

CONVENTION D'OCCUPATION ET D'EXPLOITATION DU BAR PETITE RESTAURATION DU QUARANTE

CONTEXTE ET PRÉSENTATION DES ATTENDUS

(Cahier des Clauses Techniques Particulières / CCTP)

1/ CONTEXTE

Le Quarante est un équipement à vocation culturelle structurant au sein de l'agglomération lavalloise et du Département de la Mayenne. Situé au cœur de la ville-centre, il est installé dans un lieu chargé d'histoire, l'ancien coffre-fort national du Crédit Foncier.

Ce bâtiment d'une superficie totale de 8 600m² a fait l'objet d'une réhabilitation profonde, mettant en valeur à la fois les volumes d'une « salle des coffres » historique, mais aussi les décorations art-déco, témoins de l'histoire du lieu, dont des mosaïques d'Odorico.

Quoi que situé en surplomb du centre-ville et bénéficiant d'une large vue d'ensemble sur le Val de Mayenne et le centre-ville historique, le Quarante bénéficie de plusieurs liaisons douces, d'une navette électrique gratuite (centre-ville, et salle polyvalente) et d'un parking en proximité, originellement prévu pour le délestage du centre-ville, qui renforcent sa vocation de lieu de rencontre. Le Quarante s'ouvre en son accès sud sur un parvis arboré, et bénéficie d'une connexion directe avec la place du 11 Novembre, espace de vie central réhabilité en 2025.

Sa vocation est d'être un tiers-lieu culturel fédérateur, qui permette les croisements de différents publics, à différents moments de la journée.

Aussi, afin d'accentuer l'ouverture au plus grand nombre, l'étude de programmation réalisée par le 104 a préconisé une utilisation des espaces qui permette de faire la place à des activités variées, sur des temporalités complémentaires.

C'est ainsi qu'a émergé la proposition d'instaurer un espace de bar et restauration, à l'entrée principale du bâtiment

2/ PROBLÉMATIQUE

Central par sa position géographique et stratégique, le Quarante n'en est pas moins un équipement neuf et récent dans la cartographie des lieux de vie du territoire de Laval Agglomération.

Depuis la rentrée 2024, le lieu est également identifié par un projet collaboratif, permettant de créer une identité partagée entre les différents éléments animant ce tiers-lieu culturel innovant.

Le bâtiment est largement ouvert par les activités culturelles multiples qui s'y déroulent déjà : activités du Conservatoire à Rayonnement Départemental, la Micro Folie avec le Musée d'arts naïfs et

singuliers, accueil de manifestations comme Lecture en Tête, Recto verso, ou encore l'Université Populaire.... Il est donc également naturellement occupé dans ses espaces partagés par les publics qui viennent trouver des espaces de travail ou de rencontre.

L'enjeu est de renforcer la dimension accueillante du lieu, ainsi que son identification comme une ressource de détente ouverte à tous par un espace convivial, directement visible depuis l'entrée sud. A ce titre, l'opportunité d'une meilleure exploitation du parvis pour accueillir une activité d'exploitation pourra être étudiée avec intérêt.

L'objectif est de proposer un espace restauration à l'entrée du bâtiment.

Les locaux du Quarante prévoient déjà des équipements techniques pour des activités de restauration, mais le travail partagé avec le candidat sera l'occasion de préciser les spécificités pour faire évoluer le bâtiment au regard de l'activité visée.

Dans ce contexte, la présente convention d'occupation et d'exploitation de l'espace de petite restauration du Quarante se doit à la fois d'être envisagée comme une étape dans la transformation et la montée en puissance du tiers-lieu.

3/ OBJECTIFS ET ATTENDUS DE LA COLLABORATION AVEC LE FUTUR PRENEUR

Le présent appel à manifestation d'intérêt porte sur le choix d'un preneur devant assurer, pendant trois exercices a minima, la prise en charge d'une offre de restauration, sur une période allant de septembre à juillet et ce, en coordination (ou avec des liens forts) avec le projet culturel du Quarante, mais également patrimonial et touristique au niveau plus élargi.

La prestation ne comprend pas la gestion de l'équipement qui reste sous l'autorité de l'Agglomération. Le candidat pourra être force de proposition d'animations et activités en lien avec le projet du Quarante. La politique d'animation partenariale globale du lieu, dans un souci de cohérence, demeure sous la supervision du Quarante.

Enfin, le projet du candidat doit s'inscrire dans la volonté politique des élus de l'agglomération de renforcer la convivialité, la singularité, la qualité et la dimension de symbole du respect des valeurs sociales et environnementales de ce haut lieu du bien-vivre de Laval Agglomération.

a/ période d'ouverture

L'espace restauration ne peut être ouvert au public que lorsque le bâtiment est ouvert. La période d'ouverture pourra être aménagée en fonction de la cohérence des propositions avec le projet culturel du Quarante. Cette ouverture sera à minima ;

- De septembre à juillet ;
- Jours de la semaine : *a minima* du mardi au samedi (sous réserve d'une proposition élargie impulsée par le.s candidat.s)
- En semaine : du midi au soir (à détailler par le.s candidat.s)

- Le week-end : le samedi (à définir précisément par le.s candidat.s)
- Ponctuellement : ouverture élargie en fonction de l'activité et des temps forts et événementiels de vie du Quarante

Horaires d'ouverture du Quarante :

- En période scolaire : du lundi au vendredi de 8h30 à 21h30 / le samedi de 8h30 à 19h00
- En période de vacances scolaires : du lundi au vendredi de 8h30-19h00 / le samedi de 8h30 à 17h00
- Fermeture annuelle : quatre semaines en été et une semaine à Noël

b/ restauration

La dimension qualitative de l'offre de restauration est essentielle et doit s'articuler avec les notions de bien-manger local (fraîcheur des produits, circuits courts et/ou filières bio, qualité nutritive et gustative, fait maison plutôt que produits transformés...).

S'agissant d'une restauration au vu des conditions limitées de stockage et de préparation, les conditions d'exécution de la prestation (modalité de préparation et de conservation) devront être détaillées.

L'offre de restauration globale devra concilier qualité et accessibilité tarifaire. Au regard de la proximité du bâtiment avec des activités scolaires, l'offre devra se faire sans alcool.

c/ lieu et design de l'espace

L'environnement devra être travaillé pour apporter modernité, simplicité et confort d'usage aux personnes fréquentant le lieu, simples visiteurs occasionnels ou habitants "habitués", en adéquation avec l'identité du Quarante.

L'identité du lieu, de préférence en lien avec le Quarante devra être particulièrement travaillée.

d/ modularité du projet

Comme précisé ci-dessus, l'activité de restauration prend toute sa part active du projet culturel du Quarante, en faisant évoluer à la fois l'animation globale du lieu, mais aussi la façon d'occuper les différents espaces pour le public.

Aussi, il est important que le candidat propose une offre évolutive, pour s'adapter au projet culturel ;

Il est précisé que quelque que soit le projet proposé et retenu à l'issue de la consultation, un ou plusieurs temps de travail devront avoir lieu avec les équipes techniques de l'agglomération pour valider la faisabilité pleine et entière de la proposition d'organisation spatiale et d'occupation de l'espace conformes au projet architectural du lieu.

4/ PRÉCISIONS TECHNIQUES ET FINANCIÈRES

Laval Agglomération met à disposition du preneur un espace, situé dans le bâtiment du Quarante, afin de renforcer l'identité du lieu et sa nature d'espace de rencontre.

Du fait de la nature particulière du projet culturel du Tiers Lieu culturel du Quarante, l'activité restauration attendue se devra d'être en synergie avec les activités dans leur ensemble.

4.1 Espaces visés par le présent appel à manifestation d'intérêt

L'espace destiné à accueillir l'activité de restauration est composé d'une pièce de 139 m² avec étude et aménagement à réaliser pour permettre son équipement technique. Cet espace est actuellement occupé par la micro-folie et la médiathèque.

Cet espace est destiné à être utilisé en propre par l'activité de restauration. Celle-ci devra s'étendre sur des espaces de terrasse, à déterminer.

4.1.1 Aménagement de l'espace

L'espace cuisine (plan de travail et appareillage) devra être équipé par ses soins.

Les propositions d'aménagement du mobilier devront s'intégrer à la proposition architecturale globale du bâtiment.

4.1.2 Aménagement de terrasse

Mobilier et matériel sont à fournir par le preneur qui en reste propriétaire.

4.1.3 Sanitaires

Les sanitaires seront partagés avec l'ensemble des usagers du Quarante (pas de sanitaire dédié à l'activité bar – petite restauration)

4.2 DURÉE

La future convention sera passée de 3 à 5 années (à définir au moment de la contractualisation) à compter du 1^{er} mars 2027, prolongeable de 2 ans par reconduction à l'express initiative de Laval agglomération.

4.3 DESTINATION DE L'ACTIVITÉ

Il est précisé que le lieu devra servir exclusivement pour un usage professionnel pour l'activité de restauration, agrémenté éventuellement par des animations soit à l'initiative de l'exploitant, en accord avec le projet global de l'établissement, soit pour accompagner les activités accueillies au Quarante (festivals, accueils de conférences, ...)

4.4 REDEVANCE ANNUELLE ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Il est proposé une redevance décomposée comme suit ;

- 400€ par mois – pour un total de 4 800€ annuel

Le montant global de la redevance est payable annuellement à terme à terme échu, avec un premier terme après 6 mois d'exploitation.

4.5 CHARGES

Les charges sont à la charge du candidat (eau, électricité, abonnements télécom)

4.6 CONDITIONS GÉNÉRALES

Les conditions générales comprennent :

1/ Les conditions communes

2/ Les conditions à la charge du preneur

- Entretien et nettoyage
- Mobilier complémentaire, cuisine et décoration
- Jouissance
- Assurances

Une fois le preneur choisi, les conditions d'utilisation des espaces pour la période d'exploitation seront établies en concertation entre le preneur et Laval Agglomération.

Après échanges entre les parties et sous réserve des contraintes réglementaires auxquelles la collectivité est assujettie, les conditions d'utilisation concertées seront intégrées à la convention signée.

5/ PRESCRIPTIONS

Les candidats devront transmettre un dossier complet comportant obligatoirement les pièces suivantes :

► A la candidature :

Un courrier manifestant l'intérêt du candidat à présenter son offre accompagnée d'une description succincte de :

- l'organisation des activités (jour et horaire d'ouverture, offre de boissons et de restauration, service, animations, etc.), les caractéristiques des installations proposées (mobilier, local, etc.), les tarifs appliqués à la clientèle ;
- tout autre élément permettant d'évaluer la qualité de l'offre du candidat, photos et visuels à l'appui.

► Si le candidat est retenu:

- les documents attestant des pouvoirs des personnes signataires habilitées à engager le candidat (pour les sociétés: un extrait Kbis de la société ou du registre des métiers en cours de validité).

- pour les associations :
 - la parution de création au Journal Officiel, le récépissé préfecture de création ainsi que le dernier récépissé délivré par la préfecture, la composition des dirigeants en exercice - les statuts en vigueur ;
- une attestation d'assurance professionnelle couvrant l'intégralité de son activité et les certificats fiscaux et sociaux en cours de validité ;
- le bordereau de situation délivré par le Trésor Public

IMPORTANT

L'exploitation sera attribuée par convention d'occupation au candidat ayant obtenu la meilleure note conformément aux critères ci-dessous. En cas de désistement du candidat ayant obtenu la meilleure note (lauréat initial), sera sélectionné le candidat ayant obtenu la deuxième meilleure note et ainsi de suite.

Critères de jugement des candidatures

Les dossiers de chaque candidat seront évalués sur la base des critères suivants (note sur 100 points).

► Critère N°1 : Présentation et nature du projet (60 pts) :

- présentation détaillée du projet (concept, horaire et période d'ouverture, animations, services),
- présentation des moyens humains, techniques et organisationnels ;
- descriptif des aménagements envisagés, mobilier (y compris extérieur si création d'une terrasse), salle de restauration, etc. ;
- nature des prestations de café/restauration proposées ;

► Critère N°2 : Proposition tarifaire (20 pts):

- carte des prix pratiqués ;
- différents moyens de paiement proposés ;

► Critère N°3 : Préservation de l'environnement (20 pts) :

- utilisation de vaisselles, couverts, emballages écoresponsables ;

- gestion des déchets ;
- provenance des produits en circuit court et bio ;
- indication des allergènes.

6/ ATTENDUS EN TERMES DE PRÉSENTATION DU PROJET

Il est important que Laval agglomération puisse apprécier la pertinence de la proposition au vu de tous les éléments du cahier des charges. Aussi, il est recommandé aux candidats de fournir en appui de leur offre l'ensemble des éléments listés dans le règlement de la consultation (article 4).

7/ DATE LIMITE DE CANDIDATURES

- Date limite de remise du dossier de candidature : 15 août 2026
- Pour candidater, transmettre votre dossier complet à l'adresse suivante :
francois-marie.foucault@agglolaval.fr