

DIRECTIVES DE L'EXPO 2005
A L'INTENTION
DES PARTICIPANTS OFFICIELS

GL9-1

Directives relatives aux activités commerciales
des participants officiels

(août 2003)



L'Association japonaise pour l'Exposition
Internationale de 2005

L'Association japonaise pour l'Exposition Internationale de 2005 publiera des directives à l'intention des participants officiels, qui couvriront tous les aspects de l'Exposition, de la préparation des constructions modulaires à l'exploitation au quotidien des pavillons.

Les directives seront numérotées de façon séquentielle comme suit : GL1-1, GL1-2, GL1-3, puis GL2-1, GL2-2, GL2-3, etc., sachant que GL est l'abréviation de "Guidelines" en anglais et que le premier chiffre rappelle le Règlement Spécial de l'EXPO 2005 AICHI auquel lesdites directives se rapportent. Ainsi toutes les directives commençant par GL1 sont fondées sur le Règlement Spécial No.1, celles commençant par GL2 , sur le Règlement Spécial No.2 et ainsi de suite.

Les directives seront publiées au fur et à mesure des besoins, et non dans l'ordre numérique. Ainsi, les "Directives GL4-1 relatives aux aménagements sur les constructions modulaires allouées aux participants officiels" seront publiées parmi les premières puisqu'elles contiennent des informations dont les participants auront besoin très tôt pour planifier et concevoir leurs projets d'exposition dans leur pavillon respectif. Les participants officiels sont priés de suivre ces directives au moment de leurs préparatifs et sont invités à prendre contact avec le groupe d'assistance aux participants officiels, dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous, pour toute demande de clarification ou pour toute question concernant les directives.

Groupe d'assistance aux participants officiels
Association japonaise pour l'Exposition Internationale de 2005

Adresse :	Iino Building 7F 2-1-1 Uchisaiwaicho, Chiyoda-ku Tokyo 100-0011 Japon
E-mail :	ofipat@expo2005.or.jp
Tél. :	+81-3-5521-1612
Fax. :	+81-3-5521-1613

Directives relatives aux activités commerciales des participants officiels

Introduction

La réglementation régissant les activités commerciales des participants officiels est stipulée dans le "Règlement général de l'Exposition Internationale de 2005, Aichi, Japon" (ci-après dénommé le "Règlement général", tandis que l'Exposition Internationale de 2005, Aichi, Japon sera ci-après dénommée "l'Exposition") ainsi que dans le Règlement spécial No.9 concernant les activités commerciales des participants officiels" (ci-après dénommé le "Règlement spécial No.9"). Les présentes directives ont été élaborées afin d'explicitier les informations figurant au Règlement général et au Règlement spécial No.9, et d'apporter un complément d'information jugé nécessaire afin de conclure les Contrats de participation.

D'autres informations complémentaires se rapportant aux activités commerciales, telles que la procédure de paiement des redevances, la gestion du produit des ventes, les heures d'ouverture et les normes publicitaires, seront préparées et diffusées au fur et à mesure des besoins.

I. Principes de base régissant les activités commerciales sur le site

Les activités commerciales exercées sur le site de l'Exposition devraient jouer un rôle important pour donner vie au thème de l'Exposition, *La Sagesse de la Nature*, et au concept du projet, *la Merveilleuse symphonie interculturelle*, grâce auquel les cultures et les peuples du monde entier entreront en interaction à travers divers échanges.

Pour ce faire, les activités commerciales ne doivent pas se limiter à l'offre de services de restauration (cuisine et boissons) haut-de-gamme et de vente d'articles de luxe, proposés à des prix correspondant à cette qualité, mais fournir une gamme complète et équilibrée de services en phase avec les besoins de l'Exposition. On s'efforcera donc de proposer de nombreux points de vente, aux caractéristiques spécifiées ci-après.

Les activités commerciales organisées dans les pavillons des participants officiels reposeront également sur ces critères, afin de garantir le niveau d'excellence que l'on peut attendre de la part de pays et d'organisations internationales dans une exposition internationale.

Présentation des articles en vente

La vente d'articles et les services de restauration devront être l'occasion pour le visiteur, à travers les dégustations et les achats qu'il fera, d'apprécier les subtilités de la sagesse de la nature et des hommes via des présentations expliquant le contexte historique, culturel ou autre, des ingrédients et des produits.

Créativité

On encouragera la création de nouveaux menus et la conception de nouveaux articles, de même que l'utilisation de nouvelles technologies ou de nouveaux modes opératoires pour la fabrication de ces marchandises, afin de proposer des idées novatrices et inédites en termes de culture culinaire et de mode de vie, à l'occasion de l'Exposition.

Divertissement et animation

Les espaces devront être aménagés dans des styles originaux assurant une ambiance divertissante et animée de manière à ce que le visiteur garde longtemps un bon souvenir de l'Exposition.

Diversité internationale

On s'efforcera de proposer des menus, des produits, des décors, des services, etc. d'origines géographiques diverses afin de créer une ambiance digne d'une exposition internationale.

Savoir-faire artisanal et tradition

On mettra en avant les valeurs éternelles, celles qui résistent aux temps et aux modes éphémères, notamment le savoir-faire artisanal reconnu, les compétences et les techniques traditionnelles de premier ordre, etc.

Préoccupation environnementale

Les activités commerciales devront être menées dans le souci de l'environnement, par exemple en proposant des articles ou des services écologiques, en faisant un usage approprié des ressources et en assurant un traitement adéquat des déchets, présentant ainsi des modes de vie respectueux de l'environnement.

II. Catégories de restaurant et image de base

Les participants officiels pourront ouvrir des restaurants servant essentiellement la cuisine de leur pays, sous réserve d'une autorisation préalable délivrée par le Commissaire Général de l'Exposition. Les catégories de restaurant, leur définition et les

redevances dues en fonction de la catégorie sont indiquées ci-après.

La catégorisation d'un restaurant de même que les redevances correspondantes seront fixées par l'Organisateur sur examen du dossier de demande soumis par le participant officiel.

Restaurant de grand standing: redevance de 2%

Il s'agit d'un établissement servant une cuisine fine préparée par de grands chefs et des cuisiniers de premier ordre. Les plats seront cuisinés dans un laboratoire (cuisine équipée) installé sur place, de la phase de préparation des ingrédients jusqu'au produit fini servi à la clientèle. Ce type de restaurant offre à sa clientèle le *nec plus ultra* en matière des plaisirs de la table, comprenant notamment une décoration d'intérieur sophistiquée, un plan de salle agréable et un service soigné. Les réservations seront généralement nécessaires pour manger dans ces restaurants qui offrent l'occasion au client de savourer les joies d'une table raffinée.

Restaurant à thème: redevance de 2%

Il s'agit d'un établissement équipé d'un laboratoire (cuisine équipée) sur place afin de préparer toute une gamme de plats destinés à être servis à une clientèle nombreuse. La décoration de ce type de restaurant visera à créer une ambiance thématique unique adaptée à l'Exposition et on assurera un service à table.

Brasserie: redevance de 3%

Il s'agit d'un établissement équipé d'un laboratoire (cuisine équipée) sur place afin de préparer toute une gamme de plats destinés à être servis à une clientèle nombreuse. Il offrira un service à table permettant au client de se restaurer dans une atmosphère détendue et conviviale.

Cafétéria: redevance de 3%

Il s'agit d'un établissement équipé d'un laboratoire (cuisine équipée) sur place afin de préparer toute une gamme de plats que le client peut voir, choisir et acheter avant de consommer sur place. Ce type de restaurant n'offrira pas de service à table mais permettra au client de combiner librement divers plats selon ses préférences.

Restauration rapide: redevance de 6%

Il s'agit d'un établissement proposant des plats préparés rapidement à l'aide d'installations de cuisine, que le client commande et règle au comptoir pour les

consommer sur place ou les emporter.

Traiteur: redevance de 8%

Il s'agit d'un établissement doté d'installations de cuisine simples vendant des plats pré-cuisinés ou à réchauffer que le client peut voir et choisir avant d'acheter pour une consommation sur place ou à emporter. Pour des raisons pratiques, un établissement servant uniquement des boissons (jus de fruit, café, etc.) sera classé dans la catégorie "Traiteur".

Diagramme de catégorisation des établissements de restauration

	Restaurant de grand standing	Restaurant thématique	Brasserie	Cafétéria	Restauration rapide	Traiteur
Cuisine équipée						
- Matériel et appareils de cuisine installés dans une cuisine équipée	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	○
- Aucun matériel de cuisine requis	×	×	×	×	×	○
Type de cuisine						
- Préparation complète des plats, y compris la phase de préparation des ingrédients	⊙	○	○	○	○	○
- Préparation des plats à partir de produits semi-finis	×	○	○	○	○	○
- En principe, aucune préparation culinaire sur place	×	×	×	×	×	○
- Aucune préparation culinaire	×	×	×	×	×	○
Variété du menu						
- Varié	○	○	○	○	×	×
- Assez varié	○	○	○	○	○	○
- Peu varié	×	×	×	×	○	○
Système de placement des clients						
- Sans partage de table	⊙	○				
- Partage de table éventuel	×	○	○	○	○	○
- Partage de table systématique	×	×	○	○	○	○
- Pas de place assignée	×	×	×	×	○	○
Service à table						
- Service à table complet avec essentiellement du personnel professionnel à temps plein	⊙	○	○	×	×	×
- Service à table complet avec essentiellement du personnel à temps partiel	×	○	○	×	×	×
- Self-service, pour l'essentiel	×	×	×	⊙	⊙	⊙
Durée du repas						
- Relativement long	⊙	○	○	○	×	×
- Relativement court	×	○	○	○	⊙	⊙
Ambiance						
- Raffinée	⊙	○			×	×
- Conviviale	×	○	○	○	⊙	⊙
Thème						
- Présentation basée sur une ambiance très élaborée incluant des éléments de distraction et d'animation		⊙				
Prix unitaire moyen par personne (pour un repas au déjeuner)						
- Environ ¥3.000	○					
- Environ ¥1.000		○	○	○		
- Environ ¥500					○	○

⊙,○,×: Facteurs cruciaux qui déterminent la catégorie du restaurant.

Les options marquées d'un ⊙ sont exigées pour une catégorie donnée tandis que celles marquées d'un X ne sont pas appropriées pour la catégorie en question

III. Articles autorisés à la vente

Tout participant officiel pourra vendre au public des photographies, des diapositives, des cartes postales, des livres, des timbres et des enregistrements sonores et visuels (sur films, cassettes, disques compacts ou tout autre support électronique) originaires de son pays ou en rapport avec son organisation. Il pourra aussi vendre jusqu'à cinq types d'articles particulièrement représentatifs de son pays ou de son organisation.

La définition du terme "types" dans l'expression "jusqu'à cinq types d'articles" est donnée ci-après. Les participants officiels sont tenus de sélectionner un maximum de cinq articles (qui sont particulièrement représentatifs de leur pays ou organisation) parmi la liste des vingt-deux répertoriés. Les Participants officiels sont priés de se concerter étroitement avec l'Organisateur lors de la sélection définitive des cinq articles en question.

Une redevance de 10% s'applique aux articles.

	Types d'article
1	Habillement
2	Accessoires de mode
3	Bijoux fantaisie
4	Cosmétiques
5	Articles de sport
6	Livres et papeterie
7	Articles de musique
8	Jouets
9	Articles de loisirs
10	Mobilier
11	Objets décoratifs
12	Literie
13	Vaisselle
14	Ustensiles de cuisine
15	Appareils électriques
16	Articles de jardinage
17	Arts et artisanat
18	Joaillerie
19	Boissons (à emporter)
20	Alimentation générale (à emporter)
21	Denrées fraîches (à emporter)
22	Autres

Remarque 1 : Les produits alimentaires et boissons répertoriés dans la liste ci-dessus sont exclusivement réservés à la vente à emporter (consommation à domicile). Les points de vente ne seront pas autorisés à les préparer (par exemple, les cannettes ou les bouteilles ne peuvent être vendues réfrigérées ou réchauffées) ni à les vendre pour être consommées sur le site. (Cette disposition s'applique également aux produits alimentaires et boissons vendus dans les distributeurs automatiques.) Ils pourront cependant être proposés dans les restaurants pour une consommation sur place.

Remarque 2 : Conformément à la législation et à la réglementation japonaises, tout article importé pour être vendu sur le site de l'Exposition sera soumis aux droits de douane et à la taxe à la consommation en vigueur. La procédure relative à la documentation d'importation est décrite en détail dans les "Directives relatives règlement douanier", un document séparé qui sera communiqué à une date ultérieure.

IV. Surface consacrée aux activités commerciales

La surface totale consacrée aux activités commerciales (restaurants et points de vente combinés) ne doit pas excéder 20% de la surface couverte totale d'exposition. La définition de l'expression "20% de la surface couverte totale d'exposition" est la suivante :

1. La zone où un établissement de restauration rapide ou tout autre restaurant dispose des tables et chaises à proximité dudit établissement sera considérée comme faisant partie de la surface du restaurant.
2. Les vestiaires, lieux d'entreposage et autres espaces nécessaires à une activité commerciale seront considérés comme faisant partie de la surface d'activité commerciale, sous réserve que lesdits espaces jouxtent directement les installations commerciales.
3. Les restaurants et autres installations exclusivement destinés à l'usage du personnel de pavillon ne seront pas considérés comme faisant partie de la surface d'activité commerciale (et ne seront donc pas soumis à la redevance).