



Appel à projet

RELATIF A L'OCCUPATION ET L'EXPLOITATION
D'UN LOCAL MUNICIPAL
POUR LA CREATION D'UNE ACTIVITE DE RESTAURANT,
FAVORISANT L'ATTRACTIVITE
DU CENTRE HISTORIQUE DE BASSAN

COMMUNE DE BASSAN

15/09/2025

CONTEXTE ET OBJET

PRESENTATION DE BASSAN ET DU CONTEXTE :

La commune de Bassan se situe à neuf kilomètres au Nord de Béziers, à proximité des grands axes de circulation : 20 minutes de l'autoroute A9 et 15 minutes de l'autoroute A75. De par sa situation privilégiée, Bassan fait partie de l'aire d'attraction de Béziers. La Commune est membre de la Communauté d'Agglomération Béziers-Méditerranée, qui comprend aujourd'hui dix-sept Communes. Elle est entourée par les communes de Lieuran-les Béziers, Espondeilhan et Boujan sur Libron

Bassan a connu une forte expansion démographique, passant de 1639 habitants en 2012 pour s'établir à 2319 habitants au 1er janvier 2021 dans un cadre de vie agréable où la viticulture est prédominante.

Au niveau économique, la commune bénéficie d'un tissu économique fondé sur la diversité de l'offre de commerces et de services. La commune dispose également d'un centre médical, d'un groupe scolaire et d'une agence postale communale.

Le secteur associatif est très développé proposant de nombreuses activités culturelles, sportives et de loisirs.

Dans le cadre de la politique de redynamisation du centre historique, la Mairie de Bassan a engagé depuis 2017 un important projet de requalification et de valorisation du centre ancien incluant l'aménagement de l'espace public autour de l'église et de la promenade. Elle a également fait l'acquisition d'immeubles vétustes en centre ancien pour y installer une bibliothèque, un espace culturel et associatif où s'est implanté, après réhabilitation, le foyer rural.

Outre l'amélioration de la qualité architecturale et urbaine du centre historique, une vaste opération de redynamisation est actuellement engagée pour développer l'attractivité en centre ancien.

Pour ce faire, la Commune de Bassan a décidé de lancer un appel à projet dans lequel elle propose de mettre à disposition d'un prestataire, un local municipal qu'elle a aménagé pour l'exploitation d'un restaurant (enseigne O' PASSAGE) dans l'ancienne galerie d'art donnant sur la promenade et la place du Presbytère : en vue de créer un lieu public culturel et convivial où la population de Bassan et des alentours pourront se retrouver.

L'exploitation de cet établissement de restauration traditionnelle devra s'articuler avec les actions culturelles existantes sur la commune, contribuer au développement de celles-ci et devra par ailleurs, privilégier les circuits courts et les produits locaux.

La vente à emporter (boissons et denrées) est interdite afin de ne pas causer de préjudice à la concurrence (entreprises déjà installées ou associations organisant des manifestations sur la Promenade).

Ce bâtiment est un bien appartenant **au patrimoine public de la Commune**, Il se situe **10 rue des Remparts à Bassan** et a fait l'objet de travaux financés par la mairie tout récemment.

.PRESENTATION DU LOCAL ÉQUIPÉ :

La mairie de BASSAN a **créé un restaurant (salle et cuisine) situé 10 rue des remparts.**

La commune s'engage à garantir la gratuité du domaine public (**terrasse extérieure**) pendant la durée de la CODP (la zone autorisée sera délimitée par la mairie lors de l'état des lieux d'entrée)

L'enseigne O' PASSAGE est en cours d'installation

Les plans des locaux figurent en annexe n°1 (restaurant RDC et plan de la cuisine et étage).

Surfaces et descriptif des locaux :

Surface totale du local concerné par la CODP (hors sanitaires et surfaces de distribution) : **environ 161 m²**

Répartie comme suit :

Au rez de chaussée :

- Une **Cuisine professionnelle équipée : 10 m²** ;
- Une **Salle d'environ 75 m²** (autorisation donnée à l'occupant d'aménager à ses frais un petit bar de maximum 4 mètres de long sur 80 cm de large) dont une salle principale prolongée par une autre salle avec cheminée de 22,46 m².
- **2 locaux sanitaires** (1 pour l'occupant et son personnel ; 1 accessible aux PMR pour la clientèle)

Partie privative pour l'occupant aux étages

- **Au-dessus de la cuisine accès via l'escalier à côté de la cuisine et sanitaires :**
 - **au 1^{er} étage un local à usage de stockage de 43 m²** (et contenant l'adoucisseur, le chauffe-eau, ainsi que l'évacuation de la hotte aspirante)
- **de l'autre côté (accès via l'escalier dans la salle de restaurant proche de la cheminée) :**
 - **au 1^{er} étage** une pièce de **15 m²** pouvant servir de **bureau**
 - **au 2^{ème} étage** une pièce pouvant servir de salle de **repos de 13,5 m²** contenant une douche et un lavabo

A L'extérieur du local (en RDC de la maison des associations, accès unique depuis la rue des remparts) : **une pièce de 5 m² fermant à clé**, à usage de **stockage du matériel : de terrasse** : chaises, tables et autres.

Autorisation de voirie incluse à la CODP : **Possibilité d'installer des tables en terrasse sur le domaine public (surface d'environ 50 m²)** : la délimitation de l'emplacement de la terrasse sera établie lors de l'état des lieux d'entrée. L'occupant devra respecter les limites et permettre le passage des piétons et voisins.

Equipements des locaux :

Les locaux sont équipés d'extincteurs :

CUISINE : couverture anti-feu et 1 extincteur à neige carbonique 2 kg

SALLE RESTAURANT : 2 extincteurs à eau 6 l. + 1 mano extincteur neige carbonique 2 kg :

ETAGE : 1 extincteur à eau 6 l. + 1 mano extincteur

Ils sont nouvellement équipés également **d'une VMC, d'un chauffe-eau** ainsi que **d'un Adoucisseur d'eau (neufs)**

La cuisine professionnelle équipée comprend notamment (matériel neuf): voir INVENTAIRE annexé à la CODP et fiches techniques en ANNEXE 2 :

Deux armoires froides 350 l marque FURNOTEL : l'une positive et l'autre négative

Des **rayonnages**, étagères, une lave main à commande manuelle, évier avec douchette, des **tables** en alu.

Une cave à vin FURNOTEL capacité 103 bouteilles

Une **friteuse** avec vidange BARTSCHER

Un **bac à graisses**

Une **plaque à snacker** électrique 2 zones BARTSCHER

Un **four mixte 5 niveaux** (NOVATEC avec 3 modes de cuisson (convection, vapeur et combiné)

Un **lave-vaisselle** NOVATEC

Une **hotte aspirante**

Une **plonge 2** bacs et égouttoir

Une **desserte positive** NOVATEC

L'utilisation de **bouteilles de gaz est interdite.**

La salle du restaurant est équipée de **2 clim réversibles** FUTJISU ATLANTIC

Licence IV : la mairie vient d'acquérir une licence IV dont elle conservera la propriété et qui sera également mise à disposition de l'occupant afin de lui permettre de développer son activité (incluse à la présente convention). Cela implique bien sûr que l'occupant ait suivi la formation requise et soit titulaire du permis d'exploitation en cours de validité.

Cette licence restera la propriété de la commune également au terme de la présente convention licence Il est précisé qu'en cas de non-exploitation effective du bar restaurant pendant plus de 6 mois la mise à disposition de la licence IV deviendrait caduque et la mairie récupérerait de droit la libre exploitation de la licence

Les locaux mis à disposition sont **des locaux nus, non aménagés. L'occupant fera son affaire de leur aménagement** (mobiliers de la salle de restauration et terrasse (tables, chaises, décoration, luminaires) ; mobilier complémentaire pour cuisine et bar ; petits équipements pour cuisine et bar (machine café, machine à glaçons, mixeurs...), batterie de cuisine et vaisselle...

MODE D'EXPLOITATION PRÉVU :

Le présent appel à projet a pour objectif de faire émerger et formaliser des propositions d'entreprises pour permettre à la municipalité d'examiner différents projets en vue de confier la réalisation d'aménagements à l'occupant (bar, matériels cuisine, vaisselle, mobilier) et l'exploitation du restaurant à l'entreprise ayant fait le meilleur projet...

RESTAURATION TYPE TRADITIONNELLE produits du terroir, majorité de produits frais,

Ce projet d'aménagement doit pouvoir contribuer au développement de l'attractivité en cœur de village et attirer la fréquentation de la population aussi

Caractéristiques juridiques de l'exploitation du local appartenant au domaine public (Convention d'Occupation temporaire du Domaine Public) :

VOIR CODP JOINTE en annexe à adapter

L'autorisation est soumise à la signature d'une première convention (de mise à dispo ou convention d'occupation du domaine public) prévoyant le paiement d'une redevance mensuelle fixe de **500 € par mois**, révisable chaque année ILAT et une partie variable (1% du CA au-delà de 150K€ HT),

Pendant la durée de la location, l'occupant devra honorer ses dépenses de fluides (eau, électricité,) et abonnements à la téléphonie et Internet.

Cette occupation temporaire est fixée pour une durée de 7 ANS, renouvelable par une nouvelle CODP en cas d'accord des 2 parties, à compter de la date de notification au titulaire.

La commune s'engage à garantir la gratuité du domaine public (terrasse d'environ 50 m²) pendant la durée du contrat.

PRESENTATION DU PROJET DU CANDIDAT (DOSSIER DE CANDIDATURE)

Tout document complémentaire permettant de mettre en valeur le projet (étude de marché, BUSINESS PLAN, articles de presse, prospects commerciaux, flyer de communication...) pourra être annexé au dossier de candidature

MODALITES DE CANDIDATURE

Les dossiers de candidature doivent décrire les éléments suivants :

Etape n°1 : Définir son projet

Étape indispensable avant de se lancer dans la rédaction du dossier. Une réflexion autour de votre projet est préconisée pour déterminer sa pertinence et sa viabilité. Cette réflexion vous aidera par la suite tant sur le plan rédactionnel que stratégique. Voici quelques questions à se poser :

Les projets devront respecter les règles de bienséance et les règles en vigueur dans la République française

- *Mon projet est-il novateur ? Vérifiez toujours si un projet similaire n'a pas déjà été mené.*
- *Mon projet est-il en phase avec les besoins du village ? Si oui, quels sont vos supports légitimant cette analyse ?*
- *Mon projet est-il viable en termes de ressources humaines et financières ?*

Etape n°2 : Constituer son dossier

Un dossier doit fournir un certain nombre de renseignements et de documents incontournables comme :

- *Une lettre d'introduction*
- *La **présentation de votre structure** (EI ou société) : forme juridique, date de création, le(s) dirigeant(s), votre expérience. En annexe, un extrait d'immatriculation, les statuts de votre société, composition de ses instances, comptes de résultats des derniers exercices et un budget prévisionnel sur 5 à 7 ans pour l'exploitation du restaurant.*
- *Le calendrier détaillé du projet.*
- *Le plan de financement qui doit mentionner les charges et les entrées envisagées.*
- *Emprunt éventuel prévu*
- *Les partenariats établis ou prévus dans le cadre de ce projet.*
- *Un argumentaire faisant prévaloir sincèrement les atouts et les freins de votre candidature.*

Etape 3 : Modalités d'examen des candidatures

Le projet est totalement libre mais devra être cohérent avec les objectifs de la MAIRIE de BASSAN.

Le projet devra présenter une opportunité réelle et sérieuse de viabilité technique et économique et de développement avec argumentaire ; les qualités environnementales et de développement durable seront appréciées également.

Phase 1 : Une commission composée de membres du conseil municipal examinera tous les dossiers reçus et pré sélectionnera trois projets (présélection).

Phase 2 : les candidats retenus lors de l'étape présélection seront invités à présenter leur projet à une commission d'attribution qui examinera et analysera les offres.

Phase 3 : l'équipe municipale prendra la décision finale par vote en conseil municipal.

La décision d'attribution de la mairie sera communiquée au plus tard le 16 novembre 2025.

Contact POUR VISITE : vous pourrez demander un RDV en vous adressant à Contact Ville de BASSAN contact@bassan.fr

Les dossiers de candidature doivent être envoyés par courrier postal avant **le 30 OCT 2025 17 H** à la mairie de BASSAN, 17 chemin Neuf, 34290 ou par mail à contact@bassan.fr sous la référence «Appel à Projet »2025/2
RESTAURANT

1/ PRESENTATION DU PORTEUR DE PROJET

Nom ou raison sociale :

Domaine d'activité :

Adresse du siège social :

Téléphone :

Courriel :

Site Internet :

N° SIRET :

Code APE / NAF :

Forme juridique :

☐ Entreprise Individuelle ☐ Société(forme)
: _____

Date de création de la structure (RCS ou RM ?) :

Historique concis de l'entreprise, expérience :

Nombre de salariés en équivalent temps plein :

Adresse du lieu d'activité actuel (si différent du siège social) :

Téléphone fixe et mobile : _____

Adresse mail : _____

Nom, prénom, fonction et coordonnées (adresse, tel, courriel) du responsable légal (président, directeur...) qui signera la CODP

:

diplôme détenu CAP cuisine, expérience restauration, stages suivis et dates ...

DESCRIPTION SYNTHETIQUE DE L'ACTIVITE ENVISAGEE

Démarrage envisagée à quelle date ?

Organisation de la structure et équipe qui gèrera le restaurant : (fournir un organigramme)

TYPE DE RESTAURATION et menu ou carte envisagée ; produits locaux, principaux fournisseurs fournisseur, produits frais (%) , surgelés %),(répartition par gamme)

Le restaurant s’inscrit-il dans une démarche « **Fait maison** » principalement ?

Des animations, repas à thème sont-ils prévus ?

Description du projet proposé et public visé :

4/ MOYENS HUMAINS ET MATERIELS

Moyens humains (salariés, extras, intervenants extérieurs ponctuels, ...) mobilisés pour la réalisation de l'activité

Professionnel(s) affecté(s) au restaurant :

Nombre de personnes :

En équivalent temps plein (ETP) :

Nom/prénom	Taux d'emploi affecté à l'action	Diplômes/formation	Expérience professionnelle

Disposition envisagée afin d'assurer la continuité de service en cas d'absence et une réactivité d'intervention :

Partenariats publics ou privés (associations...) envisagés pour la réalisation de l'activité :

Moyens matériels mobilisés pour la réalisation de l'activité :

Moyen mis en œuvre pour une démarche économique, sociale et solidaire (cohérence avec les associations et activités de la mairie):

Dynamique territoriale : actions prévues

5/ PLAN DE FINANCEMENT ET DE GESTION

Vous présenterez conjointement au dossier de candidature, les documents suivants :

- ⇒ Un compte de résultat N-1 et un bilan actif / passif N-1
- ⇒ Un budget prévisionnel sur 5 à 7 ans concernant le restaurant de BASSAN
- ⇒ Un chapitre comptable sur le coût spécifique du projet

CHARGES	MONTANT	PRODUITS	MONTANT	%
CHARGES DIRECTES		RESSOURCES DIRECTES		
60 – ACHATS		70 - VENTE DE PRODUITS FINIS, DE MARCHANDISES, PRESTATIONS DE SERVICES		
Prestations de services				
Achats matières et fournitures		74 - SUBVENTIONS D'EXPLOITATION		
Autres fournitures		Etat : préciser le(s) ministère(s) sollicité(s)		
61 – SERVICES EXTERIEURS		-		
Locations		-		
Entretien et réparation		Région(s)		
Assurance		-		
Documentation		Département(s) :		
62 – AUTRES SERVICES EXTERIEURS		-		
Rémunérations intermédiaires et honoraires		Intercommunalité(s) : EPCI		
Publicité, publication		-		
Déplacements, missions		Commune(s) :		
Services bancaires, autres		-		
63 – IMPOTS ET TAXES		Organismes sociaux (détailler) :		
Impôts et taxes sur rémunération		-		
Autres impôts et taxes		Fonds européens		
64 – CHARGES DE PERSONNEL		L'Agence de Services et de Paiement (ex-CNASEA - emplois aidés)		
Rémunération des personnels		Autres établissements publics		
Charges sociales		Aides privées		
Autres charges de personnel		75 - AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE		
65 - AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE		Dont cotisations, dons manuels ou legs		
66 - CHARGES FINANCIERES		76 - PRODUITS FINANCIERS		
67 - CHARGES EXCEPTIONNELLES		78 - REPRISES SUR AMORTISSEMENTS ET PROVISIONS		
68 - DOTATION AUX AMORTISSEMENTS				
CHARGES INDIRECTES				
Charges fixes de fonctionnement				
Frais financiers				
Autres				
TOTAL DES CHARGES		TOTAL DES PRODUITS		
CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES				
86 - EMPLOIS DES CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES EN NATURE		87 - CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES EN NATURE		
Secours en nature		Bénévolat		
Mise à disposition gratuite de biens et prestations		Prestations en nature		
Personnel bénévole		Dons en nature		
TOTAL		TOTAL		

ATTESTATION

Je soussigné (e)

Représentant.....

→ certifie exacts les renseignements contenus dans le présent dossier

→ m'engage à informer la Mairie de Bassan de toute modification du projet et à reverser toute somme indument perçue, au cas où la structure que je représente ne pourrait honorer les engagements visés par convention, et notamment en cas de non réalisation du projet,

Fait à

Le

(Signature et cachet de la structure)

RAPPEL DES DOCUMENTS A JOINDRE IMPERATIVEMENT

1. RENSEIGNEMENTS FINANCIERS

- × Bilan et compte de résultats certifiés du dernier exercice clos
- × Budget prévisionnel global de la structure pour l'année 2025 /26 et incluant un chapitre comptable dédié au projet
- × Business plan
- × Relevé d'Identité Bancaire.

2. RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

- × Extrait d'immatriculation au registre du commerce (K-Bis) au répertoire des métiers ou le récépissé de déclaration Préfecture pour les associations
- × Statuts
- × Organigramme de la structure,
- × Attestation sur l'honneur certifiant que la structure est en règle vis-à-vis des administrations sociales et fiscales
- × Rapport d'activité de l'année précédente (pour les associations),
- × Calendrier de mise en œuvre du projet
- × Justificatifs liés aux intervenants :
 - CV
 - Diplômes et/ou attestations d'expérience professionnelle ; stages autorisation et agréments