

APPEL A CANDIDATURE

MISE EN LOCATION D'UN BATIMENT COMMUNAL

à usage de RESTAURANT – BAR - MULTISERVICES

**2 et 3 Place du Bailloutain
41170 BAILLOU**



SOMMAIRE



1. CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT

- 1.1. Projet
- 1.2. Baillou, commune rurale des Collines du Perche
- 1.3. Contexte environnemental
- 1.4. Réhabilitation du Bailloutain

2. OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURE

- 2.1. Les attentes de la commune de Baillou
- 2.2. Destination des lieux
- 2.3. Projet attendu

3. PRESENTATION DU LOCAL

- 3.1. Descriptif du local
- 3.2. Equipements de la cuisine
- 3.3. Equipement salle et décoration
- 3.4. Accès
- 3.5. Mise à disposition

4. CONDITIONS DE LOCATION

- 4.1. Bail commercial
- 4.2. Loyer et charges
- 4.3. Frais divers
- 4.4. Droits et obligations du bail
- 4.5. Licence débit de boisson

5. CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET CRITERES DE SELECTION

- 5.1. Profil recherché
- 5.2. Constitution du dossier de candidature
- 5.3. Descriptif du projet d'exploitation
- 5.4. Eléments financiers
- 5.5. Modalités et date limite de dépôt de candidature
- 5.6. Conditions de visite des locaux
- 5.7. Critères de sélection
- 5.8. Audition des candidats

6. ANNEXES



1. CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT

1.1. Projet



- Située au Nord-Ouest du département de Loir-et-Cher, la communauté de communes des Collines du Perche est fortement marquée par son identité paysagère percheronne.
- La Communauté de communes des Collines du Perche a été créée dès 1993, parmi les premières intercommunalités rurales. Accueillant seulement 6 000 habitants. C'est un espace de solidarité entre ses communes membres pour élaborer et porter un projet commun de développement et d'aménagement de l'espace. Elle exerce aujourd'hui en lieu et place de ses communes membres de nombreuses compétences et présente un projet de territoire très dynamique sur le plan touristique, éducatif, culturel et économique.

A deux heures de la région parisienne, notre territoire, riche de ses sites historiques et de ses espaces naturels boisés, attire de plus en plus de citoyens à la recherche de bien-être.

1.2. Baillou commune rurale des Collines du Perche

Baillou est un village rural d'un peu plus de 200 habitants sur une commune de 20 km², et se situe à quelques kilomètres, au nord de la ville de Vendôme, l'une des communes les plus séduisantes de la Région Centre Val-de-Loire qui compte 15 500 habitants, environ.



Situé en Zonage France Ruralités Revitalisation (ZFRR), le village de Baillou est aisément accessible par les mobilités suivantes :

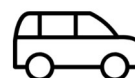
En train

- Gare de Vendôme TGV (à 30 min de Baillou)
- 40 min de Paris, 20 min de Tours



En voiture

- 170 km de Paris, 80 km de Tours, 70 km de Le Mans, 80 km de Chartres
- Autoroute A10 et A11
- 20 bornes de recharge pour voiture électrique



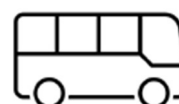
À vélo

- La Vallée du Loir à vélo – base VTT de Souday (circuit)
- La Véloroute de Saint-Jacques



En bus

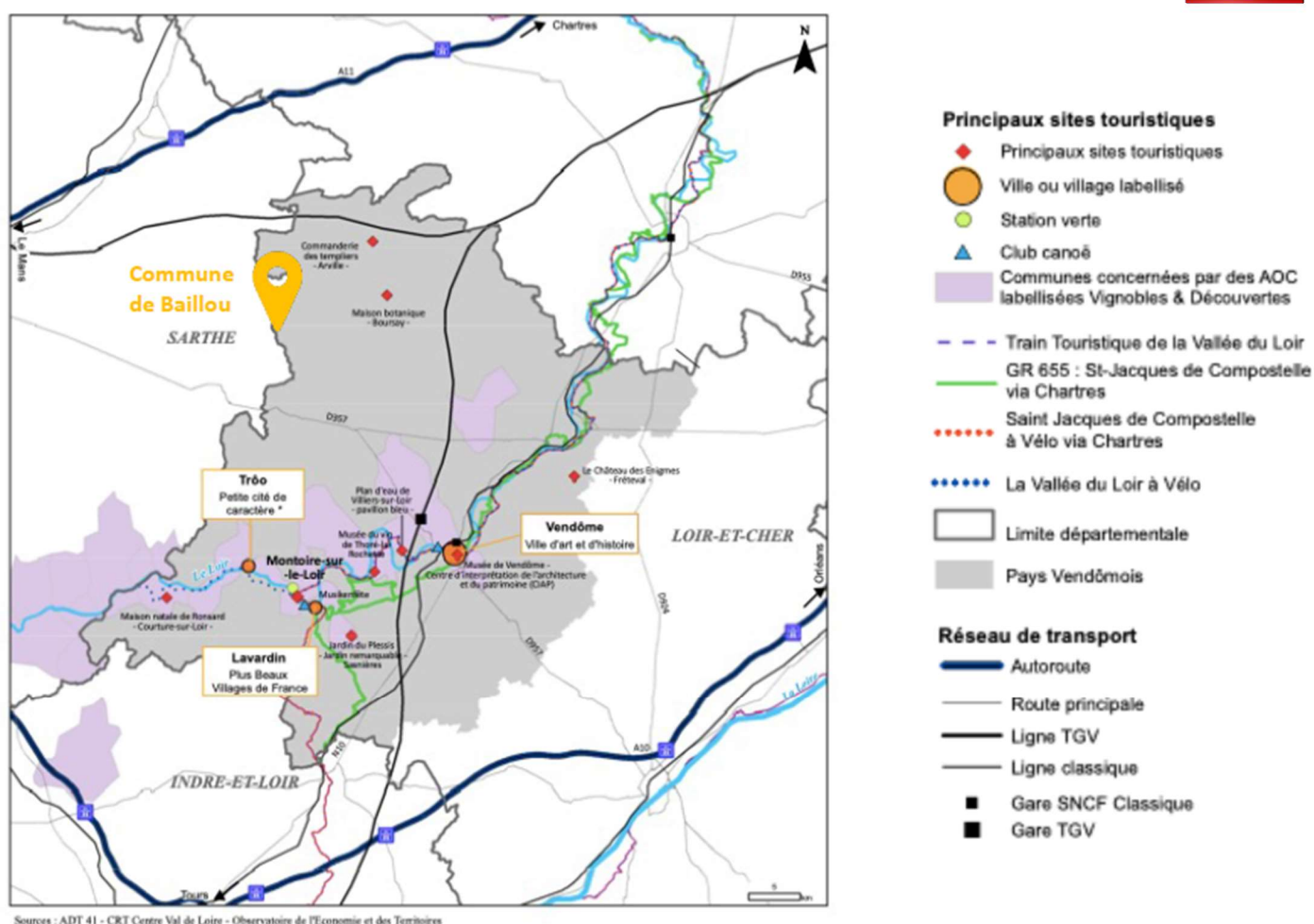
- Pôle d'échange multimodal à Vendôme (30 min de Baillou)



Visites - Patrimoine

- Parc Régional du Perche (à proximité)
- Château des Radrets à Sargé-sur-Braye

1.3. Contexte environnemental



1.4. Réhabilitation de "L'Auberge du Bailloutain"

La commune de Baillou (Loir-et-Cher) souhaite relancer une activité commerciale dans le local communal situé au Bourg, à l'emplacement de l'ancien restaurant **"L'Auberge du Bailloutain"**. Ce projet s'inscrit dans une démarche de dynamisation locale, prenant en considération une dimension multiservices, et apte à la valorisation des producteurs locaux. Cette offre doit répondre aux attentes des touristes, des résidents locaux, et habitants de maisons secondaires.

Les enseignements extraits d'une étude de faisabilité réalisée par le cabinet spécialisé, **Guest & Stratégie**, a permis d'aboutir à un schéma directeur de mise en cohérence en vue de concevoir les aménagements adaptés pour accueillir les clientèles individuelles et les groupes et de proposer des offres à consommer sur place ou nomades.

L'objectif est de favoriser l'implantation d'un lieu de restauration de type comptoir brasserie ou multiservices dans le centre-bourg.

NB : A noter le potentiel développement d'affaires par l'aménagement d'une activité d'hébergement (gîte) dans une bâtisse qui jouxterait le restaurant pouvant être ainsi un lieu d'accueil pour la clientèle itinérante de passage, et les groupes



2. OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURE

2.1. Les attentes de la commune de Baillou

La commune souhaite développer son attractivité en créant ce commerce de proximité, générateur de dynamique rurale, de convivialité et d'animation économique et sociale. Dans ce cadre, la réhabilitation de cette bâtisse communale, constitue une réelle opportunité pour la municipalité, d'accueillir un restaurateur ou un professionnel de la restauration, une réelle attente des habitants et des visiteurs de notre territoire touristique.

2.2. Destination des lieux

Le restaurant au rez-de-chaussée, la terrasse en façade, sont destinés à l'exploitation d'une activité de restauration ou potentiellement ouvert au multiservices dans le centre-bourg

2.3. Projet attendu

L'appel à candidature est destiné aux restaurateurs ou professionnels de la restauration, souhaitant s'implanter en milieu rural, en créant un lieu de vie, avec une certaine modernité, où l'on se sent bien.

Activité commerciale de type « restaurant - bar ou multiservices

Mettre en place une offre simple, autour de beaux et bons produits de saison.

Favoriser les recettes du terroir en privilégiant les producteurs locaux

L'accueil convivial et personnalisé, reste une priorité

La nature des prestations de restauration devra être précisée : type de carte, gamme de prix

Le candidat devra apporter la viabilité de son projet, ses perspectives de développement et sa motivation

Les plages d'ouverture devront être les plus étendues possibles notamment les soirs sur la fin de semaine.

Il ne pourra en aucun cas s'agir à titre principal de cuisine dite « rapide » (friterie, fast-food, pizzeria, kebab, etc...) pour le restaurant.

Par ailleurs, l'activité proposée pourra être développée par des services de proximité comme par exemple la vente de produit locaux, un espace épicerie fine, la création d'événements, un service traiteur, et toute idée pouvant dynamiser le lieu.

3. PRESENTATION DU LOCAL (voir plans en annexes)

3.1. Descriptif du local



Local professionnel établi sur une surface 116m² au sol

Cette bâtisse a fait l'objet d'une rénovation, en respectant son cachet d'origine.



Organisation des surfaces :

Au rez-de-chaussée :

Un espace restauration pour l'accueil de 30 à 40 couverts environ, comprenant notamment :

1 Salle de restaurant avec bar

1 Salle privatisable pouvant accueillir 12 couverts environ

Possibilité d'installer 15 à 20 couverts en terrasse environ

1 Cuisine, avec plonge, chambre froide, réserves.

3.2. Equipements de la cuisine



La commune a investi dans la réhabilitation du restaurant ainsi que dans le matériel fixe de la cuisine.

- De la hotte d'aspiration au-dessus du plan de cuisson
- Du groupe d'extraction et des gaines de liaison
- D'une chambre froide

- Investissements à réaliser par le porteur de projet :

Le preneur devra être en mesure de financer, dès son installation, lui-même les équipements de cuisine, mobiliers supplémentaires et stocks nécessaires au fonctionnement de son activité ainsi que les aménagements décoratifs.

Les points de raccordement en fluide et énergie des équipements de cuisine sont à minima prévus selon un plan de principe disponible sur demande. Les modifications des différents points de raccordement sont à la charge du preneur. Celui-ci établira un planning de pose et essai des matériels installés par ses soins.

3.3. Equipements salle et décoration

Le preneur devra aménager la salle de restauration, les réserves, la cave et autres locaux en mobilier et décoration.

3.4. Accès

L'accès aux locaux se fait directement depuis la voie publique, avec une entrée réservée à la clientèle et une autre pour les employés et les livraisons

Places de parking pour personne à mobilité réduite disponibles en dace de la mairie, pour tous véhicules sur la place de l'église, à proximité.

3.5. Mise à disposition

Le local sera disponible dès la réception des travaux dont la fin est estimée à Mars/Avril 2026 (sous-réserves)

Le preneur fera son affaire personnelle des différentes autorisations administratives et travaux de décoration qu'il engagera dans le local.

La déclaration d'enseigne et les différentes commissions d'accessibilité seront également à la charge du preneur.

4. CONDITIONS DE LOCATION

4.1. Bail commercial



Il sera conclu entre la commune de Baillou et le preneur un bail commercial, soumis aux articles L 145-1 à L 145-60 du Code du Commerce, avec indexation annuelle sur l'indice des loyers commerciaux (ILC). Il sera consenti pour une durée de neuf années entières et consécutives, avec la faculté pour le preneur de donner congé à l'expiration de chaque période triennale.

4.2. Loyer et charges

Loyer mensuel, pour le restaurant est proposé à 350 € HT/HC soit 420 € TTC environ (valeur 2025) hors taxes et hors charges. Le loyer est payable d'avance le cinq de chaque mois.

Charges :

Pour le restaurant : eau, électricité, gaz

Taxe foncière et taxe d'enlèvement des ordures ménagères : provision annuelle de 260 €. Celle-ci sera régularisée à réception des titres d'imposition et sera recalculée chaque année en fonction des sommes constatées.

Versement d'un dépôt de garantie : 840 € correspondant à la valeur de 2 mois de loyer

La commune de Baillou est répertoriée au sein du dispositif Zonage France Ruralités Revitalisation (ZFRR), l'exploitant qui crée son activité, peut potentiellement bénéficier de plusieurs avantages fiscaux.

Locaux Annexes :

1 logement de fonction est disponible : loyer 350€ TTC/mois 120 m² (3 chambres, 1 salon/bureau, 1 cuisine)
+ 1 maison à côté du local (pouvant héberger 1 salarié, apprenti ou stagiaire) : loyer 400€ TTC/mois

4.3. Frais divers

Le preneur est informé qu'il prendra à sa charge les frais d'aménagement et d'équipements nécessaires à son activité commerciale.

4.4. Droits et obligations du bail

Il est demandé aux candidats de connaître parfaitement les droits et obligations du bail et d'en accepter l'ensemble des dispositions y figurant, en particulier celles inscrites dans l'article 8 « Conditions Transformation – entretien – réparations, l'article 9 « Obligations du preneur »,

L'article 12 « Conditions particulières » (Cf. annexe projet de bail commercial).

4.5 Licence de débit de boisson

La commune de Baillou détenant une licence IV sera en mesure d'en déléguer l'exploitation au preneur selon des conditions à formaliser contractuellement.

5. CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET CRITERES DE SELECTION

5.1. Profil recherché



Les personnes souhaitant faire acte de candidature devront être à même de démontrer leurs compétences et leurs motivations à s'investir et réussir dans un commerce de cette nature.

Ils devront disposer d'une expérience professionnelle probante dans le domaine du commerce et de la gestion d'entreprises commerciales de restauration.

Ils devront également être en mesure de disposer de financements pour lancer l'activité et en assurer son fonctionnement de manière pérenne.

5.2. Constitution du dossier de candidature

Le dossier devra comprendre les éléments suivants :

Pièces administratives

Afin de justifier de leurs capacités juridiques, techniques et financières, les soumissionnaires devront produire les documents suivants :

Une lettre de candidature précisant :

- Les motivations du candidat, détaillant son projet et sa vision pour le restaurant
- L'acceptation des conditions générales de location précisées dans le projet de bail commercial.

Une fiche de présentation du candidat (nom ou raison sociale du candidat, forme juridique, N°Siret, nom/prénom/adresse et téléphone du gérant, expériences et références).

- Un CV ou une description des acquis d'expériences professionnelles pertinentes.
- Une présentation détaillée du concept envisagé (type de cuisine, ambiance, services complémentaires).

L'extrait KBIS de moins de trois mois de la société, les statuts constitutifs à jour ou les projets de statuts dans le cas où la société est en cours de création.

Une attestation sur l'honneur afin de vérifier que le candidat :

- Satisfait aux obligations sociales et fiscales,
- Ne fait pas l'objet d'une interdiction de candidater,
- 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.8221-1 à L.8221-3, L.8221-5, L.5221-8, L.5221-11, L.8251-1, L.8252-1, L.8252-2, L.8254-1 à L.8254-4, R.8254-1, L.8255-1, L.8231-1 et L.8241-1 à L.8241-2 du Code du travail.

5.3. Descriptif du projet d'exploitation



Le descriptif du projet devra comporter les éléments suivants :

- 5.3.1. Description du concept, de la cuisine proposée, nom de l'enseigne (si définie)
- 5.3.2. Nature des prestations de restauration : carte détaillée, menus, prix
- 5.3.3. Origine des produits
- 5.3.4. Identité visuelle du projet (enseigne, charte graphique, palette de couleurs...)
- 5.3.5. Aménagements en intérieur et extérieur prévus (visuels préconisés)
- 5.3.6. Effectif envisagé pour le restaurant avec profil(s) de poste et qualifications
- 5.3.7. Périodes et horaires d'ouverture
- 5.3.8. Description de la clientèle visée
- 5.3.9. Stratégie commerciale envisagée pour lancer et développer l'activité
- 5.3.10. Complémentarité avec l'offre existante à proximité
- 5.3.11. Calendrier du projet

5.4. Eléments financiers

- 5.4.1. Compte d'exploitation prévisionnel présenté sur 3 ans
- 5.4.2. Plan de financement (besoins/ressources)
- 5.4.3. Montant estimatif de l'investissement et mode du financement associé
- 5.4.4. Etude de marché éventuelle
- 5.4.5. Accord bancaire en cas d'emprunt

Peuvent être ajoutés au dossier tout autre élément permettant d'apprécier la faisabilité du projet. Par ailleurs, le candidat devra mentionner les éventuelles difficultés ou risques du projet.

5.5. Modalités et date limite de dépôt de la candidature



Calendrier prévisionnel (estimé)

- Lancement de l'appel à candidature : Juillet 2025
- Date limite de dépôt des dossiers : Novembre 2025
- Analyse des candidatures : en temps réel
- Sélection du candidat : (voir les critères page 13)

La transmission des candidatures devra être effectuée sous pli cacheté et porter les mentions :

Candidature location d'un local communal à usage de restaurant - Le Bourg

41170 BAILLOU– NE PAS OUVRIR

Les plis devront être transmis soit par voie postale en lettre recommandée avec accusé de réception, soit remis directement contre récépissé, à l'adresse suivante :

Mairie de Baillou – Le Bourg 41170 BAILLOU

En cas de dossier incomplet, la mairie ne soumettra pas le dossier au comité de sélection.

5.6. Conditions de visite du local

Des visites du local commercial pourront être effectuées sur rendez-vous sollicité auprès de Monsieur PELLETIER, maire de Baillou : 02 54 80 81 23

5.7. Critères de sélection :



L'analyse des propositions et le choix du candidat seront effectués selon les critères suivants :

5.7.1. Qualité du projet commercial (40 %) :

Qualité du concept proposé et complémentarité avec l'offre existante à proximité
Attention portée à la sélection de produits de qualité et aux circuits d'approvisionnement (circuits courts, cuisine du « marché »...)
Pertinence de la stratégie commerciale proposée
Qualifications, expérience et motivation du candidat et de son équipe

5.7.2. Viabilité économique du projet (40 %) :

Equilibre du plan de financement et solidité financière du candidat
(garanties de financement, pérennité de la société si déjà existante...)
Caractère réaliste du modèle économique (notamment la cohérence entre clientèle ciblée, politique de prix et hypothèses de chiffre d'affaires)

5.7.3. Pertinence technique du projet (20 %) :

Qualité des aménagements intérieurs
Qualité des aménagements extérieurs (projet d'enseigne, façade, vitrines, installation des terrasses)

5.8. Audition des candidats



Le Conseil Municipal se réserve le droit d'auditionner les candidats dans le cadre de l'analyse des dossiers de candidatures.

Les candidats présélectionnés seront invités afin de présenter leur projet (concept de restauration, offre culinaire, type de décoration, etc.) à participer à un entretien avec le comité de sélection pour permettre à la commune de compléter leur évaluation et de faire son choix définitif.

Les candidats seront évalués selon différents critères.

Une note globale leur sera alors attribuée qui définira un ordre de classement.

Critères de sélection

Les candidatures seront évaluées notamment selon :

- La qualité du projet proposé (originalité, adéquation avec les attentes locales).
- Les compétences et références professionnelles du candidat.
- La viabilité économique du projet.
- L'engagement envers le développement durable et la valorisation des produits locaux.

Ce projet représente une opportunité unique pour un restaurateur souhaitant s'investir dans une activité porteuse au cœur d'un territoire riche en potentiel touristique et culturel.

ANNEXES



Formulaire à remplir : Dossier de candidature : Mise à disposition d'un local commercial

Merci de transmettre un dossier complet reprenant la même nomenclature et répondant aux questions suivantes.

En cas de dossier incomplet, la mairie ne soumettra pas le dossier au comité de sélection.

Présentation du porteur de projet :

Nom ou raison sociale :

Enseigne :

Domaine :

Adresse du siège social (si différent du local mis à disposition) :

Téléphone :

Email :

Site internet (si existant) :

N° Siret (si existant) :

Forme juridique envisagée :

Date de création de la structure (si existant) :

Avez-vous bénéficié d'un accompagnement pour monter le projet :

Si oui, par qui ? :

Nom, Prénom, fonction et coordonnées du porteur de projet :

Description synthétique de l'activité :

Cibles clients :

Date d'ouverture envisagée :

Description détaillée de l'activité :

Contexte et objectifs de l'activité : Pourquoi votre projet doit-il être retenu ?

Description de l'activité : Plan d'action / business plan

Moyens matériels et humains nécessaires :

- CV du porteur de projet
- Fiches de poste des salariés (selon organisation)
- Plan de financement

Cartes, produits et détail des prestations :

Le professionnel devra nous proposer une carte complète avec des propositions détaillées des prestations. L'offre devra répondre aux obligations légales (DGCCRF) en contenant les prix de vente, litrage et volume pour les boissons, chambre froide, réserves.



Outils d'aide à la décision



Matrice d'évaluation des projets commerciaux en milieu rural (proposition)

Grille d'évaluation des projets commerciaux en milieu rural

Catégorie	Critère	Description	Suggestion de questions à poser	Notation (1-5)	Poids catégorie	Poids critère
Qualité du projet commercial (40%)	Pertinence du projet	Adéquation du projet avec les besoins locaux, complémentarité avec l'offre existante, réponse à la demande locale.	. Comment selon vous votre projet répond t-il au besoin spécifique du territoire ? . Questions libres		40%	15%
	Qualité du business plan	Clarté, cohérence, solidité du business plan, incluant prévisions financières et stratégie commerciale.	. Pouvez-vous détailler vos prévisions de chiffre d'affaires et de charges ? . Quels sont vos principaux risques identifiés ?			15%
	Innovation et différenciation	Caractère innovant et différenciation du projet (produits, services, fonctionnement).	. Quels sont les éléments qui rendent votre projet unique par rapport aux potentiels autres projets qui candidatent ? . Avez-vous prévu des services ou produits innovants ?			10%
Viabilité économique du projet (40%)	Viabilité financière	Capacité à générer des revenus suffisants, analyse coûts et marges.	. Quel est votre plan de financement ? . Comment envisagez-vous d'atteindre la rentabilité ?		40%	25%
	Expérience et compétences du porteur	Pertinence de l'expérience et compétences du candidat.	. Quelle est votre expérience dans ce secteur ? . Quelles compétences spécifiques apportez-vous au projet ?			15%
Pertinence technique (20%)	Faisabilité technique et opérationnelle	Réalisme du projet en termes de mise en œuvre, moyens, calendrier.	. Quels sont les moyens matériels et humains que vous mobiliserez ? . Quel est votre calendrier prévisionnel ?		20%	10%
	Impact sur le territoire	Contribution au dynamisme local, création d'emplois, revitalisation du tissu commercial rural.	. Combien d'emplois pensez-vous créer ? . Quel impact votre projet aura-t-il sur la vie locale ?			10%
Evaluation du projet						

(Les poids des critères dans chaque catégorie sont ajustés pour totaliser la pondération de la catégorie)

Grille d'évaluation des projets commerciaux en milieu rural



Méthode de notation

- **1** : Très insuffisant
- **2** : Insuffisant
- **3** : Satisfaisant
- **4** : Bon
- **5** : Excellent

Calcul du score global

Pour chaque projet, calculez le score global en multipliant la note attribuée à chaque critère par son poids respectif, puis en faisant la somme des résultats :

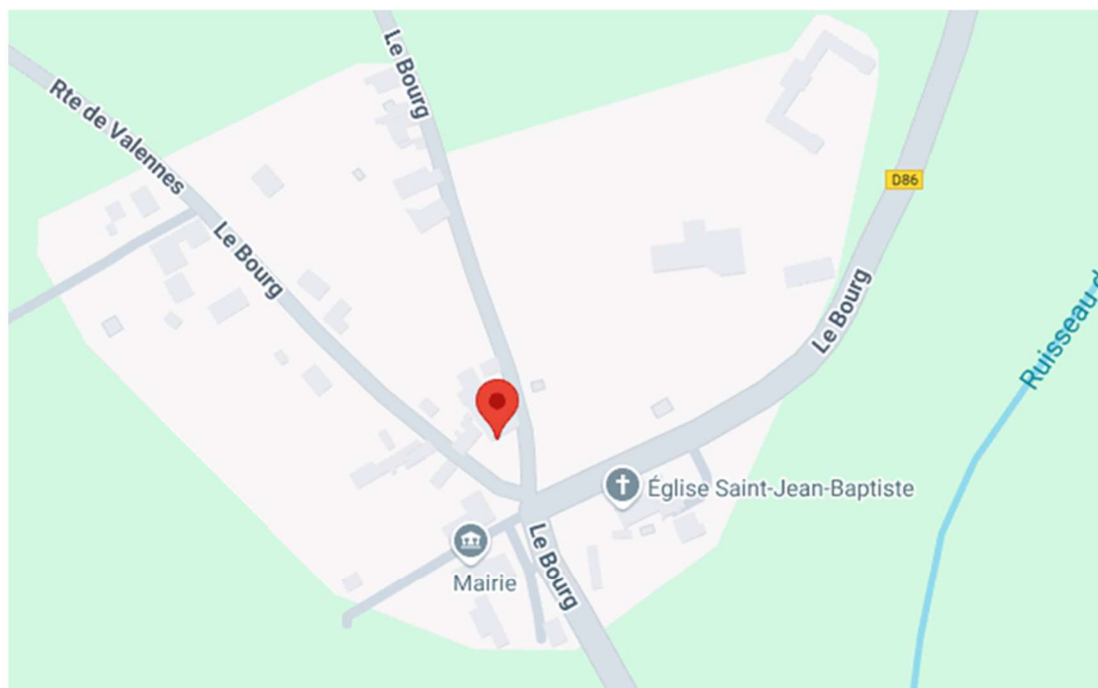
$$\text{Score global} = \Sigma (\text{Note du critère} \times \text{Poids du critère})$$

Le score global permet de comparer les projets entre eux et de hiérarchiser les candidatures.

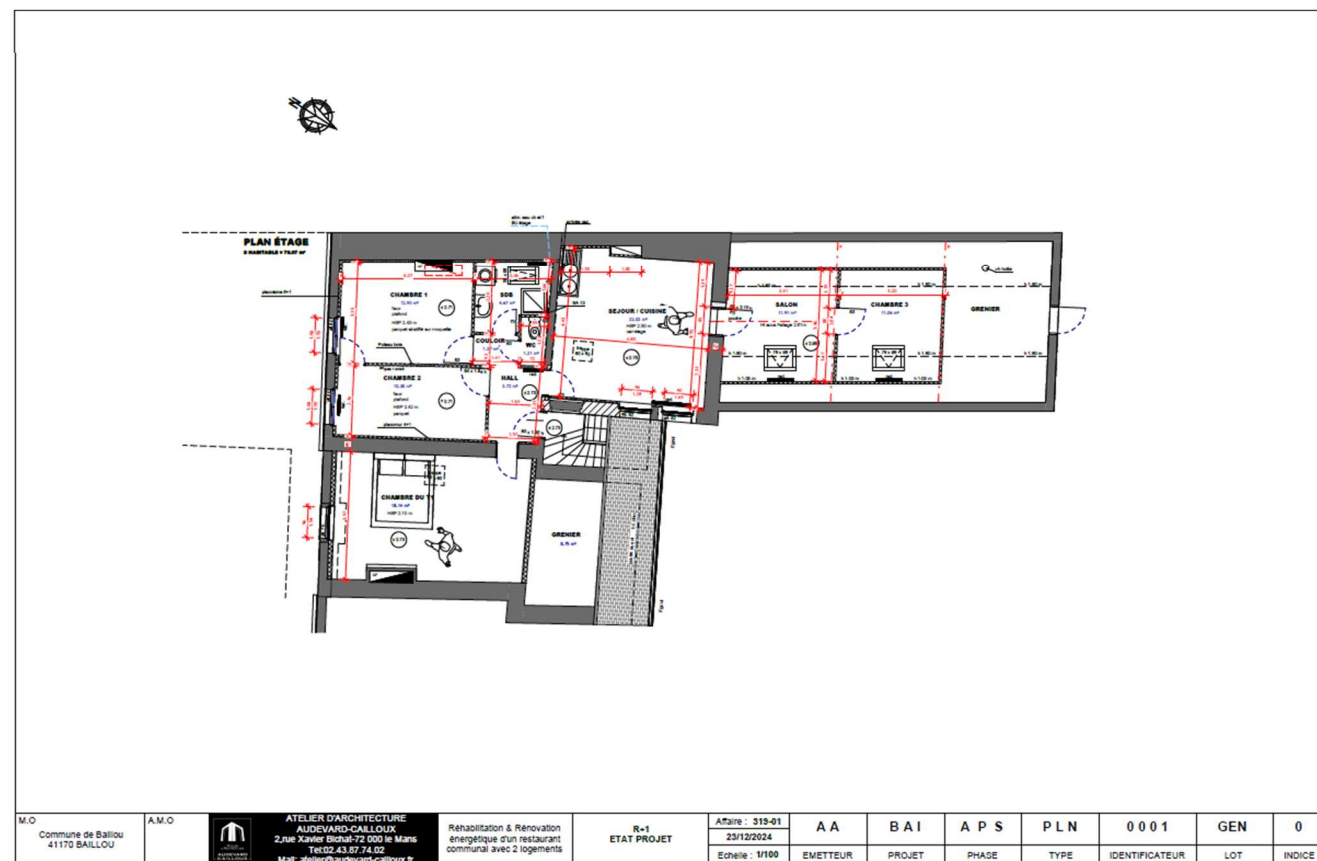
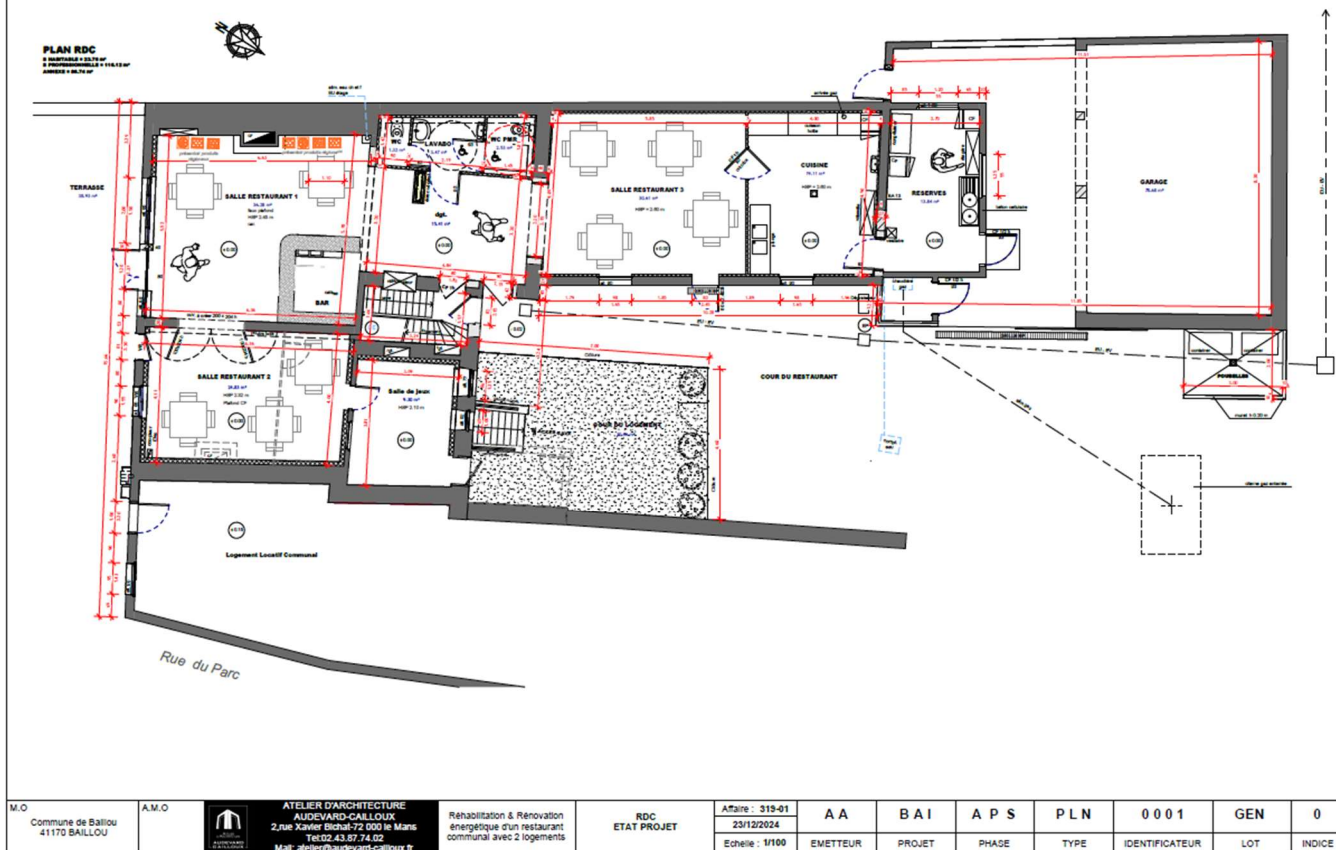
Recommandations d'utilisation

- **Préparation** : Avant chaque entretien, lisez attentivement le dossier du candidat pour une évaluation plus précise.
- **Objectivité** : Évitez les biais en vous basant sur des faits concrets et des données objectives.
- **Collecte de données** : Prenez des notes détaillées pendant l'entretien pour justifier vos évaluations.
- **Synthèse** : Après chaque entretien, complétez la grille et discutez-en en conseil municipal pour une évaluation collective.

Plans de situations



PLANS APRES TRAVAUX



Photos intérieur

