

Projet d'AMI pour développer un espace de convivialité sur le quai du pont neuf à Hennebont

1/ Objet



Située sur le Blavet, Hennebont, Cité fluviale de Bretagne, bénéficie de l'influence des marées. La ville marque la limite entre la partie maritime et la partie fluviale du Blavet. Le patrimoine de la ville marque les bords du fleuve avec la présence des remparts de la ville close puis des deux tours de la porte Broërec'h. Le centre-ville historique accueille le jeudi matin un des plus grands marchés de Bretagne.

Dans le cadre du projet de redynamisation du cœur de ville, la ville d'Hennebont souhaite créer **un espace de convivialité sur les quais du Pont Neuf**, en bord de Blavet, dans la continuité du jardin des remparts.

Cet espace sera libéré temporairement de mi-mai à mi-septembre 2025 de sa vocation de stationnement pour créer les conditions d'accueil d'un espace propice à la détente, dans une ambiance conviviale en bord de fleuve.

L'expérimentation poursuivie par la ville d'Hennebont vise à ouvrir plus largement l'espace depuis la rue Trottier et le jardin des remparts pour donner une perspective sur le Blavet, **valoriser la présence du fleuve en centre-ville et valoriser le patrimoine des remparts en proximité directe**. Cette opération vise également à reconnecter la promenade en direction de la passerelle piétonne et en direction du chemin de halage au centre-ville.

Images de références et exemples :



Paillote Flash- Rennes



La caravane Bleue - Audierne

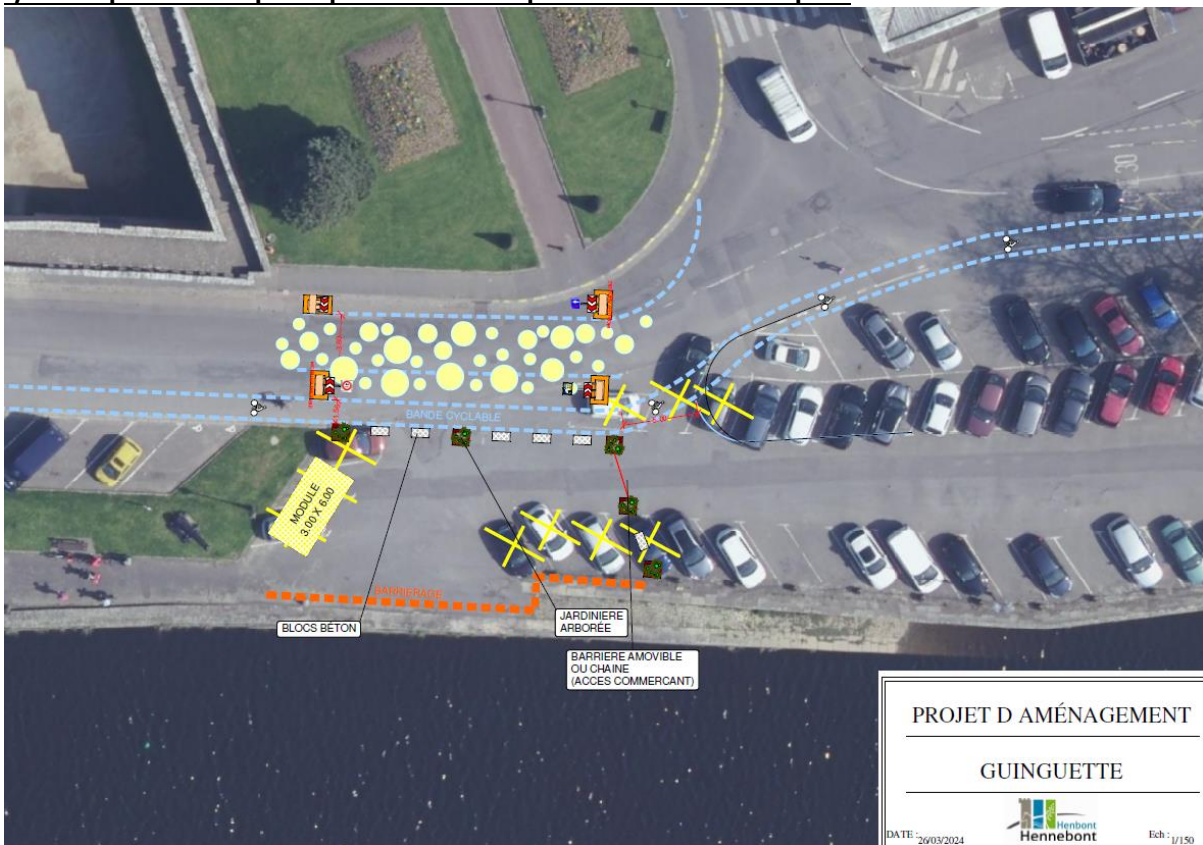


L'escale du Léguer- Lannion



Les Penn sardines - Moëlan-sur-mer

2/ Description des espaces publics mis à disposition du futur occupant



Un espace préalablement défini d'environ 150m² sur les quais rive gauche de la ville d'Hennebont sera mis à disposition d'un Bénéficiaire pour l'exploitation d'un commerce ambulancier dédié prioritairement à une activité de petite restauration salée et/ou sucrée (type snacking/finger food/buvette). **Cet espace sera sécurisé par la ville d'Hennebont et valorisé par des marquages au sol.** Des sanitaires publics sont disponibles à 100 m du site route de Port Louis.

Un passage temporaire en écluse sera installé sur le quai du Pont Neuf, perpendiculairement à la rue Trottier, pour sécuriser les flux entre le jardin des remparts et l'espace de convivialité.

L'accès à l'espace de stationnement sera modifié pour permettre une circulation sécurisée avec une voie d'entrée et de sortie.

Des bacs de tri des déchets seront mis en place par la ville d'Hennebont et Lorient Agglomération ainsi que des affiches d'explication et de sensibilisation au tri sélectif.

L'activité mise en place par le Bénéficiaire pourra s'accompagner, au sein de l'espace défini :

- D'une terrasse avec tables et chaises et/ou transats et/ou manges-debout permettant aux clients de se désaltérer et se restaurer sur place (mobiliers à la charge du bénéficiaire) ;
- D'un espace dédié à une ou plusieurs activités complémentaires (culturelle, sportive, animations...).

Sous-réserve de l'obtention de l'autorisation d'occupation temporaire au préalable, **le Bénéficiaire pourra occuper l'espace pendant toute la durée de la mise à disposition de mi-mai à mi-septembre 2025. Une réponse proposant une implantation sur une période partielle, plus courte, est également possible.**

Une réponse collective regroupant plusieurs activités sous la coordination d'un Bénéficiaire est autorisée. Par exemple une réponse regroupant l'activité de plusieurs foodtrucks avec une répartition sur différents jours de la semaine est autorisée.

3/ - Aménagements immobiliers et mobiliers avant mise en service

Seules les structures ou matériels strictement indispensables à l'exploitation du lieu de vente et n'emportant pas de modification à l'espace dédié seront autorisés sur le site.

Le Bénéficiaire s'engage à respecter les prescriptions suivantes, en lien avec l'installation d'une activité en restauration non-sédentaire :

Concernant la structure :

- L'aménagement de la structure (structure autonome avec installation d'un système de cuisson ou de chauffe des aliments) pourra prendre la forme d'une caravane aménagée, d'un foodtruck, d'un container, d'un cabanon ou d'une autre proposition soumise par le bénéficiaire.
- Le Bénéficiaire pourra se raccorder en eau et en électricité, la demande d'un compteur provisoire pourra se faire par la ville d'Hennebont avec l'application des tarifs définis par la Ville.
En 2024 ces tarifs étaient de :
 - o Forfait 6/10/16 ampères (électricité) : 3,10 €/jour
 - o Forfait 32 ampères (électricité) : 4,10 €/ jour
 - o Forfait eau: 0,50 €/jour
- La protection des denrées alimentaires proposées à la vente contre le soleil, la pluie, les poussières (bâches, parasol, vitrine).

4/ Nettoyage, état des lieux

Le Bénéficiaire effectue à ses frais le nettoyage des espaces mis à disposition pour exercer l'activité de restauration autant de fois par jour qu'il est nécessaire pour les conserver dans un état de propreté absolue.

Les déchets générés par l'activité devront être acheminés chaque jour vers les points d'apport les plus proches. En cas d'incivilités constatées, le bénéficiaire pourra être verbalisé par les services assermentés pour sanctionner les infractions à l'arrêté municipal (qui interdit les dépôts sauvages de déchets sur tout le territoire communal), au Règlement Sanitaire Départemental, et les infractions pénales au Code de l'Environnement. Chaque manquement est passible d'une amende. Le véhicule appartenant au Bénéficiaire et nécessaire pour l'acheminement de tout type de marchandise (hors Food-trucks) ne devra sous aucun motif rester stationné au sein des espaces mis à disposition et/ou sur le site.

La vente des boissons et produits alimentaires est strictement interdite en dehors du périmètre des espaces mis à disposition afin de ne pas créer de nuisance ou de déchets sur les espaces verts adjacents.

Le Bénéficiaire doit également veiller au respect des espaces naturels en proximité et à la préservation de l'environnement proche. Le Bénéficiaire portera une attention particulièrement au respect du Blavet. Ainsi, il veillera à ce qu'aucun déchet ne soit jeté dans le fleuve et il sensibilisera sa clientèle sur cet enjeu.

5 /Dispositions relatives à l'occupation et à l'exploitation

Sous-réserve de l'obtention de l'autorisation d'occupation temporaire au préalable, le Bénéficiaire pourra occuper l'espace pendant toute la durée de la mise à disposition.

Le Bénéficiaire s'engage à ouvrir cet espace à **minima du jeudi au samedi de 12h à 20h**. Au plus tard l'espace devra fermer à 22H00 pour garantir le confort des riverains. En cas de force majeure (météo, maladie...) empêchant l'ouverture de l'espace restauration, le Bénéficiaire devra informer la ville d'Hennebont via l'adresse e-mail suivante : sturba@mairie-hennebont.fr ou par téléphone : 02 97 85 16 23. En dehors des heures d'ouverture, les espaces mis à disposition du Bénéficiaire devront être libérés du mobilier si celui-ci peut être déplacé.

Conditions générales d'occupation et d'exploitation

Le Bénéficiaire devra se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne ses activités, il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations et licences nécessaires et d'accomplir toutes les formalités administratives de telle sorte que la Ville d'Hennebont ne puisse jamais être inquiétée à ce sujet.

Le Bénéficiaire devra notamment respecter et en toutes circonstances :

- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- La réglementation en matière de droit du travail,
- La législation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses,
- La législation en vigueur concernant les nuisances sonores.

En aucun cas, le Bénéficiaire ne pourra réclamer à la Ville d'Hennebont une indemnité pour le motif que l'activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au précédent paragraphe. Il devra acquitter directement tous impôts, droits et taxes dont il pourra être redevable du fait de l'exploitation confiée.

Le Bénéficiaire devra préciser le nombre et la composition du personnel qu'il entend employer. En cas d'absence du bénéficiaire, il devra se faire représenter sur place en permanence par un agent appointé apte à prendre toute décision urgente dont il sera entièrement responsable.

6/ Prestations attendues

Le Bénéficiaire devra proposer des produits alimentaires salés et/ou sucrés adaptés à une activité de « Food truck », type snacking/finger food, et des boissons chaudes et/ou froides.

L'activité de restauration pourra être complétée par des activités de loisirs, sportives ou culturelles.

En aucun cas, l'exploitant ne pourra vendre des produits et prestations autres que celles stipulées dans le paragraphe ci-dessus. Les prestations devront être conformes à celles décrites dans l'offre.

Le Bénéficiaire s'engage à assurer en permanence une restauration d'une parfaite qualité de fraîcheur, d'hygiène, de température et de présentation. Il s'engage également à veiller à la qualité du service et à prendre en conséquence toutes dispositions utiles auprès du personnel et des fournisseurs.

Le Bénéficiaire devra impérativement accepter plusieurs moyens de paiement et dans la mesure du possible les cartes bancaires.

Dans le cas où le Bénéficiaire souhaite commercialiser des boissons alcoolisées, il devra réaliser les démarches nécessaires et se conformer à la réglementation en vigueur liée à l'exploitation d'une licence de débit de boissons à emporter ou sur place. Les types de boissons commercialisées seront limitées à celle du 3ème groupe c'est-à-dire les bières, vins, cidre et sans alcool (hors alcool fort).

Les candidats proposant une offre de débit de boisson devront également proposer une offre de restauration associée. Aucun projet de vente de boissons seule ne sera autorisé. L'octroi de la licence sera géré par le porteur ou la porteuse de projet.

Conditions de vente

Le Bénéficiaire devra se conformer à la réglementation en vigueur et appliquer des prix conformes à ceux en usage. Les prix et tarifs seront affichés en permanence et de manière apparente. Le Bénéficiaire proposera une carte de prix composée notamment de produits payables à l'unité et de formules.

Réclamations et suggestions des clients

La ville d'Hennebont se réserve la faculté de recueillir, par tous procédés de son choix, les appréciations des clients du Bénéficiaire. Celui-ci devra, en outre, informer la Ville des observations, réclamations, suggestions présentées par les clients. Il les accompagnera de toutes explications, justifications et propositions utiles.

La Ville transmettra au Bénéficiaire les réclamations ou suggestions écrites qui lui seront parvenues.

7/ Responsabilité en cas d'incendie, de dégâts des eaux, de vol, de pertes, d'avaries, etc.

Les dommages ou dégradations survenus sont à la charge du Bénéficiaire, à l'exception de ceux qui auraient une cause étrangère à l'exploitation ou à l'occupation de cette structure, à charge pour le Bénéficiaire d'en administrer la preuve.

La Ville d'Hennebont est dégagée de toute responsabilité en cas de disparition ou détérioration de matériel ou marchandises dans l'espace public mis à disposition et dans l'espace de stockage, ainsi qu'en cas d'accident survenu aux usagers ou au personnel employé par le Bénéficiaire.

La Ville d'Hennebont est également dégagée de toute responsabilité lorsque le site est ouvert dans la mesure où le bénéficiaire est responsable de l'espace restauration.

8/ Assurances

Le bénéficiaire répond de la responsabilité de sa clientèle et de son personnel pour tous dommages causés au tiers ; il s'engage, dès son arrivée sur les lieux, à souscrire auprès de compagnies les contrats d'assurances suivants :

- Assurances responsabilité civile couvrant les conséquences dommageables,
- Assurance multirisques (incendie, explosion, dégâts des eaux) couvrant les dommages survenant dans l'espace confié et le recours des voisins et des tiers.

9/ Obligations financières

Le Bénéficiaire devra verser à la ville d'Hennebont 310 € par mois d'ouverture de l'exploitation pour l'emplacement de restauration rapide.

En cas de départ anticipé du Bénéficiaire, l'autorisation pourra être donnée à l'un des candidats non retenus d'exploiter le site dans les mêmes conditions que celles exposées dans ce présent cahier des charges sans avoir à relancer un appel à candidatures.

10/ Prévention des nuisances sonores

L'exploitant devra respecter les articles en vigueur du code de la Santé publique, notamment les articles R1336-1 à R1336-5 et le décret n°2017-1244 du 7 août 2017 relatif à la prévention des risques liés aux bruits et aux sons amplifiés.

11/ Constitution du dossier de candidature

Pour répondre à l'appel à projet et concourir, les porteurs de projet devront lire ce présent cahier des charges et remplir un dossier de candidature accessible sur le site de la mairie : <https://www.hennebont.bzh/>

Le dossier de candidature être remis en Mairie d'Hennebont **avant le 24 février 2025 à 18h00**

précisant :

- Les coordonnées du candidat, (noms, prénoms, adresse et numéro de téléphone),
- La situation professionnelle et familiale du candidat,
- Les expériences significatives en lien avec l'objet de l'appel à projets,
- Le descriptif du projet d'exploitation, précisant :
 - Le concept proposé (dont liste exhaustive des produits, menus et gamme de prix envisagée),
 - Un descriptif technique et visuel du/des Food-truck(s) et du mobilier de terrasse ainsi que la surface d'exploitation souhaitée,
 - La durée d'exploitation souhaitée,
 - Les jours et horaires d'ouverture envisagés,
 - La liste des moyens matériels utilisés pour préparer/stocker les produits proposés à la vente,
 - Les moyens humains,
 - Les raccordements éventuels nécessaires en eau et en électricité.

Le demandeur devra certifier l'exactitude des renseignements fournis

En complément, le candidat devra fournir les pièces suivantes :

- Un CV,
- Une copie de la pièce d'identité du candidat,
- Si le candidat dispose du statut de commerçant ambulant : extrait Kbis et carte de commerçant non sédentaire,
- En cas de vente de boissons alcoolisées, une copie du permis d'exploitation en cours de validité au nom de l'exploitant,
- Une attestation de situation professionnelle (carte professionnelle, attestation Pôle Emploi, etc...),
- Les diplômes ou justificatifs d'expérience,
- Les informations sur la situation financière du candidat :
 - Le dernier avis d'imposition sur le revenu du candidat ;
 - Si le candidat est gérant d'une société : 2 derniers bilans comptables.

Les inscriptions seront closes au mardi 25 février 2025.

En cas de candidatures sérieuses insuffisantes pour un comité de sélection (en-dessous de 3), la Ville d'Hennebont se réserve la possibilité de poursuivre l'appel à candidatures environ 4 semaines après la date initialement prévue.

Confidentialité

L'intégralité des éléments fournis par les Candidats dans leur dossier de candidature sont confidentiels, à l'usage exclusif du comité de sélection, du jury et de ses experts. La confidentialité est garantie par la Ville d'Hennebont.

La ville d'Hennebont, les personnes mandatées, et notamment les membres du comité de sélection et ceux du jury, s'engagent à traiter comme confidentielles les informations renseignées par le candidat. Ces informations ne pourront être divulguées sans l'accord préalable écrit des Candidats. Chaque Candidat est seul juge de l'opportunité et des modalités d'une protection des informations confidentielles par la revendication de tels droits.

Chronologie de la consultation

- Mise à disposition du dossier de consultation : fin décembre 2024,
- Date limite de remise des candidatures/offres : lundi 24 février 2025, 18h00,
- Choix du ou des lauréat·e·s début mars 2025.

Processus de sélection

Une « phase de pré-sélection », vise à procéder à une première analyse des dossiers déposés, à valider les candidatures qui répondent aux critères de participation et d'éligibilité de l'appel à projet et à éliminer celles qui n'y répondent pas (ou de manière insuffisante).

Afin de pouvoir évaluer les dossiers de façon plus précise, l'Organisateur se réserve le droit, le cas échéant, de solliciter des candidats pour répondre à des questions complémentaires lors d'un entretien (en présentiel ou distanciel).

Une « phase de sélection » permettra à la mairie de valider tout ou en partie les candidatures présélectionnées en fonction des critères techniques, économiques et d'opportunité de leur projet d'exploitation. Cette phase permettra d'identifier des « candidats finalistes » de l'appel à projet.

Une « phase d'audition » donnera à ces candidats finalistes sélectionnés la possibilité de présenter leur projet et de défendre leur candidature devant les membres du jury (composé d'élus de la commune et de techniciens).

Le candidat s'engage à se rendre disponible pour cette audition en présentiel qui devrait avoir lieu en début mars 2025.

Chaque membre du Jury jugera la présentation orale, dite « audition », de chaque candidat finaliste en gardant à l'esprit les critères de sélection.

Le Jury sera souverain pour désigner le candidat retenu pour l'installation dans le local concerné, en fonction d'un ordre de classement issu de la phase d'audition.

Critères de sélections des candidats

La sélection des candidatures s'effectuera par un jury sur la base des critères suivants :

- **Le cœur du projet (50%)**
 - Critères de **qualité des produits** proposés
 - L'utilisation des circuits courts et un approvisionnement en partenariat avec des commerçants locaux ou des environs proches,
 - La fabrication maison et l'emploi des produits bio, frais, locaux et de saison,
 - La clientèle visée.
 - **L'originalité du concept**
 - La mise en place d'une terrasse qui soit de nature à créer une ambiance particulière sur le site et un point d'attractivité,
 - Tous services et animations proposés par le Bénéficiaire en complément de l'activité de restauration (offre culturelle, offre sportive...) de nature à capter un large public.
 - **Les prix proposés devront être accessibles et adaptés à un public familial**
- L'intégration environnementale du projet (20%)
 - **Réduction de la pollution** du milieu,
 - Gestion et **valorisation des déchets**,

- L'utilisation d'une vaisselle réutilisable ou de contenants fabriqués avec des matériaux recyclés/recyclables,
 - L'utilisation de sacs réutilisables,
 - Les mesures de tri mises en place sur site concernant les déchets générés par l'exploitation de l'activité,
 - Toutes mesures prises pour limiter et revaloriser les déchets alimentaires générés par l'activité.
 - Toutes autres mesures en faveur du développement durable et de la réduction des déchets.
- **L'intégration dans le centre-ville (30%)**
 - La qualité du projet de communication,
 - L'intégration visuelle du Food-truck et de l'éventuelle terrasse sur le site,
 - L'accessibilité aux publics,
 - La limitation des nuisances aux riverains.

12/ Annexe
Exemple de principe d'installation de l'espace

