

Appel à candidature pour l'exploitation d'un restaurant à mouchard « Le buffet de la gare »

Présentation du territoire

Créée en 1993, la CCVA est au carrefour des zones d'influence de plusieurs pôles urbains, de tailles et de poids économiques divers, mais attractifs pour sa population.

Nous retrouvons :

- Dole à l'ouest ;
- Besançon à l'est ;
- Salins les Bains au sud-est ;
- Arbois et Poligny au sud.

Elle regroupe 24 communes pour une superficie de 273km² et fait partie du Pays dolois. Son territoire se structure autour de deux bourgs de plus de 1000 habitants situés au sud est pour Mouchard et au sud-ouest pour Mont-sous-Vaudrey, le chef-lieu de canton.

La commune de Mouchard, qui compte environ 1080 habitants, est située aux portes du Département du Jura, à proximité des communes de Salins-les-Bains et d'Arc-et-Senans et leurs sites patrimoniaux, ainsi que Port-Lesney et Arbois réputées pour leur tradition gastronomique (y compris vins). La commune héberge le Lycée des Métiers du Bois et une école de formation des Compagnons du Tour de France. La ville est notamment connue pour sa gare.

La gare de Mouchard

Présentation générale

La gare de Mouchard se situe sur un nœud ferroviaire Lyon Besançon / Dijon la Suisse et constitue une véritable porte d'entrée, non seulement pour le Val d'Amour mais aussi pour les territoires voisins (Loue Lison et Cœur du Jura notamment). Elle joue de ce fait un rôle essentiel dans l'attractivité du territoire. Elle est située à proximité immédiate du centre-ville de Mouchard et donne sur une route départementale.

On constate aujourd'hui que le secteur géographique présente un intérêt pour certaines entreprises qui souhaitent s'implanter en proximité afin de drainer plus largement le potentiel en main d'œuvre notamment de l'agglomération de Besançon.

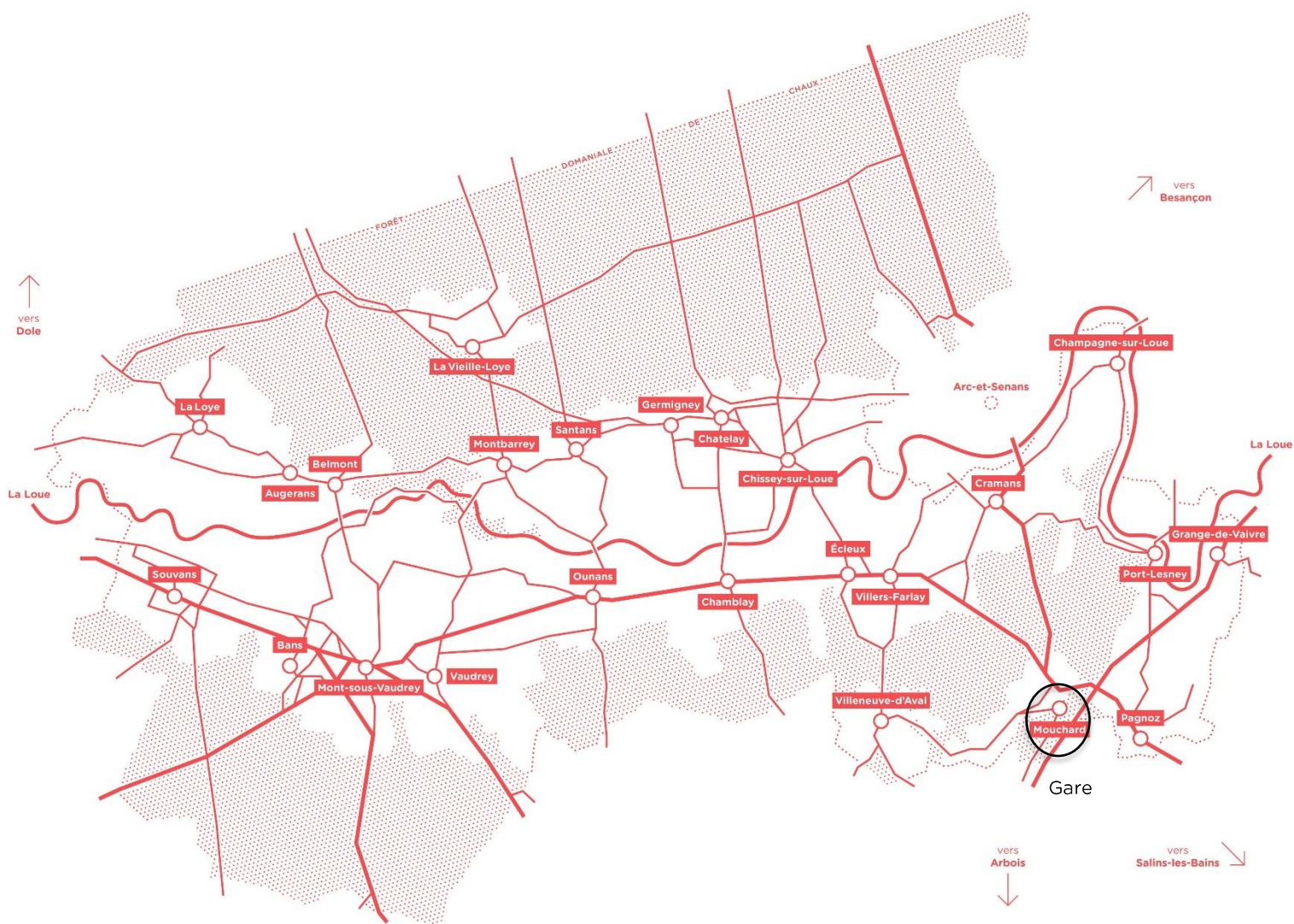
Mais les abords de la gare sont vieillissants, peu fonctionnels et ne prennent pas en compte les autres modes de transport.

Depuis 2018, la communauté de communes en partenariat avec la SNCF, la Région et la commune de Mouchard travaille à la redynamisation de la gare qui s'articule autour de 2 projets :

- L'aménagement des extérieurs en Pôle d'Échanges Multimodal (PEM) avec mise en accessibilité du site ;
- La réhabilitation de l'ancien buffet de la gare ;

Les aménagements extérieurs, associés au déploiement de nouveaux services au sein du bâtiment, favoriseront l'accès à l'infrastructure et les déplacements domicile-travail notamment en direction de Besançon, Lons-le-Saunier et Dole. SNCF mobilité décompte aujourd'hui 113 000 voyageurs par an en gare de Mouchard. L'infrastructure est également reliée à la véloroute dite « des salines » reliant elle-même l'eurovélo6.

Localisation



Description du projet

Généralités

Pour le projet de réhabilitation de l'ancien buffet de la gare de Mouchard, il a été décidé de remettre en place une activité de restauration pour les raisons suivantes :

- L'offre immédiate de restauration n'est pas saturée : 2 fast-food et une offre sur le pouce en boulangerie à proximité, un restaurant routier à 1km qui satisfait un segment de clientèle spécifique (routiers).
- Une demande appuyée de la réouverture du restaurant de la gare émane des acteurs consultés (habitants, collectivités, professionnels et ouvriers).
- L'ancien restaurant de la gare est clairement identifié dans l'histoire de la commune par ses habitants, et offre donc un potentiel de retour d'une clientèle acquise ou par écho.

Les voyageurs, habitants de Mouchard et des communes avoisinantes, touristes, forment l'essentiel du public visé.

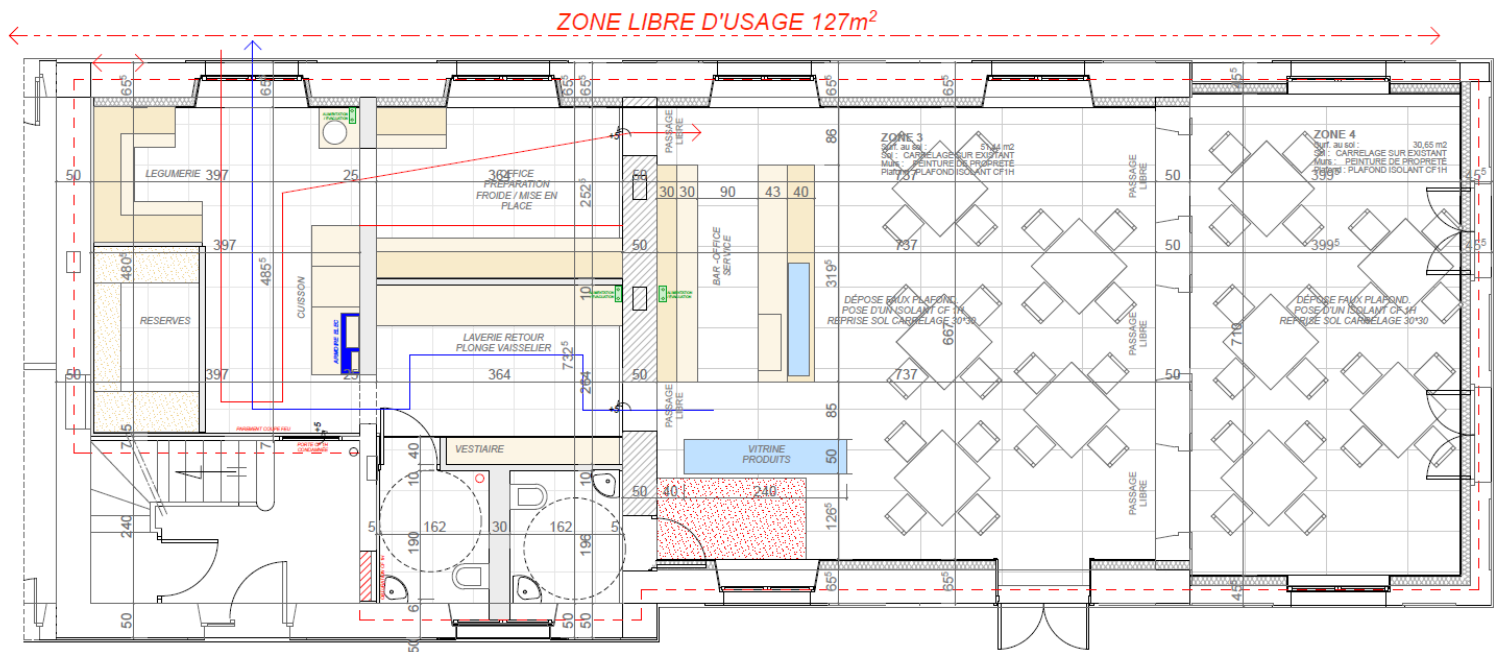
Locaux

Les locaux vieillissants et ne répondant plus aux normes actuelles, la SNCF et la collectivité ont prévu une rénovation complète du local avec mise aux normes en vue d'accueillir un restaurant. L'objectif est d'avoir un local quasi clefs en main où les futurs occupants auraient à leur charge l'achat des équipements et du matériel nécessaires à leur activité (chiffré aux alentours de 100k€ pour du matériel neuf).

La collectivité et la SNCF vont démarrer courant 2022 avec une finalisation des travaux prévue 1^{er} semestre 2023.

La communauté de communes sera locataire de la SNCF. Une sous location sera donc mise en place avec le porteur de projet mais les modalités restent à préciser.

Le futur restaurant bénéficiera également d'une terrasse, prévue dans le réaménagement des extérieurs de la gare.



ETAT MISE A DISPOSITION "COQUE"



Modalités pratiques du futur restaurant

La collectivité privilégiera le format d'un restaurant/brasserie avec menu du jour (autour de 14€) et cuisine du marché, ouvert le midi tous les jours, et en soirée en fin de semaine.

Ce choix répond à la typologie de clientèle locale (clientèle de village, ouvriers) qui devrait assez probablement contribuer à l'essentiel du chiffre d'affaires.

Une adaptation des horaires d'ouverture de l'établissement est possible en fonction du volume et du roulement du personnel.

Le porteur de projet devra, dans la mesure du possible, avoir recours à des produits frais, en circuits courts et de proximité. La cuisine pratiquée devra tendre vers une production dite du "fait-maison". Des soirées à thèmes, en fin de semaine, sont envisagées.

Une estimation prévisionnelle indique une moyenne de 20 à 25 couverts par service, midi et soir. Un service continu en petite restauration fractionné en demies journées (petit-déjeuner, sandwiches, salon de thé, etc) fait l'objet d'une hypothèse en complément de l'offre de restauration classique. Le chiffre d'affaires annuel généré par l'activité est envisagé à hauteur de 150k €.

Ces modalités ont été définies avec un groupe projet réunissant différents acteurs du territoire. Toutefois elles sont données à titre indicatif afin de mieux cerner le projet mais peuvent varier en concertation avec la communauté de communes.

Le restaurant en gare de Mouchard
« Mise en valeur des produits locaux dans un lieu convivial »

Ouverture

Ouvert de 6h45 jusqu'à 20h du Lundi au Samedi
Ouvert le dimanche midi

Restauration

Petit déjeuner le matin
Menu du jour autour des 15 euros le midi
Restauration sur place et à emporter

Autres services et activités

Journaux locaux à disposition
Sur place ou à emporter

Animations ponctuelles
Soirée jeux, café citoyen

Accès internet et prises
Pour les travailleurs

Modalités de consultation

Nature de la consultation

La présente consultation est lancée sous la forme d'un appel à candidature. Elle n'est pas soumise aux dispositions relatives à la commande publique (marchés publics ou contrats de concession).

La consultation est organisée par la communauté de communes du Val d'Amour située 74 Grande rue 39380 Chamblay

Dossier de candidature

Les candidatures sont à transmettre au plus tard le 15 juin par mail à solene.carboni@valdamour.com

Le dossier de candidature devra comprendre :

- Lettre d'intention décrivant les motivations du candidat,
- Expérience professionnelle : parcours personnel ou références sur des exploitations comparables. Une expérience professionnelle en gestion de restauration est attendue,
- Garanties financières : Fonds disponibles pour l'achat du matériel d'exploitation,

- Un dossier de présentation de votre proposition pour l'exploitation du restaurant précisant :
 - Le type de structure juridique que vous envisagez mettre en place
 - Le montant estimatif de l'investissement nécessaire pour l'ouverture du restaurant et votre mode de financement
 - Le loyer d'occupation envisageable en contrepartie de l'espace mis à disposition.
 - La nature des prestations de restauration que vous souhaitez apporter : type de carte, formules et menus (pour les salariés du lieu et les habitants du quartier), périodicité, gamme de prix. L'effectif envisagé pour le restaurant : planning présence prévisionnel personnel et décomposition poste numération.
 - La qualification du responsable du restaurant qui sera présent quotidiennement sur le lieu.
 - La politique commerciale que vous envisagez de mettre en place pour lancer l'activité de restauration.
 - Un engagement sur la durée pour la gestion du restaurant.

Grille d'analyse des candidatures

Critères et pondération :

- Expérience de la restauration : 30%
- Capacités financières : 40%
- Originalité du concept : 20%
- Démarches de développement durable (impact écologique et social – tri, insertion, circuits courts, accessibilité...) : 10%

Renseignements

Solène Carboni, cheffe de service aménagement du territoire et développement économique, Communauté de communes du Val d'Amour

solene.carboni@valdamour.com

03 84 51 86 26