.

n)L'EXPOSANT s'engage à :

(1) ne pas servir ou vendre des boissons alcooliques à un mineur;

(2) ne pas servir ou vendre des boissons alcooliques à une personne majeure si cette personne est en état d'ivresse ou s'il sait que la personne majeure achète ou se les fait servir pour un mineur ou une personne qui est en état d'ivresse;



## PRÉVENTION INCENDIE

### **MATÉRIAUX PROHIBÉS**

À moins d'obtenir une autorisation écrite, il est interdit d'utiliser les matériaux suivants :

- Arbres ou branches de bois résineux.
- Foin, tourbe, paille en charpie
- Tissus à base de d'acétocellulose
- Copeaux d'emballage
- Jute

Flames, étincelles et chandelles

Il est interdit de produire des flammes nues et des étincelles à l'aide d'un dispositif ou au cours d'une activité.

### **LES KIOSQUES DOIVENT ÊTRE CONSTRUITS**

- de matériaux incombustibles ou ignifuges;
- de bois d'une épaisseur nominale de plus de 0,6 cm ou de bois d'une épaisseur de 0,6 cm et moins, à la condition que celui-ci soit enduit de peinture ignifuge répondant à la norme CAN/ULC-S102-03;
- de tissus ignifugés pour répondre à la norme CAN/ULC-S109-03 ou NFPA 705-2009.
- Tout autre type de matériau devra être soumis pour approbation.

Les rideaux, les draperies, les tapis, tentes et les autres éléments de décoration doivent être incombustibles ou ignifugés à la norme CAN/ULC-S109-03 ou NFPA 705-2009. Tout matériau combustible qui ne peut être ignifugé est prohibé.

Les certificats doivent nous être envoyés avant l'événement et de plus, ils doivent être disponibles sur place.

### **ENTREPOSAGE**

1. L'entreposage à l'intérieur du kiosque de tout produit devant être utilisé doit être limité à la quantité nécessaire pour une journée d'opération.
2. Les rebuts de la journée doivent être entreposés de façon sécuritaire.
3. L'entreposage de matériaux combustibles à l'arrière ou entre les kiosques est interdit.
4. L'entreposage, la manutention et l'utilisation de gaz comprimés inflammables, de liquides combustibles et de matières dangereuses; sont prohibés sans l'autorisation écrite.



## **ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES DE L'EXPOSANT** **À LA GARE WINDSOR**

### **1. Aménagement du local**

- 1.1. Effectuer l'aménagement du site selon le plan fournit et approuvé.
- 1.2. Ignifuger les décorations combustibles selon la norme CAN/ULC-S-109-M87. Les certificats doivent nous être envoyés avant l'événement et de plus, ils doivent être disponibles sur place. Ceci inclut les nappes sur les tables de services.
- 1.3. Maintenir les passages et allées libres d'obstruction en tout temps. L'utilisation de pièces pyrotechniques est prohibée.

### **2. Électricité**

- 2.1. Les installations électriques doivent être bien entretenues et utilisées en toute sécurité.
- 2.2. Le public ne doit pas avoir accès aux installations et à l'équipement électrique, y compris les commutateurs et les fusibles.
- 2.3. L'éclairage doit être à l'électricité, les ampoules et les projecteurs doivent être éloignés d'au moins 600mm de toutes matières combustibles.
- 2.4. Veuillez nous aviser immédiatement, si un élément de votre bon de commande est manquant.

### **3. Cuisson** (Certaines règles s'appliquent à l'espace extérieur)

- 3.1. Les appareils de cuisson doivent être homologués.
- 3.2. L'aire de cuisson doit être isolée du public par des tables de préparation ou autres éléments physiques.
- 3.3. Aucune cuisson n'est autorisée dans une tente fermée ou accessible au public.
- 3.4. Prévoir un dégagement de 600mm entre le côté fermé de la marquise et les appareils de cuisson.
- 3.5. Le cylindre de propane doit être éloigné d'au moins 3m de l'appareil de cuisson de type commercial.
- 3.6. Installer un extincteur portatif de classe **2A-10BC** près de l'endroit désigné pour la cuisson.
- 3.7. Une friteuse sera autorisée à l'extérieur seulement sous une marquise avec un seul côté fermé et vous devez maintenir un dégagement d'au moins 400mm entre la friteuse et les flammes de l'appareil de cuisson.
- 3.8. De plus, vous devez installer un système d'extinction automatique homologué et approuvé au-dessus des appareils de cuisson tels que les friteuses ayant une capacité totale supérieure à deux paniers, disposées sous une marquise.
- 3.9. Les appareils utilisant des briquettes de charbon de bois doivent être installés sur une surface incombustible et à l'extérieur. Les cendres doivent être disposées de façon sécuritaire après utilisation. Une tente devra être installée pour protéger les aliments durant la cuisson (règlement MAPAQ)

### **4. Généralités**

- 4.1. **Aucun accrochage ne peut être installé sur le système gicleur, conduit électrique, horloges, statue et lumières. Aucun ruban gommé ne sera utilisé pour aucune des surfaces de la bâtisse (plancher, mur, etc.).**
- 4.2. **Toutes structures (scènes, arches, pont suspendu pour lumières, gradins) doivent être accompagnées d'un certificat d'un ingénieur sur la stabilité de la structure, la vérification de la charge additionnelle sur la charpente et le tout doit nous être acheminé 30 jours avant la Date de l'Événement.**
- 4.3. Le sommet de la flamme nue (provenant de chandelles ou autres) doit être en deçà de 75mm de la protection incombustible qui l'entoure (verre ou autre) et être placé ou protégé de façon à ce que la flamme n'entre pas accidentellement en contact avec des matières combustibles.

# **DÉVELOPPEMENT DURABLE**

Depuis plusieurs années, nous mettons en place des actions en développement durable.

Nous vous invitons à consulter notre politique d'écoresponsabilité :

<https://festivalmondialbiere.qc.ca/ecoresponsabilite>

Certains points dans notre plan d'action vous concernent :

Orientation 1 : Matières résiduelles et récupération

- aucune bouteille à usage unique ne peut être vendue. Si vous avez un problème avec cette règle contactez-nous.
- minimiser les déchets alimentaires en offrant les produits non consommés périssable à vos employés, bénévoles ou faire une entente avec la Tablée des Chefs (exemple).

Orientation 2 : Approvisionnement

- nous aurons besoin que vous complétiez deux formulaires un sur les déclarations de l'origine des ingrédients et l'autre sur votre localisation.

Orientation 3 : Pratiques sociales - Inclusion et prévention du harcèlement

Orientation 4 : Énergie

- Nous avons installé un calculateur d'empreinte carbone qui permettra d'obtenir plus d'information sur notre impact en 2025. il est important que vous complétiez le tout cela prend 5 minutes maximum. <https://festivalmondialbiere.qc.ca/>