

Commune de CHAMPAGNAC LA PRUNE
APPEL A CANDIDATURE
Gestion et exploitation d'un restaurant-bar-commerce multiservice

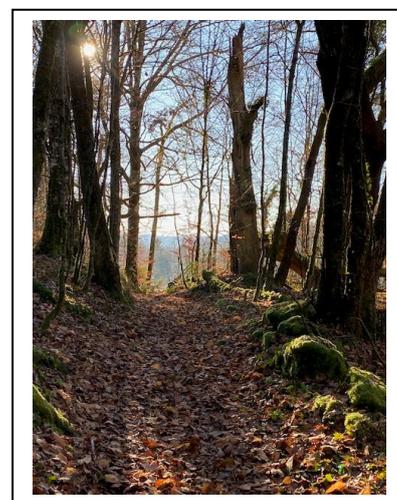
1 Présentation de la commune :

La commune

La commune de Champagnac la prune (19320) recense 150 habitants dont 48% habitants en résidence principale. Elle est rattachée à l'Agglomération de Tulle qui compte 43 communes et 43 927 habitants.

Sur les bords des gorges de la Dordogne, à mi chemin entre Tulle (25.7km), Argentat (14.7 km) et Marcillac la Croisille (17.5 km), le commerce se situe sur la départementale D 131 qui traverse la commune et rejoint Argentat.

Située dans un écrin de verdure, boisé à 78%, la commune est propice au tourisme vert et notamment aux randonnées. Une balade de 2h maximum à destination des familles, « chemin faisant », a été récemment aménagée autour du bourg.



C'est au cœur du village que le restaurant-bar-multiservices se situe. Ce bâtiment, entièrement neuf prendra toute sa légitimité et sa raison d'être en créant un lieu structurant, ouvert à l'année, générateur d'échanges, de liens et de services pour les habitants et offrant un lieu attractif tant pour la clientèle de proximité que pour la clientèle touristique.

A noter que la commune se situe en zones France ruralités revitalisation (FRR), permettant aux entrepreneurs de bénéficier, sous conditions, d'exonérations fiscales et sociales.



2- Description de l'offre

Cet appel à candidature, porte sur la gestion et l'exploitation d'un restaurant-bar multiservices. Le multiservice peut porter sur une épicerie par exemple.

La commune de Champagnac la Prune a lancé la création d'un bâtiment pour reprendre l'activité de restaurant-bar multiservices que le commerçant actuel souhaite arrêter à l'ouverture du nouveau bâtiment. Son ouverture est prévue en fin d'été 2025. La commune va acquérir la licence de débit de boisson licence IV de l'actuel restaurant-bar.



L'objectif visé par la commune est non seulement d'instaurer la pérennité d'une activité commerciale sur son territoire mais aussi de créer et développer un lieu convivial autour de ce bâtiment qui regroupera un restaurant/bar où la cuisine et le service sera de très bonne qualité et d'autres services comme une épicerie par exemple.

L'exploitant aura pour mission générale la gestion, l'animation du bar-restaurant et d'autres services toute l'année. Il devra proposer une ouverture annuelle avec des horaires d'ouverture adaptés à la saison, suffisamment larges afin d'offrir un lieu d'accueil convivial à l'ensemble des habitants de Champagnac la prune et des environs, ainsi qu'aux touristes fréquentant le territoire.

La commune laisse au(x) candidat(s) la capacité à proposer son concept de restauration. Il sera conseillé de proposer une restauration qui répondra à la demande. Par exemple et de manière non exhaustive, des menus du jour, formules pour le midi, repas « gastro » les week-ends... Par ailleurs la promotion des produits locaux, régionaux, l'organisation d'animations festives et culturelles et la valorisation touristique du territoire serait appréciée. Le porteur de projet aura la liberté de compléter son offre par les services qu'il jugera opportun.

3 Descriptif du local :

La commune propose à la location du ou des exploitants (es) un bâtiment neuf de 137m², construit et isolé selon la norme RE 2020, donc peu consommateur d'énergie, comprenant les espaces et les équipements suivants :

Un bar / tabac : 9,89 m²

Une salle de restauration : 47,85 m²

Une cuisine : 20,11 m² Equipée d'une plaque gaz, d'un four mixte 6 niveaux, d'une friteuse, d'une hotte, évier, centrale de lavage et lave-vaisselle, d'une armoire froide négative et une positive,

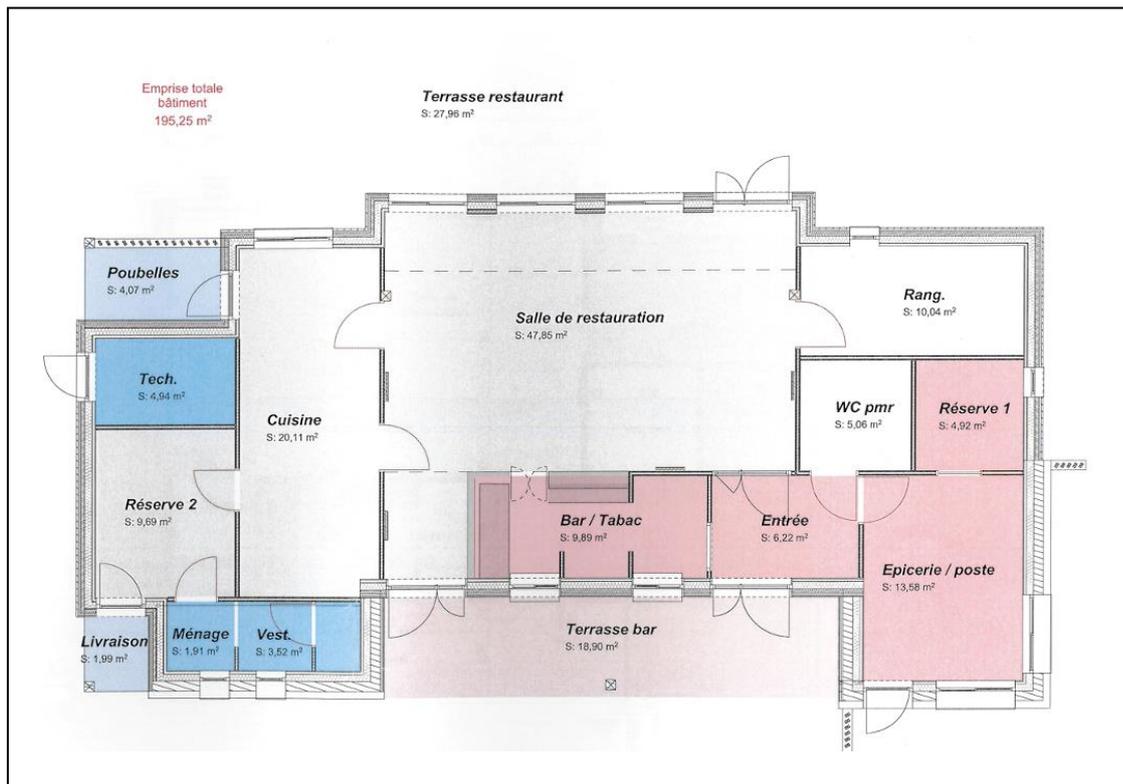
Une espace de rangement : 10,04 m²,

Une réserve : 9,69 m²

Un local pour épicerie et/ou autre : 13,58 m²

Une réserve : 4,92 m²

*Une terrasse : 30,24 m²*Le local sera mis à disposition dès l'achèvement des travaux (objectif fin d'été 2025).



4 -Modalités Juridiques et financières

Afin de prévoir un démarrage progressif de l'activité et de favoriser la pérennisation du projet, la commune souhaite dans un premier temps signer avec le porteur de projet un bail précaire d'un an renouvelable pouvant déboucher sur un contrat commercial 3/6/9.

Montant du loyer mensuel du commerce est fixé à : 375 € HT soit 450 € TTC hors charges (électricité, gaz et eau à la charge de l'exploitant(e)).

Le mobilier du restaurant, le petit équipement, la vaisselle, le petit matériel de cuisine sont à la charge de l'exploitant(e).

5 Profil recherché

La commune recherche un (e) ou deux exploitants (es) disposant d'une expérience qui devront démontrer leurs compétences et leur motivation à s'investir dans le domaine de la restauration.

Il leur sera demandé de faire preuve :

- D'un excellent relationnel et d'une grande autonomie pour développer cette affaire
- D'une capacité à intégrer la vie de la commune dont ils seront des animateurs en collaborant étroitement avec les acteurs de la vie associative et les élus.
- Le porteur de projet devra être en mesure de financer, lui-même, dès son installation l'achat du petit équipement, la vaisselle, le matériel de cuisine et du stock nécessaire au fonctionnement de son activité.

En tout état de cause, l'exploitant devra s'engager à assurer la meilleure gestion possible de l'établissement dans le strict respect des règles administratives légales et réglementaires en vigueur, notamment en matière d'hygiène.

6- Pièces à fournir pour le dépôt de candidature :

- Lettre de candidature décrivant les motivations du candidat et son expérience dans un établissement de même activité ou équivalent.
- Le candidat devra être titulaire d'une attestation valide de conformité HACCP prévue par l'arrêté de juin 2011
- Le candidat devra attester sur l'honneur qu'il n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles l.324-9, l.324-10, l.324-6, l.125-1 et l.125-3 du code du travail .
- Le permis d'exploitation d'un débit de boissons (loi n°2006-396 du 31/03/2006)
- De manière générale, tous les documents permettant de juger des capacités techniques et financières du candidat
- La date de disponibilité pour débiter l'activité
- Si réalisé, un prévisionnel et un plan de financement

7- Procédure de sélection.

Votre candidature est à déposer ou à envoyer en mairie avant le 15 février 2025. Après un premier examen, les candidats seront convoqués en mairie pour un entretien.

Le choix du futur locataire est déterminé notamment selon les critères suivants :

Qualité du projet commercial :

- Respect de l'appel à candidature ;

- Attractivité de l'offre proposée,
- Qualité du concept proposé,
- Pour les services proposés, prises en compte du besoin du territoire et des activités déjà existantes.

Viabilité économique du projet :

- Solidité financière du locataire (garanties de financement...);
- Caractère réaliste du business plan,
- Niveau d'investissement consacré au projet.

Pertinence technique du projet :

- Qualité des aménagements et de la mise en valeur intérieurs et extérieurs.

Les candidatures permettant d'apprécier les critères ci-dessus seront expédiées par courrier ou remises en Mairie de Champagnac la Prune. Elles seront accompagnées d'une lettre de motivation.

Pour tous renseignements s'adresser à la mairie (05 55 29 14 61) :

Ouverture du secrétariat : Le lundi et le jeudi de 14 h à 17 h

Permanence des élus : les samedis de 10h à 12h

Mail : mairiechampagnaclaprune@orange.fr

Site Internet : <https://www.champagnac-la-prune-19.fr/>

8- Bon à savoir

Pour assurer un revenu complémentaire : possibilité de tenir l'agence postale à hauteur de 12h/sem rémunérées par la commune.

Pour se loger : possibilité de louer un appartement de la commune. Cet appartement, un F2 de 36 m² se situe au premier étage de la mairie.