

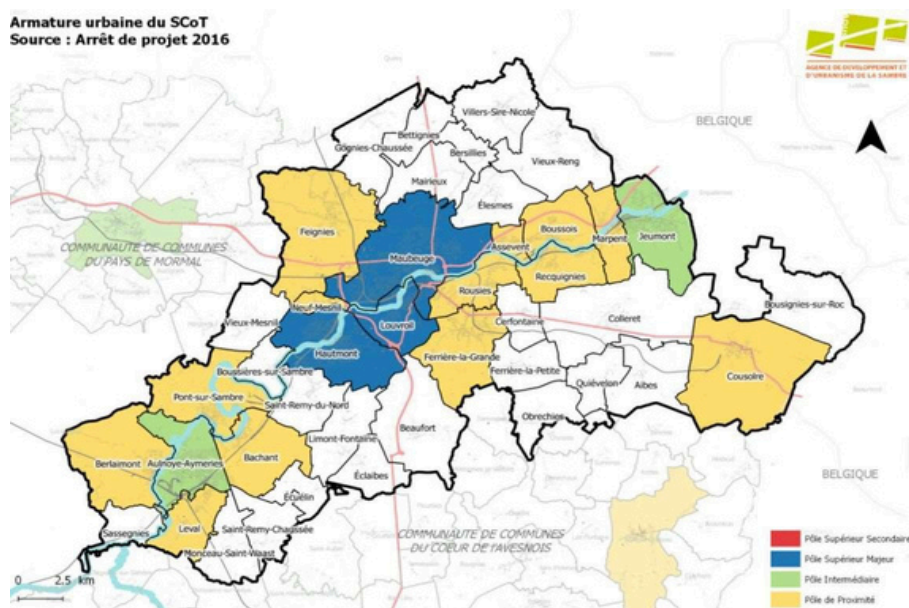
APPEL A MANIFESTATION D'INTERET POUR L'OCCUPATION D'UN LOCAL COMMERCIAL MUNICIPAL POUR L'EXPLOITATION D'UNE ACTIVITÉ DE RESTAURATION



CONTEXTE

Jeumont se trouve à la limite nord est du parc régional de l'Avesnois. Elle est proche de villages

Armature urbaine du SCoT
Source : Arrêt de projet 2016



pittoresques tels que Solre-le-Château et la vallée de la Thure. Ville transfrontalière avec la Belgique, Jeumont est jumelée à sa voisine Erquelines (Dont Solre sur Sambre et Grand Reng). Elle se situe à 10 kilomètres de Maubeuge, la ville centre de la Communauté d'Agglomération Maubeuge Val de Sambre.

En 2020, la population de Jeumont était d'environ 10 447 habitants, répartis en différentes tranches d'âge.

Jeumont est accessible par la route (Autoroute A2) et en transport en commun (le train et l'offre de bus SAMBRE MOBILITE).

Jeumont est également desservie par l'EuroVélo 3 qui chemine le long de la Sambre entre Thuin et Maubeuge. Elle se situe à proximité de la frontière franco-belge. En somme, c'est une commune qui allie nature, patrimoine et proximité avec des lieux pittoresques de la région.

Au niveau économique, la commune bénéficie de la présence de grandes entreprises (FRAMATOME et JEUMONT ELECTRIC du groupe NAVAL GROUP, NEXANS) mais aussi d'enseignes commerciales reconnues (INTERMARCHÉ, CARREFOUR, Lidl). Ce tissu économique est également fondé sur la diversité de l'offre de commerces de proximité et de services.

La commune dispose également d'équipements sportifs, culturels, et d'un tissu associatif dense proposant des activités culturelles, de loisirs ou sportives.

A noter la présence sur le territoire communal de trois collèges, de plusieurs groupes scolaires et de deux Lycées techniques.

PRÉSENTATION DU PROJET

Dans le cadre de la redynamisation et de la diversification de son offre commerciale, la Commune de Jeumont a racheté et réhabilité deux anciennes cellules commerciales situées en cœur de Ville.

Les locaux réhabilités en restaurant clef en main se situe à proximité immédiate de la place de la République, de l'église, de la maison de santé pluridisciplinaire, du centre culturel, ainsi qu'à moins de 200 mètres du centre administratif G. POMPIDOU et moins de 500 mètres des grandes entreprises, assurant une zone de chalandise importante.

La commune a donc décidé de lancer un appel à projet pour proposer à un prestataire l'exploitation d'un restaurant et permettre ainsi de répondre aux attentes de la population jeumontoise mais aussi des salariés des entreprises présentes.

Caractéristique du local :

La superficie totale du bâtiment est d'environ 105 m² et se compose de :

- Une salle de réception entièrement équipée et aménagée pouvant accueillir 18 couverts
- Une cuisine entièrement équipée pouvant accueillir 10 personnes
- Une licence IV
- Un local plonge
- Une réserve
- Un local poubelle
- Un sanitaire PMR
- Un local de rangement
- Possibilité à moyen terme d'une terrasse à l'arrière du bien
- Un second étage non aménagé

Tout le matériel professionnel est composé d'équipements de moins de 2 ans et répondent à tous les besoins d'un restaurant comme les armoires réfrigérées, un piano sur mesure ou un four mixte électrique (liste en annexe).

L'ensemble du matériel fera l'objet d'une annexe spécifique à la convention qui sera établie entre la commune et le prestataire.

Caractéristiques juridiques de l'exploitation du local :

- Conclusion d'un bail de courte durée de 1 an avant la signature d'un bail commercial classique 3.6.9.
- Le locataire devra honorer le paiement d'un loyer de 800 € (huit cents euros) mensuel ainsi que ses dépenses de fluides (eau, gaz, électricité) et abonnements à la téléphonie et internet.

Le présent appel à projet a pour objectif de permettre de poursuivre la revitalisation du centre-ville et pourra se formaliser au travers de propositions de différents types de projets en vue de permettre de confier l'exploitation du site à une structure de type entrepreneurial, privé ou associatif.

Il est rappelé que ce projet doit contribuer au développement de l'attractivité en cœur de ville et attirer la fréquentation de la population. Toute proposition promouvant l'intérêt général et l'humanisme seront des atouts supplémentaires (insertion, formation, participation à l'animation commerciale du centre-ville, circuits courts, etc.) les projets présentant un concept à caractère original et différenciant par rapport aux autres offres de la ville seront appréciés

LOCALISATION ET VISITE DES LIEUX OBLIGATOIRES

Afin de permettre une meilleure compréhension du projet, la visite du site est rendue obligatoire.

Les visites auront lieu :

- le jeudi 15 janvier à 10 heures
- le mercredi 21 janvier à 10 heures

Un justificatif de cette visite sera remis au candidat qui sera dans l'obligation de la joindre à sa candidature. L'absence de justificatif rendra irrecevable l'offre du candidat.

Localisation du bien : 63/69 rue Hector Despret à Jeumont.

MODALITÉS DE CANDIDATURE

1 - Définir son projet

Cette étape est 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. Voici quelques questions qu'il peut être utile à vous poser :

- Mon projet est-il novateur en termes d'offre de restauration sur le territoire communal ?
- Mon projet est-il en phase avec les besoins du territoire ?
- Mon projet est-il viable en termes de ressources humaines et financières ?

2 - Constituer son dossier

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

- Une lettre de présentation détaillée du projet de restauration
- La présentation de votre structure : ses membres, les actions menées. Le cas échéant vos statuts et derniers comptes de résultat, un budget prévisionnel N et N+1
- Le calendrier détaillé du projet
- Le plan de financement qui doit intégrer les charges et les entrées envisagées
- Les éventuels partenariats notamment pour ce qui est de l'approvisionnement des denrées (privilégier les circuits courts et les acteurs locaux)
- Un argumentaire faisant prévaloir les atouts de votre projet et identifier les éventuels freins.
- Certificats de régularité fiscale
- Attestation de formation à l'hygiène et à la sécurité et permis d'exploitation d'une licence 4
- Attestation d'assurance
- Attestation de visite des locaux

3 - Modalités d'examen de votre candidature

Les projets sont libres mais devront démontrer leur viabilité technique et économique.

Un jury composé d'élus et de techniciens examinera les dossiers reçus et présélectionnera les plus pertinents.

Le ou les candidats ainsi présélectionnés seront invités pour présenter leur projet et répondre aux questions des membres du jury.

Le jury, pour procéder à l'évaluation de votre projet, appliquera les critères d'appréciation suivants :

- **Dossier commercial (40%)** : gamme de produits et leurs qualités (locaux, de saison, originalité etc) et services proposés. Engagement environnemental (circuit court, tri, mesures prises pour réduire la consommation en eau et électrique), politique tarifaire
- **Dossier personnel (30 %)** : motivation du candidat, capacité à dynamiser son offre et son espace commercial par une ou des propositions complémentaires, réactivité et capacité d'adaptation à la demande des clients
- **Dossier financier (30%)** : capacité économique et administrative à mettre en œuvre, gérer et développer le projet

Pour rappel ce projet requiert de :

- Respecter le code du travail, de la consommation et le code de commerce
- Respecter les consignes de sécurité
- Procéder à la déclaration de l'activité auprès de la Direction Départementale en charge de la Protection de la Population
- Respecter les normes en vigueur concernant le matériel et les marchandises vendues
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur notamment pour les activités de bouche
- Bénéficier de toutes les assurances et des agréments nécessaires.

En cas de manifestation d'intérêt, celle-ci doit être adressée **avant le vendredi 30 janvier 2026 12h00** , sous pli fermé avec la mention : « Ne pas ouvrir – Appel à manifestations d'intérêt pour l'exploitation d'un restaurant à Jeumont » avec avis de réception ou remise contre récépissé à l'adresse suivante :

Mairie de JEUMONT
Direction Citoyenneté et services de proximité
Service Marchés Publics – 5ème étage
Centre Administratif G. Pompidou
Boulevard de Lessines
59460 JEUMONT

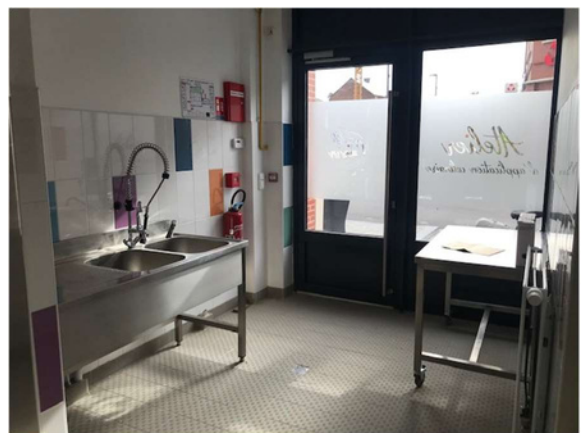
Ou via la plateforme de dématérialisation <https://marchespublics596280.fr>

Espace Cuisine



Espace Plonge

Espace Réception marchandises



Espace Stockage froid

PasserPlats vers la salle de réception



Espace Salle de Réception



Espace



Espace Epicerie Sous-sol



Espace Vestiaire / Sous sol



Accès Etage



Potentiel Etage



MATERIEL	Description	Marque
Réception Marchandises		
Table Inox avec roulette	Table 1200*700	L2G
Désinfectiseur	40m ²	Tournus
Plonge Inox avec douchette	2bacs	
Lave Mains Inox		
Stockage Epicerie au sous sol		
Rayonnage Aluminium	Stockage Epicerie au sous-sol	L2G
Stockage Froid		
3.Armoires réfrigérée 2 portes Gaz	Armoire froide positive	L2G
1.Armoire réfrigérée inox 1 porte	Armoire froide négative	
1.Armoire balais inox	2 portes	L2G
Rayonnage Aluminium 4 niveaux		
Cuisine & Préparation		
Lave Mains Inox		Tournus
2. TF 03 Next	3.Soubassement réfrigérés 3 portes	SEDA
Lave Mains & Mitigeur		SEDA
2.Etagères murales Inox	1800*400	L2G
1. Piano sur mesure		ENODIS
Cellule de refroidissement	5 niveaux	L2G
Salamandre électrique		ENODIS
Four Mixte Electrique Mini & douchette	2*6 niveaux	CONVOTHERM
Passerie		
2. TF02 Next GN	2 Sous bassement réfrigérés 2 portes	SEDA
Meuble Etuve Inox	1400*700	L2G
4. Lampes Infra rouge		SOFRACA
Laverie		
Plonge Inox soudée 2 bacs		L2G
Laveuse frontale	Lave-vaisselle	ELECTROLUX
Armoire Inox Portes coulissantes		L2G
Rayonnage aluminium 4 niveaux		L2G
Bar		
ECO 3 Portes pleines LG	Bar : Arrière bar 3 portes	Réfrigération FR
2 Chariots bas/6 étages		
Divers		
Plaque induction		L2G
Friteuse électrique		L2G
Plancha à snacker		L2G
Machine sous vide		L2G
Robot Chef + kit disque spécial	Coupe légume / cutter combine	L2G
Batteur Mélangeur 5L		L2G
Trancheur Aluminium	A poser	L2G
Laminoir à Pizza	A poser	L2G
Mixeur Batteur	Plongeant	L2G
Blender de cuisine		L2G