

**PROJET DE CONVENTION D'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE
DU DOMAINE PUBLIC :**

EXPLOITATION D'UN RESTAURANT SITUÉ A LA GARE D'ESPIET

DATE LIMITE DE REPONSE
LUNDI 4 NOVEMBRE 2013 avant 12h

Suite à la réalisation de travaux de réhabilitation et d'extension du restaurant de l'ancienne Gare d'Espiet, la Communauté de Communes du Brannais, propriétaire, recherche un exploitant/restaurateur afin d'y développer tant l'activité de restauration que des animations.

L'objet de la présente convention est de fixer les modalités par lesquelles la Communauté de Communes du Brannais autorise l'exploitant à disposer des espaces déterminés ci-après et d'y exploiter à ses risques exclusifs une activité de restauration.

CHAPITRE 1 : PRESENTATION DU SITE ET DESCRIPTIF

1. Présentation du site de l'ancienne gare d'Espiet

La gare, située à Espiet (33420), a été transformée en restaurant. Son positionnement géographique, à 30 km à l'est de Bordeaux et en plein cœur de l'Entre Deux Mers, s'avère particulièrement attractif. Elle se situe dans un cadre verdoyant, naturel et agréable à environ 1 km du centre -bourg d'Espiet et à proximité de la départementale D936.

Cette ancienne gare ferroviaire se situe le long de la piste cyclable Roger Lapébie reliant Latresne à Sauveterre-de-Guyenne.

De la sorte, la gare d'Espiet présente une situation centrale particulièrement intéressante sur cet axe cyclable qui lui permet de bénéficier d'une fréquentation soutenue tout au long de l'année.

Exploitée pendant plus de dix ans et forte de cette attractivité, la Communauté de Communes du Brannais a engagé des travaux de réhabilitation et d'extension de la gare d'Espiet.



*Le bâtiment coté parking, avec
l'extension « locaux
techniques/sanitaires)*



*Le bâtiment coté piste Lapébie,
avec la véranda qui agrandit la
salle de restaurant.*



la salle de restaurant

2. Descriptif du site mis à disposition

Cet espace est composé :

- d'un parking privé
- de deux salles de restauration dont l'une peut accueillir jusqu'à 25 couverts et l'autre au moins 65 couverts pour une dimension totale de 138 m²
- d'une véranda de 30 m² pouvant accueillir une vingtaine de couverts
- d'une cuisine d'environ 42m² remise aux normes avec une chambre froide
- de WC adaptés aux personnes à mobilité réduite
- d'une laverie d'un peu moins de 5m²
- d'un local d'entretien de moins de 3m²
- Et d'un logement d'appoint de 73m² situé à l'étage du restaurant et constitué de 3 pièces et de sanitaires indépendants (douche et WC).

Le restaurant de la gare d'Espiet peut accueillir jusqu'à 100 personnes assises à l'intérieur du bâtiment.

A l'extérieur, le site est entouré d'un espace vert de 7 000m² au total sur lequel sont présents des WC hommes, femmes et handicapés ainsi qu'une douche pour les usagers de la piste cyclable. L'exploitant devra les ouvrir durant la période estivale et les nettoyer.

CHAPITRE 2 : NATURE DE LA PRESTATION

1. Occupation du domaine public

La présente convention portant occupation du domaine public ne peut ouvrir, au profit de l'exploitant, de droit quelconque au bénéfice de la législation sur la propriété commerciale. A savoir : la convention ne confère au profit du bénéficiaire aucun droit à la propriété commerciale, ni à aucune indemnité d'éviction.

2. Attentes de la collectivité en termes d'exploitation

- Exigences en matière d'ouverture :
 - Le candidat sera tenu d'ouvrir le restaurant régulièrement et tout au long de l'année.
 - Il devra assurer à minima un service de restauration le midi de manière régulière et fixe et certains soirs de semaine d'octobre à mai.
 - De juin à septembre, un service de snack en dehors des horaires d'ouverture de restauration devra être assuré afin de permettre aux usagers de la piste cyclable de faire une halte (particulièrement les week-ends, jours fériés et jours de manifestation autour de la piste cyclable).
- Exigences en matière de restauration :
 - Le candidat devra proposer un menu de type « ouvrier » le midi
 - Un service snack, restauration rapide le midi et éventuellement en journée selon période de l'année
 - Une cuisine plus traditionnelle voire élaborée sera attendue le soir
- Exigences en matière de labellisation :
 - La Communauté de Communes attend du candidat qu'il s'inscrive dans une charte de qualité de Pays de type café de Pays. Cette labellisation consiste en la signature d'une convention avec la Mission des Offices du tourisme et Pays touristique d'Aquitaine (MOPA) via le syndicat de Pays du Libournais. Toutes les informations sont disponibles sur le site internet : <http://aquitaine.bienvenueaupays.fr>. Ci-dessous sont résumées les conditions pour obtenir le label café de pays qui sont détaillées dans la charte « café de Pays » jointe en annexe. L'exploitant doit :
 - Posséder une licence de débit de boisson adaptée à l'activité de restauration qu'il développera (licence III, IV ou de petite ou grande restauration)
 - Informer ses clients sur l'offre touristique du Pays. Il met à disposition de ses clients la documentation touristique du Pays.

- Présenter les produits et producteurs du Pays. Valoriser les produits dans une vitrine. Il propose deux boissons d'origine régionale et dispose du programme des animations du Pays, des lieux de visite et de découverte.
 - Proposer une assiette de Pays respectant la charte de l'assiette de Pays ou un casse croûte à base de produits de spécificité locale.
 - Organiser au moins 3 manifestations par an (concerts, repas à thème, soirées musicales, etc.) dont une culturelle. Ces manifestations ne devront pas se dérouler uniquement en juillet et en août
 - Adhérer à l'office de tourisme de son secteur
 - Etre ouvert au moins 9 mois dans l'année avec une amplitude horaire en dehors de celle de restauration
 - Factures et bons de livraison devront être conservés.
 - La labellisation est accordée pour 3 ans sauf manquement aux critères de la charte. L'adhésion au label s'élève à 250€ la première année puis 150€ les années suivantes dont devra s'acquitter l'exploitant.
- Exigence en matière d'animation du site
- En dehors des animations imposées par le label « café de Pays », la Communauté de Communes du Brannais attend de l'exploitant qu'il organise des manifestations tout au long de l'année
 - La Communauté de Communes demande à l'exploitant de se tenir informé des animations liées à la piste cyclable Roger Lapébie afin d'ouvrir le restaurant en conséquence
 - La Communauté de Communes du Brannais pourra organiser elle-même au maximum 3 événements ou manifestations par an et, par conséquent, utiliser pour ses propres besoins la salle attenante en informant l'exploitant trois mois avant le déroulement de l'évènement. Il pourra être sollicité si un buffet ou un repas doit être organisé.

Dans le cas où la Communauté de Communes du Brannais utiliserait le site pour ses propres besoins, une compensation sera reversée à l'exploitant selon des modalités à définir. Celles-ci porteront uniquement sur une participation aux frais courants (eau/électricité/chauffage/ménage), et dans les cas exclusifs d'utilisation sans profit pour le restaurant.

Les associations locales seront privilégiées pour l'organisation des événements et manifestations culturelles tant par la CCB que par l'exploitant.

3. Responsabilités et durée d'exploitation

Une convention d'occupation temporaire du domaine public d'une durée de **9 ans renouvelable** sera signée avec l'exploitant.

L'exploitant devra acheter l'équipement et le matériel nécessaire à l'exploitation du site pour une activité de restauration (piano de cuisson, fours, mobiliers, vaisselles, etc).

L'exploitant **devra se conformer à la réglementation en vigueur en matière sanitaire**. La Communauté de Communes demandera au candidat de justifier de son expérience en la matière (formation, expérience)

de travail en restauration). La responsabilité de la Communauté de Communes ne pourra nullement être engagée en cas de non respect de la réglementation par l'exploitant.

L'exploitant aura à sa charge, si nécessaire, d'acquiescer les licences liées à la vente et à la consommation d'alcool et **devra se conformer à la réglementation** en vigueur en la matière.

L'exploitant devra assumer en personne l'exploitation des biens loués. Il ne devra en aucun cas céder son exploitation, ou la sous-louer, le contrat étant strictement nominatif. Il pourra se faire seconder par du personnel qualifié qu'il jugera nécessaire d'embaucher. Dans ce cas, le recrutement sera effectué par ses soins et sous sa seule responsabilité.

L'exploitant devra être à **jour des cotisations sociales et patronales** s'il emploie du personnel. Il devra rendre compte du respect de ces obligations annuellement, en réponse à la demande écrite de la Communauté de Communes (via un formulaire de type NOT12 ou en fournissant des photocopies des attestations fiscales et sociales). Il s'engage à respecter la réglementation du travail en vigueur ainsi que toutes les dispositions visant l'emploi de salariés ; il reste responsable des agissements de son personnel.

L'exploitant est tenu de souscrire une **assurance** liée à son activité de restaurant, couvrant ses biens matériels, le recours des voisins, la garantie du gestionnaire, la responsabilité civile et professionnelle. Cette assurance devra également le couvrir contre les risques incendies, le dégât des eaux, le vol et toute autre dégradation. Il devra fournir, tous les ans à échéance, un exemplaire détaillé de son assurance à la Communauté de Communes. En cas de défaut de transmission des documents énoncés ci-dessus, la Communauté de Communes du Brannais procédera à une mise en demeure, qui si elle est restée infructueuse **dans un délai d'un mois** conduira à la résiliation de la convention.

La communication de ces justificatifs n'engage aucunement la responsabilité de la Communauté de Communes du Brannais pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue ou le montant des polices s'avérerait insuffisant.

4. Montant de la redevance

Par délibération du 14 mai 2013, le conseil communautaire de la Communauté de Communes du Brannais a décidé de fixer le montant de la redevance à sept mille deux cents euros (7200 €) net par an. A la date anniversaire de la signature de la présente convention, le montant de la redevance sera réévalué sur l'indice des prix de la construction.

Par ailleurs, les deux premiers mois de redevance sont gratuits pour laisser le temps au futur exploitant de se faire connaître et de se créer sa clientèle.

Cette redevance sera payable au Trésor Public de Rauzan sur présentation d'un titre de recette émis par la Communauté de Communes du Brannais.

5. Dépôt de garantie

En garantie de l'exécution des obligations lui incombant, l'exploitant verse au propriétaire du site un dépôt de garantie-correspondant à deux mois de redevance soit mille deux cents euros (1200€).

Cette somme payée à la date d'effet de la présente convention sera conservée par le propriétaire pendant toute la durée de convention.

Elle sera restituée à l'exploitant à l'expiration de la convention après paiement de tous les loyers et de toutes les sommes dont il pourrait être débiteur envers le bailleur à quelque titre que ce soit.

Elle pourra également être conservée si des dégradations ou défaut d'entretien sont constatés lors de l'état des lieux sortant.

6. Entretien des locaux et de ses abords

L'ensemble du site dont l'intérieur du bâtiment et l'extérieur (terrasse, espaces verts, parking etc.) devront impérativement être entretenus par l'exploitant, qui devra quotidiennement s'assurer de la propreté de ces derniers et ramasser tout déchet provenant de son exploitation et de la fréquentation du site.

L'entretien des sanitaires extérieurs sera assuré par l'exploitant.

Il est tenu d'informer dans les plus brefs délais et par tout moyen le propriétaire des dégradations qui ne sont pas de la responsabilité de l'exploitant.

L'exploitant ne pourra pas réaliser de travaux importants ni modifier la distribution des biens mis à disposition. **Tous travaux envisagés par l'exploitant devront obligatoirement faire l'objet d'un accord écrit de la part de la Communauté de Communes du Brannais avant leur réalisation.**

Il prendra à sa charge l'entretien et les réparations du matériel qui lui est confié. Les importantes réparations demeurent à la charge du propriétaire (bâtiment, réseaux, etc.).

Tout embellissement, amélioration ou installation fixe réalisés par l'exploitant resteront en fin de contrat la propriété du propriétaire des lieux, sans indemnités et devront être remis en bon état d'entretien en fin de jouissance, sans préjudice du droit réservé au propriétaire et à son représentant d'exiger la remise en l'état primitif aux frais de l'exploitant. Le propriétaire ou son représentant peut exiger la remise en l'état, aux frais de l'exploitant, lorsque les transformations mettent en péril le bon fonctionnement des équipements ou la sécurité des biens.

Tout stockage de marchandises ou matériels en dehors des locaux loués sont formellement interdits.

Les poubelles devront être déposées dans les bacs prévus à cet effet.

7. Dégradations

La Communauté de Communes ne pourra en aucun cas être tenue responsable des dégradations et vols commis par le public sur les locaux et l'environnement extérieur de la gare d'Espiet.

8. Obligations financières et charges de fonctionnement

Le candidat devra présenter un projet d'exploitation présentant notamment un budget prévisionnel : dépenses, recettes et sa capacité à pouvoir investir dans l'achat du matériel nécessaire à l'exploitation du restaurant.

Indépendamment de la redevance prévue l'exploitant devra supporter les charges de fonctionnement suivantes :

- les ouvertures de compteurs, le montant des abonnements et des consommations d'eau, d'électricité, de téléphone, de gaz et autres charges courantes. L'exploitant les règlera directement aux sociétés de son choix.
- L'entretien du groupe « froid », de la fosse toutes eaux selon les prescriptions des entrepreneurs en souscrivant les contrats de maintenance adéquats
- les frais de personnel (salaires, charges sociales, taxes diverses, etc.) si nécessaire
- les frais d'achat de matériel (qui restera sa propriété à la fin de la convention)
- Les taxes et éventuels impôts locaux (taxe d'habitation et taxe d'enlèvement des ordures ménagères ou ROM)
- Le cas échéant, les frais liés à la diffusion d'œuvres audiovisuelles (SACEM, redevance, télévision, etc.)

L'exploitant sera tenu responsable de toute contravention pouvant être relevée à l'encontre de son commerce, par tout magistrat ou fonctionnaire qualifié, pour inobservation ou inexécution des prescriptions des lois et règlements en vigueur.

9. Renégociation et résiliation de la convention d'exploitation

9.1. Résiliation du fait de la Communauté de Communes du Brannais

Dans le cas où l'exploitant serait défaillant en cours de convention (faute lourde, contravention aux règlements concernant les débits de boisson, etc) ou qu'il ne respecterait pas les prescriptions de la présente convention, la Communauté de Communes du Brannais se réserve le droit d'y mettre fin sur simple préavis par lettre recommandée avec accusé de réception sans qu'aucun dédommagement ne puisse lui être réclamé par l'exploitant. Le préavis sera de trois mois (à compter de la réception de la lettre).

En cas de liquidation judiciaire, le contrat sera résilié par simple notification par lettre recommandée avec accusé de réception (effet immédiat à réception de la lettre).

En cas d'évènements de force majeure (décès, invalidité, etc.) ; le contrat sera également résilié.

La convention sera assortie d'un état des lieux contradictoire d'entrée et de sortie. Les locaux devront être restitués dans l'état initial.

9.2. Résiliation du fait de l'exploitant

L'exploitant pourra résilier la convention en respectant un préavis de trois mois après en avoir informée la Communauté de Communes du Brannais. Aucune indemnité ne pourra être réclamée quel qu'en soit le motif.

10. Règlement des litiges

En cas de non règlement à l'amiable, les litiges relatifs à la présente convention seront soumis au Tribunal Administratif de Bordeaux.

Le,
Signature du candidat