

APPEL À PROJETS

Exploitation de deux restaurants sur la commune d'Origné



Cahier des charges

1^{ère} PARTIE - CONTEXTE GÉNÉRAL DE L'APPEL À PROJETS

1. Pourquoi cet appel à projets ?

Le Département est propriétaire des 85,7 km de la partie navigable de la rivière « la Mayenne » ainsi que du chemin de halage et des 36 maisons éclusières qui bordent la voie d'eau. En 1995 il a lancé une politique volontariste de mise en valeur de cette rivière qui a consisté à aménager la totalité du chemin de halage, améliorer ses accès et mettre en place quelques équipements publics.

Aujourd'hui, ce chemin est dédié à la randonnée non motorisée (vélo, pédestre, cavaliers et attelages). L'accès motorisé n'est possible qu'aux seuls véhicules de service du Département et de secours. Intégré à la Vélo Francette®, itinéraire cyclable reliant La Rochelle à Ouistreham créé en juin 2015, **le chemin de halage connaît depuis un véritable succès qui ne peut que s'amplifier** puisque cet itinéraire assure depuis 2020 la jonction entre la Loire à Vélo et la Véloscénie® (Paris / Le Mont-Saint-Michel).

Au-delà de la randonnée, la vallée de la Mayenne propose d'autres loisirs et activités (bateaux habitables, bateaux promenades, petits bateaux et canoës, sites de visite, pêche, animations estivales, restauration). Elle est donc un élément phare du paysage touristique du département.

Par ailleurs, les départements de la Sarthe, la Mayenne et du Maine-et-Loire ont signé un protocole d'accord de coopération touristique, destiné à valoriser cet espace de navigation, désormais appelé « Rivières de l'Ouest® », ainsi qu'à renforcer la qualité de l'offre et à impulser de nouveaux projets.

Afin d'accompagner la fréquentation grandissante de la vallée de la Mayenne, le Département souhaite maintenir et développer de nouveaux services pour tous les touristes et les Mayennais, afin de générer des retombées économiques sur le territoire.

Dans ce contexte, le Département lance régulièrement des appels à projets visant à exploiter les maisons éclusières situées sur les bords de la Mayenne, avec pour objectif d'animer le chemin de halage et proposer des services réguliers aux promeneurs et cyclotouristes.

C'est ainsi que la maison éclusière de la Benâtre, située à Origné, propose un service de petite restauration depuis de nombreuses années.

En parallèle, il existe également un restaurant, le Beyel, dans le centre de la commune d'Origné. Au-dessus de ce restaurant du centre bourg, un logement communal permet l'hébergement du restaurateur

Depuis 2018, ces deux sites de restauration sont exploités par un seul et même restaurateur, qui a annoncé son départ en mars 2024.

Par conséquent le Département et la commune d'Origné cherchent un repreneur pour la maison éclusière de la Benâtre et le restaurant le Beyel, apte à proposer un service de restauration et d'accueil touristique.

2. Organisation actuelle

Depuis 2018, les 2 sites font l'objet d'une exploitation unique.

Les périodes d'ouverture sur chacun des sites sont les suivantes :

- La maison éclusière, avec une ouverture du 1^{er} mai au 31 septembre, tous les jours sauf le lundi de 11h à 19h et à partir de juin les jeudi, vendredi et samedi soirs.
- Le restaurant du bourg, ouvert le reste de l'année du lundi au vendredi de 11h à 19h et le samedi de 11h à 14h (sans restauration sur ce dernier créneau).

En 2022 le restaurant était complet de début mai à mi-septembre et sur le halage les premiers clients, promeneurs, arrivent souvent bien avant 11h et tout au long de l'après-midi l'été.

La clientèle accueillie est mixte : beaucoup de locaux, quelques ouvriers et dès mars une clientèle touristique en constante hausse, constituée de randonneurs et cyclotouristes. Les menus sont proposés à un tarif abordable pour ce type de clientèle.

En moyenne la maison éclusière accueille environ 35 couverts à midi et 20 le soir et le restaurant du village entre 8 et 20 couverts par jour (capacité pouvant aller jusqu'à 30).

L'exploitant actuel a su développer un réseau de producteurs et fournisseurs locaux important, qui contribue à l'image de marque de ses restaurants. Il a également développé une activité d'ateliers de cuisine et un peu de prestations traiteurs sur la saison d'hiver.

Les 2 sites proposent une petite épicerie. Cette offre rend un réel service à la clientèle touristique de passage, qui peut ainsi trouver, même si le restaurant est complet, tout le nécessaire pour pique-niquer.

L'exploitant actuel contribue par ailleurs fortement à la dynamique communale en organisant ses propres animations ou en travaillant en partenariat avec la commune et le comité des fêtes sur les leurs, comme c'est le cas par exemple pour les marchés organisés tous les jeudis soirs de l'été en bord de rivière au cours desquels le restaurateur propose des soirées tapas adaptées à ce format d'évènement.

En 2022, le programme d'animations fut le suivant :

Mardi 21 juin 20 h : Concert de Cendrio. Pas de service à table mais snacks sur place.

Vendredi 24 juin 18h30: Vernissage de l'exposition "Floraison bucoliques" et concert de la chorale l'interlude enchanté. Rendez-vous dans le village pour une déambulation au milieu de l'exposition qui vous amènera jusqu'au bord de la rivière Une fois sur place, un concert de l'interlude enchanté vous sera proposé à 20h. Pas de repas possible durant cette soirée.

Tous les jeudis du 30 juin au 11 août 17h30 à 19h30: Marché convivial d'Origné, soirée TAPAS. Avec la présence de producteurs du village et des environs. Pas de service à table mais tapas sur place.

Samedi 2 juillet à partir de 16h30: Journée des Fiertés du Beyel! Loto Bingo animé par notre brillante Mamapoups! Pas de service à table mais snacks sur place.

Jeudi 14 juillet : Origné remet le couvert! Repas unique et sur réservation le midi, rando VTT le matin (sur inscription), animations et rallye pédestre l'après-midi, concert de the Orchid, snacks le soir, et feu d'artifice à 23h!

Samedi 23 juillet à partir de 18h30: Spectacle de Feu Folly. Spectacle mêlant manipulation d'objets enflammés, danse et musique. En préambule : déambulation de matelots sur échasses à partir de 19h puis spectacle à 22h. Pas de service à table mais snacks sur place.

Jeudi 28 juillet 18 h : Concert de Jackline. Concert de blues à tendance rock pendant le marché d'Origné! Soirée tapas sans réservation.

Mardi 23 août 18h: Soirée escale au bord de l'eau. Animations nature et découverte de la faune et flore suivi par une projection de documentaire. Organisé par le CPIE Mayenne-bas-Maine. Pas de service de restauration.

Jeudi 25 au samedi 27 août 19 h 30 : Soirée aux chandelles. Repas possible sur réservation à partir de 19h30.

Vendredi 2 septembre 19 h 00 : La fête des éclusiers et des agents techniques de la rivière! Concerts. Pas de service à table mais snacks sur place.

Samedi 17 septembre 19 h 00 : match d'improvisation théâtral. Pas de service à table mais snacks sur place.

Enfin la maison éclusière est louée en basse saison à la nuitée (hébergement composé de 2 chambres).

La gestion combinée des 2 sites a permis de créer une vraie dynamique de développement pour les deux restaurants, qui participent à la vie de la commune tout au long de l'année. Cette expérience peut représenter un réel tremplin pour un restaurateur en lui permettant de concevoir des offres multiples et en bénéficiant d'une renommée déjà bien établie pour ces 2 établissements.

3. Quels sont les sites concernés ?

Le présent appel à projets porte sur la maison éclusière de la Benâtre, et le restaurant le Beyel et son logement situés sur la commune d'Origné.

Chacun d'eux fera l'objet d'un cadre contractuel spécifique :

- une convention d'occupation domaniale avec le Conseil Départemental de la Mayenne pour la maison éclusière de la Benâtre,
- un bail commercial avec la commune d'Origné pour le restaurant du village le Beyel, et le logement situé à l'étage.

Les sites font l'objet d'une fiche de présentation individuelle (annexe 1) :

- plan de situation et plan d'accès ;
- plan de la maison et surface disponible ;
- planches photographiques.

Ainsi que d'une liste du matériel et équipements fournis (annexe 4).

Une partie du matériel appartient par ailleurs à l'exploitant actuel et pourra être revendu au repreneur s'il le souhaite (annexe 4).

4. Quelles sont les attentes du Département et de la commune d'Origné ?

4.1. Quelles sont les activités attendues?

Les deux collectivités souhaitent maintenir une **activité de restauration** au sein des 2 sites, à laquelle pourront s'ajouter des **activités complémentaires**.

Ces activités devront accompagner la fréquentation grandissante de la vallée de la Mayenne et en particulier du chemin de halage par les touristes mais également par les Mayennais, ainsi que la dynamique locale mise en place par la commune.

Les touristes itinérants ont besoin d'étapes rythmant leur séjour avec des services et des animations au plus près de la voie d'eau et les Mayennais de lieux d'accueil chaleureux, pour se retrouver en couple, famille ou entre collègues.

Le Département et la commune d'Origné porteront une attention particulière aux points suivants :

- présentation **d'une offre de restauration** répondant aux attentes des différentes clientèles (ouvrière, locale et touristique), à la fois en terme de type de cuisine que de tarification,
- le projet proposé devra prendre en compte que les jours et horaires devront être en **adéquation avec la saison touristique** ; la période touristique cible se situe entre le 1^{er} avril et 30 septembre ; face au manque de restauration proposée le dimanche et le lundi sur le halage en saison, une proposition permettant de compenser cette situation sera appréciée,
- **participer à la dynamique locale** et aux animations portées par les partenaires locaux (commune, associations, office de tourisme, autres acteurs de la rivière...) ;
- **travailler en réseau** avec les acteurs touristiques, être en capacité de **promouvoir le territoire** (situé sur un itinéraire très fréquenté, le restaurant notamment au sein de la maison éclusière sera aussi un lieu d'information des usagers de la vallée de la Mayenne) ;
- s'inscrire dans une démarche de **valorisation des produits locaux**, en privilégiant un approvisionnement local et en offrant la possibilité aux clients de savoir d'où viennent les produits qu'ils consomment ;
- mettre en place une **stratégie de commercialisation et de communication** efficace ;
- s'inscrire dans une démarche de qualité des prestations proposées ; répondre aux critères du référentiel de la marque « **Accueil Vélo** » et adhérer à cette marque ;

Le projet proposé devra donc contribuer à la valorisation de la voie d'eau et au développement du territoire, dans le respect des lieux.

Par ailleurs le Département souhaite privilégier les candidats inscrivant leur projet dans la démarche de progrès « Les Slowlydays® », impulsée par Mayenne Tourisme. Celle-ci part du constat que face à un rythme de vie et de travail plus rapide, les touristes souhaitent prendre le temps pour l'échange, l'écoute, la dégustation, apprendre des autres et surtout changer de rythme. Ce changement d'attitude du visiteur se traduit par la recherche de relations vraies, de moments à partager et de souvenirs impérissables. Au-delà des équipements et prestations qui se doivent d'être de qualité, ce sont les petites attentions et les petits plus qui feront de son séjour, un moment unique, qu'il aura envie de recommander à ses amis et partager sur les sites d'avis clients. Vous trouverez plus d'information à l'adresse suivante : <http://www.mayenne-tourisme.com/Espace-pro/Le-concept-Slowlydays/>

Le porteur de projet retenu pourra s'il le souhaite se voir confier la **mission d'éclusage** assurée à l'écluse de la Benâtre. Ce point fera l'objet d'échanges ultérieurs à la présente démarche et ne doit pas être intégré au plan de financement qui sera présenté.

Néanmoins le candidat est informé que s'il ne souhaite pas prendre la mission d'éclusage, il devra accepter la présence sur le site d'une cabane d'éclusier (minimum 3m²) installée du 1^{er} avril à fin septembre.

La prise en compte de l'environnement dans le montage du projet est fortement recommandée : dans la nature du projet, dans la gestion des déchets liés à l'activité et dans le fonctionnement du site.

Enfin, le porteur de projet pourra résider ponctuellement dans la maison éclusière pour les besoins du projet lui-même **sans que celle-ci devienne sa résidence principale**. Il pourra également la louer uniquement à des fins d'hébergement touristique.

Le restaurant du village comprend une partie habitable mise à disposition de l'exploitant comprise dans le loyer proposé.

3. Quelles sont les caractéristiques des 2 sites

3.1. État du bâti, ameublement et environnement de la maison éclusière

La maison éclusière bénéficie de la proximité d'un parking de 30 places.

La surface de la maison s'élève à 83,40m².

Au rez-de-chaussée : une pièce principale, une cuisine professionnelle, sanitaires publics dans le local plaisancier.

À l'étage : deux chambres, une salle de bain aménagée.

En sous-sol : une cave. Il est précisé qu'en raison de sa situation, le sous-sol est inondable tous les hivers en période de crue.

La terrasse du restaurant était installée sur le terre-plein de l'écluse (65m²), sous une voile d'ombrage installée, enlevée et stockée chaque hiver par les services du Département.

Le tout sur un terrain de 800m² environ, cadastré section A n°273, 957 et 958. Le terrain comprend également une petite construction dite « bergerie » dans laquelle ont été aménagés des sanitaires et douches accessibles PMR.

Il convient de préciser que la maison éclusière **n'est pas accessible aux PMR et ne pourra pas le devenir**. Les clients du restaurant de la maison éclusière déjeunent donc en extérieur (terrasse sous voile d'ombrage installée sur le terre-plein de l'écluse ou sous le barnum installé sur le côté de la maison éclusière) et ont accès aux sanitaires PMR aménagés à l'extérieur de la maison.

La restauration sur ce site ne peut donc pas être proposée toute l'année. Les propositions des candidats devront bien tenir compte de cette contrainte.

Le candidat retenu devra faire son affaire de l'ameublement intérieur et extérieur de la maison éclusière.

La licence IV attachée à l'établissement est propriété du Département. Il est rappelé que tout exploitant d'une licence de début de boissons (licence II, III et IV) ou de restaurant (« petite licence restaurant » licence « restaurant ») doit être titulaire d'un permis d'exploitation délivré à l'issue d'une formation obligatoire. Elle vise à informer l'exploitant sur ses droits et obligations, à le sensibiliser sur les enjeux de santé publique attachés à ce type d'établissement. En Mayenne, cette formation est dispensée par l'UMIH 53 (02.43 .53.17.11)

Un **barnum** d'une dimension de 60m² est installé à côté de la maison éclusière. Étant vieillissant, celui-ci pourra être remplacé par une nouvelle toile. Ce point sera à préciser avec le candidat retenu, en fonction de son projet et de ses besoins. Selon les travaux préalables nécessaires, il ne sera donc pas forcément remplacé dès la saison 2024.

Par ailleurs la mairie a installé 2 cabanes destinées à de l'hébergement touristique sur le terrain mis à disposition. Une convention tripartite entre le Département, la commune et l'exploitant (annexe 6) fixe les modalités de gestion de ces cabanes.

Un terrain d'environ 800 m² accueillant des tables de pique-nique, expositions et manifestations est situé entre la maison éclusière et le parking. Le site dispose également d'un ponton pouvant accueillir un bateau habitable à la fois.

3.2. État du bâti, ameublement et surface du restaurant le Beyel

La surface commerciale est de 154 m² non équipée. La salle de restaurant peut accueillir environ 35 couverts. Elle est complétée par une cuisine professionnelle, une salle de bar et une épicerie.

Le logement situé à l'étage fait 71 m². Il se compose de 4 pièces : cuisine ouverte sur salle à manger, salon, 3 chambres, salle de bain, toilettes. Le site dispose également d'une cour fermée avec dépendances.

Le matériel communal mis à disposition est listé dans l'annexe 4.

Une licence IV est également attachée à ce restaurant, propriété de la commune d'Origné.

3.3. Quel entretien des sites est à la charge du candidat ?

L'exploitant doit veiller au bon entretien de l'intérieur des deux sites et de leurs abords, excepté des voiles d'ombrage dont le montage et démontage ainsi que l'entretien sont pris en charge par le Département.

Un effort sera demandé pour le fleurissement de la maison et de l'écluse, selon les modalités définies avec le Département. Il convient de noter que pour l'entretien des espaces verts, les produits phytosanitaires sont interdits. De plus, il est strictement interdit de proposer des espèces invasives (Renouées,

Jussies, Arbres à papillons, Bambous, Herbes de la Pampa...) et demandé de privilégier les essences locales.

3.4. Quelles sont les contraintes d'exploitation du domaine public fluvial par le Département ?

Le chemin de halage, domaine public fluvial, doit rester entièrement libre à la circulation des randonneurs. L'arrêté permanent n°2002-DITB04 du 22 mars 2002 s'applique. Seuls les véhicules de sécurité, de secours, des services techniques sont autorisés. Les véhicules de livraison devront faire l'objet d'une autorisation précaire et révocable. Aucun stationnement ne sera autorisé.

Cette contrainte devra être prise en compte par le candidat dans la conception de son projet car le Département ne saurait déroger à cette règle, sauf bien entendu à titre exceptionnel (acheminement de mobilier et de gros équipements par exemple).

L'accès au chemin de halage doit être laissé libre. Le terre-plein de l'écluse était actuellement occupé par la terrasse du restaurant. Son utilisation pour les besoins du projet devra être mentionnée dans le dossier et fera l'objet d'une autorisation et redevance spécifique du Département.

Par ailleurs, les candidats sont informés que le chemin de halage est susceptible d'être inondé à certaines périodes de l'année, ce qui peut contraindre l'accès aux maisons éclusières.

Enfin, le Plan Local d'Urbanisme qui s'applique est disponible via le site internet de la commune : <https://www.geoportail-urbanisme.gouv.fr/map/#tile=1&lon=-0.7322970609519789&lat=47.952600583052&zoom=13&mton=-0.732297&mlat=47.952601>

4. Quel est le cadre juridique d'occupation de ces sites

4.1. Dans quel cadre contractuel la maison éclusière peut-elle être occupée ?

S'agissant du **domaine public** fluvial, **le Département est propriétaire de la maison éclusière** et donc son occupation est régie dans le cadre d'une convention d'occupation domaniale (pas de fonds de commerce), d'une durée de 4 ans (cf. annexe 2). Elle peut être reconduite pour la même durée à compter de la date de son échéance, dans la limite de deux reconductions.

Cette convention permet de définir les droits et obligations du bénéficiaire ainsi que du Département.

4.2. Dans quel cadre contractuel le restaurant le Beyel peut-il être occupé ?

L'exploitation du restaurant situé dans le centre de la commune fait l'objet d'un bail commercial comprenant le commerce et le logement (pas de fonds de commerce).

4.3. Quand les sites peuvent-ils être occupés ?

Les deux sites ne nécessitent pas de travaux de rénovation. Le Département et la commune d'Origné considèrent donc qu'ils peuvent être occupés en l'état, à compter du départ de l'exploitant en place (mars 2024).

Il ne sera procédé à aucuns autres travaux, même de changement des couleurs intérieures si celles-ci ne satisfont pas le candidat.

La procédure de sélection des candidats est décrite en 2^e partie du présent document aux paragraphes 3-2-1 et 3-2-2.

À l'issue de la validation du projet par la commission permanente du Département, le candidat recevra un exemplaire de la convention d'occupation domaniale signée du Département. Elle prend effet à compter de sa date de notification.

Un rendez-vous est ensuite fixé entre le Département et le porteur de projet dans les meilleurs délais pour la remise des clefs et l'état des lieux. Le porteur de projet doit à partir de cette remise des clefs s'acquitter de la redevance mensuelle.

Concernant le restaurant le Beyel, il en sera de même à l'issu du Conseil Municipal dédié à ce sujet.

4.4. Calcul de la redevance mensuelle de la maison éclusière

S'agissant d'une convention d'occupation domaniale, celle-ci donne lieu au paiement d'une redevance mensuelle fixée selon les modalités suivantes :

- une part fixe, qui tient compte de l'absence de fonds de commerce valorisable par l'occupant fixée à 210,93 € /mois.
- une part variable, correspondant à une part du résultat prévisionnel en année n+1, à préciser par le candidat (.... %).

La redevance sera révisée automatiquement et de plein droit chaque année au 1^{er} janvier en fonction des variations de l'indice de référence des loyers. La somme obtenue sera majorée de la TVA au taux en vigueur.

La redevance due pour l'occupation de la maison éclusière par le bénéficiaire est payable en début de mois à réception d'un avis de paiement du Service de Gestion Comptable de Laval. Le délai de paiement de la redevance est de 20 jours après la réception de l'avis de paiement.

Tous les fluides (eau, gaz, électricité) sont à la charge de l'occupant. Une demande de remboursement est effectuée une fois par an pour les contrats d'entretien souscrits par le Conseil Départemental de la Mayenne (chaudière, sécurité incendie et gaz, soit environ 200€).

4.5. Calcul de la redevance annuelle de l'occupation du terre-plein de l'écluse

En cas d'occupation pour les besoins du projet, la redevance s'établit de la manière suivante :

- Part fixe (valeur 2023) : 96,00 €
- Part variable - Occupation terrain nu (valeur 2023) : 0,97 €/m² soit 0,97 x 65,00 = 63,05 €
- Coefficient usage privé sur part variable : 2 x 63,05 = 126,10 €

Soit un total de 222.10€/an

4.6. Redevance mensuelle du restaurant le Beyel

En 2024, le loyer est le suivant :

Logement : total de 297.79€ comprenant 221€ de loyer et 76.79€ de charges (provision chauffage et maintenance de la chaudière)

Commerce : total de 571.21€ comprenant 340€ HT de loyer (+ 68€ de TVA) et 163.21€ de charges (provision chauffage et maintenance de la chaudière)

Provision charge :

Le locataire s'acquittera mensuellement des coûts de chauffage et d'eau chaude sanitaire du logement et du commerce et du coût de la maintenance correspondant à la quote part.

Un relevé annuel du compteur sera effectué en présence du locataire au 1er avril.

Le coût sera calculé comme suit :

- Maintenance annuelle payable sur 10 mois + « X » kWh au prorata de la surface habitation et commerciale, avec régulation sur les 2 derniers mois de l'année civile.
- Loyer habitation + maintenance + consommation estimée (provisions sur les 10 premiers mois)
- Loyer commerce + maintenance + consommation estimée (provisions sur les 10 premiers mois)

Le locataire sera exempté du loyer de la partie commerce durant la période de l'exploitation du restaurant situé à l'écluse de la Benâtre à Origné (53360). Si l'exploitation de l'écluse devait s'arrêter le locataire ne serait plus exempté du loyer et devra verser les loyers correspondants.

2^e PARTIE - MODALITÉS DE RÉPONSE À L'APPEL À PROJETS

1. Quels sont les documents fournis aux candidats ?

L'appel à projets est consultable sur le site Internet du Département (www.lamayenne.fr à la rubrique Services en ligne puis Appels à projet). Il est constitué, en plus du présent cahier des charges, des documents suivants :

- Annexe 1 : fiches de présentation des sites proposés dans le cadre du présent appel à projets,
- Annexe 2 : convention d'occupation domaniale type,
- Annexe 3 : dossier de candidature,
- Annexe 4 : liste du matériel et équipements
- Annexe 5 : attestation de visite des sites (à apporter le jour de la visite pour signature).
- Annexe 6 : convention tripartite liée à l'installation de 2 cabanes d'étape et à l'organisation du marché de producteurs locaux

2. Quel est le contenu du dossier de réponse à remettre par les candidats ?

Le dossier du candidat sera entièrement rédigé en langue française ainsi que les documents de présentation associés. Tous les éléments financiers seront exprimés en euros.

Si les dossiers sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être impérativement accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté ; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis.

Le candidat devra préciser si cette activité sera ou non assujettie à la TVA et présenter les éléments financiers en conséquence.

Les collectivités devront fournir une copie du procès-verbal du conseil communautaire ou municipal faisant mention du projet. Pour les associations, un courrier engageant le Président de l'association est requis.

Les dossiers incomplets ou dont les références seront jugées insuffisantes seront éliminés.

2.1. Présentation du candidat (individuel, association, collectivité locale)

Cette partie est à renseigner dans le dossier de candidature (cf. annexe 3) et comprend une présentation du candidat nom(s) et prénom(s) du/des porteur(s), adresse postale, n° de téléphone, adresse email, nom de la société/association si existante, n° de SIRET si existant, accompagné du CV du/des porteurs du projet et de tout élément attestant une qualification et/ou une expérience réussie dans le domaine de la restauration.

S'agissant des candidats inscrits au registre du commerce et des sociétés, il conviendra d'ajouter les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales.

Sous peine de rejet de son dossier, le candidat devra avoir visité les sites pour lesquels il dépose un dossier. Différentes dates sont proposées ci-après.

Les personnes intéressées par le présent appel à projets doivent s'inscrire en amont auprès des services du Département en indiquant leur nom, prénom et adresse. Le jour de la visite et de la réunion, elles devront remettre au Département l'attestation figurant en annexe 4 attestant de la visite de l'un ou/et l'autre site. **Ces attestations feront partie des pièces obligatoires à joindre au dossier de candidature.**

2.1.1. Comment visiter les maisons éclusières figurant au présent appel à projets ?

La maison éclusière, ainsi que le restaurant sont visibles de l'extérieur.

Des visites **sur rendez-vous** sont proposées aux dates suivantes :

Mardi 11 avril 2023	15h
Mardi 9 mai 2023	15h
Lundi 15 mai 2023	15h
Mardi 23 mai 2023	15h
Mardi 30 mai	15h

Les personnes intéressées par le présent appel à projets devront s'inscrire préalablement en précisant leur nom, prénom et adresse :

- ▶ soit en écrivant à priscilla.lemarie@lamayenne.fr
- ▶ soit en appelant au 02 43 59 96 99.

Selon le contexte sanitaire du moment, les créneaux de visite pourront être organisés de manière à limiter le nombre de personnes présentes sur le site.

2.2. Présentation du projet

La présentation du projet comprendra le dossier de candidature (cf. annexe 3) qui sera complété par des pièces complémentaires (voir la liste dans le dossier de candidature).

Le dossier de candidature devra comprendre les points suivants :

a) Les activités envisagées et leur fonctionnement :

- ▶ la nature exacte des activités envisagées, leur cohérence et complémentarité, leur plus-value pour les touristes itinérants, les potentialités et les contraintes du site au regard de ces activités ; cette partie du dossier est primordiale car elle doit permettre au jury de mesurer le niveau d'implication et la motivation du candidat dans son projet ;
- ▶ le type de restauration envisagé (snacking, familiale, gastronomique,...) ;
- ▶ l'approche marketing intégrant la clientèle ou le public visé, les prestations proposées, les démarches de promotion et de commercialisation envisagées ;
- ▶ la qualité des produits envisagés (produits artisanaux ou faits maisons, produits bio, locaux...), préciser les fournisseurs et producteurs envisagés, notamment dans le cas d'utilisation de produits locaux ;
- ▶ le niveau des recettes attendues ;
- ▶ les autres retombées pour le territoire (image, partenariat...) ;
- ▶ les principes de fonctionnement : organisation et fonctionnement, moyens humains développés, partenariats envisagés ;
- ▶ les périodes d'ouverture (saisonnalité ou non, précision de la date d'ouverture de l'activité, horaires d'ouverture...), emplois créés...
- ▶ les actions proposées pour inscrire le ou les 2 sites dans la dynamique locale et contribuer à l'animation de la commune.

b) Les aménagements retenus à l'intérieur et aux abords de maison éclusière en fournissant :

- pour les maisons : à partir des plans, l'affectation des espaces par niveau (mobiliers et équipements), éventuellement des planches d'ambiance (photos approchant du résultat attendu, de la décoration envisagée, nuanciers...) ;
- pour le terrain mis à disposition et le terre-plein de l'écluse si celui-ci est utilisé : un croquis précisant l'utilisation envisagée des extérieurs, les éventuelles plantations (emplacements et noms des espèces choisies, en privilégiant les essences locales et en excluant les espèces invasives).

Ces propositions feront l'objet d'un échange avec les candidats lors du jury de sélection et lors de la phase de négociation (cf. paragraphe 3.2.2 ci-après).

c) Les éléments économiques et financiers en précisant :

- les moyens humains mobilisés sur le projet, tant du point de vue des profils, de l'expérience que de l'investissement personnel des acteurs dans le projet ;
- le montage juridique envisagé pour la réalisation et l'exploitation du projet (montage d'une société, structure existante...) ;
- le budget prévisionnel des aménagements projetés (mobilier, équipements...) et leur financement ;
- le budget prévisionnel de fonctionnement sur 3 ans, intégrant pour la maison éclusière la redevance d'occupation domaniale et précisant la part du résultat prévisionnel qui sera affectée à la part variable.

Certains de ces éléments, notamment le descriptif des aménagements envisagés et les éléments budgétaires prévisionnels, seront annexés à la convention.

Le candidat devra parapher (initiales en bas de chaque page) et signer le projet de convention d'occupation domaniale en un seul exemplaire en faisant précéder sa signature de la mention « certifie avoir pris connaissance des termes de la convention ». Les amendements apportés au projet de convention devront être signalés et dûment justifiés par le candidat.

3. Quels sont les critères d'analyse des dossiers de candidature ?

Les dossiers reçus seront analysés au regard des critères de choix suivants :

3.1. En ce qui concerne la candidature :

Une élimination interviendra à ce stade si le dossier remis est incomplet ou si le candidat n'a visité aucun des sites proposés dans l'appel à projets.

3.2. En ce qui concerne le projet :

3.2.1. Les modalités de sélection des projets

Les projets seront appréciés sur la base des critères pondérés suivants :

Critères	Pondération
1 – Qualité du projet présenté , son adéquation au site, au territoire et aux clientèles, la stratégie de développement commercial, l'intégration à la dynamique locale territoriale	50%
2 - Viabilité du modèle économique proposé , niveau de redevance, charges de fonctionnement, garanties financières et économiques, taux de remplissage, prix des prestations proposées	50%

Chaque critère sera noté sur 10 et la pondération sera appliquée à la note de chaque candidat.

Les projets seront notés sur la base des critères ci-dessus. Seuls les 3 meilleurs projets dont la note est supérieure à 6/10 par lot seront auditionnés par un jury.

Les auditions auront lieu entre le **2 et 13 octobre 2023**. Les modalités de cette audition seront préalablement portées à la connaissance des candidats concernés. À l'issue de l'examen du jury, un classement des projets sera établi.

3.2.2. Les modalités de négociation avec les porteurs de projet

Selon le contenu des projets et les éventuels points restant à préciser, une négociation pourra être engagée, qui débutera par un rendez-vous sur place avec le candidat dans le/les restaurants. Cette réunion sera l'occasion de préciser les modalités d'installation, ainsi que leur délai et la date de remise prévisionnelle des clefs. Un compte-rendu de ce rendez-vous est établi. Il doit être validé par le porteur de projet par retour de courriel accompagné de la convention d'occupation de la maison éclusière signée qui aura été éventuellement modifiée à la suite de ce rendez-vous.

Le retour de ces éléments par le porteur de projet vaut engagement de celui-ci à poursuivre sa démarche (approfondissement des détails du projet, de la maquette financière, préparation des actions de communication, réalisation des démarches administratives...).

Le projet de convention / le bail est soumis pour approbation à la commission permanente du Département / au conseil municipal de la commune d'Origné, puis renvoyé au porteur de projet. Le candidat est immédiatement tenu informé de tout retard survenu dans la mise en œuvre de cette procédure.

À l'inverse, si la négociation s'avère infructueuse, le Département / la commune d'Origné entameront une négociation avec le candidat classé au rang immédiatement inférieur et selon la même procédure que décrite ci-dessus.

Au cas où il ne serait pas donné suite à une proposition, aucune indemnité ne pourra être réclamée par son auteur.

4. Quelles sont les modalités de dépôt des dossiers de candidature ?

4.1. Dépôt du dossier

Les candidats devront faire parvenir leur dossier en **un exemplaire papier et un exemplaire sur support physique électronique**.

Le dossier sera transmis **par lettre recommandée avec avis de réception ou par tout moyen permettant d'attester de la date de sa réception à l'adresse figurant à l'article 4.2**.

Il pourra être déposé contre récépissé à la même adresse (du lundi au vendredi, de 09h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30). Le candidat indiquera sur l'enveloppe cachetée : appel à projets – Exploitation de deux restaurants sur la commune d'Origné – ne pas ouvrir.

La date limite de remise du dossier est le **1^{er} septembre 2023 à 17h**.

4.2. Demande de renseignements complémentaires

Les candidats ayant effectué une visite et qui souhaitent obtenir des renseignements complémentaires sur l'appel à projets devront formuler leur demande par écrit au plus tard 10 jours avant la date limite de remise du dossier :

- ▶ soit par courrier :
Conseil départemental de la Mayenne
Direction du Développement et de la Coopération Territoriale

39 rue Mazagran
CS 21429
53014, Laval, F

- soit par courriel : priscilla.lemarie@lamayenne.fr

L'autorité fait connaître à l'ensemble des candidats ayant effectué une visite les précisions à caractère général qu'il estime nécessaire d'apporter et les éventuelles modifications de détail au cahier des charges, au plus tard 5 jours avant la date limite de remise du dossier.