



Commune de Port-des-Barques

Appel à Manifestation d'Intérêt Exploitation du local « La Maline »

Cahier des charges

Publication : 12 janvier 2026 – Publicité 4 semaines – Dépôt candidatures : 6 février 2026



Credit photo : Département de la Charente Maritime

SOMMAIRE

1. Présentation du site et du projet	3
2. Objectifs	3
3. Description du local et des contraintes	4
3.1. Caractéristiques du local	4
3.2. Contraintes techniques et réglementaires	4
4. Attentes de la commune	4
4.1. Offre de restauration	4
4.2. Horaires et jours d'ouverture	5
5. Durée et redevance d'occupation	5
5.1. Durée d'occupation	5
5.2. Montant de redevance	5
5.3. Les modalités contractuelles	5
5.4. Charges	5
5.5. Assurances	5
6. Modalités de candidature	6
6.1. Dossier de candidature	6
6.2. Critères de sélection	6
6.3 Dépôt des candidatures et contact	7

1. Présentation du site et du projet

Située en Charente-Maritime, à l'embouchure de la Charente, la commune de Port-des-Barques se distingue par son patrimoine naturel préservé et son dynamisme touristique. Elle abrite des paysages emblématiques comme la Pointe de Port-des-Barques et l'île Madame, accessible à marée basse par un tombolo naturel. Intégrée au périmètre du Grand Site de France « Arsenal de Rochefort – Estuaire de la Charente », la commune propose une diversité d'activités : balades pédestres ou cyclistes, pêche à pied, baignade, voile, et bien d'autres encore.

Engagée dans une démarche de valorisation de son patrimoine et de développement durable, la commune souhaite renforcer son attractivité en proposant une offre de restauration de qualité, accessible tant aux habitants qu'aux visiteurs.

Le projet de gestion du local « La Maline », situé avenue de l'île Madame, à proximité immédiate du camping de la Garenne et de l'accès à l'île Madame, s'inscrit dans une zone à forte fréquentation, tant touristique que locale. Confié à un prestataire privé, ce projet a pour ambition de dynamiser le territoire en proposant une offre de restauration de qualité, accessible à la fois aux habitants et aux visiteurs.

2. Objectifs

- Proposer une offre de restauration variée, adaptée à la fréquentation locale (habitants, travailleurs) et touristique.
- Assurer une gestion durable et respectueuse du bâtiment et de son environnement.
- Contribuer à l'animation et à l'attractivité de Port-des-Barques.

3. Description du local et des contraintes

3.1. Caractéristiques du local

Espace	Surface (m²)	Détails
Surface totale	107	
Chambre froide	6,17	
Cuisine	22,69	2 tables en inox Plan de travail + Economa en inox Plonge avec douchette 1 friteuse double bac 2x11 litres 1 friteuse double bac 2x8 litres
Terrasse extérieure	-	Non couverte et non équipée (pas de mobilier fourni) 50 couverts sur la partie contiguë au bâtiment. L'espace enherbée peut également être utilisé pour installer des tables
Sanitaires	-	Conformes aux normes ERP et accessibles PMR

3.2. Contraintes techniques et réglementaires

- Le mobilier devra être qualitatif. Le mobilier publicitaire est interdit (parasols, tables, chaises...)
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Conformité aux règles d'accessibilité (ERP).
- Engagement à entretenir et préserver le bâtiment.

4. Attentes de la commune

4.1. Offre de restauration

L'offre doit être adaptée à une clientèle variée (locaux, touristes, usagers du camping, familles, actifs) et proposer :

- Une restauration quotidienne (plats du jour, menus).
- Une offre de snacking (salades, croque-monsieur, burger, boissons courantes).
- Un salon de thé (crêpes, gaufres, glaces, pâtisseries).
- Possibilité de services complémentaires : vente à emporter, soirées à thème, événements.

4.2. Horaires et jours d'ouverture

- Ouverture du 1er avril au 1er novembre, 7 jours/7 (minimum de 5 jours par semaine en haute saison et les périodes de fortes affluences (lundi de Pâques, jours fériés du mois de mai...), avec une offre de bar, glaces et restauration sur place.
- L'exploitant est libre d'organiser des événements ou d'ouvrir en soirée, selon sa stratégie.

5. Durée et redevance d'occupation

5.1. Durée d'occupation

La Commune envisage une occupation à partir d'avril 2026 pour une durée initiale de 3 ans, durée d'occupation qui sera définitivement arrêtée au terme de la procédure de sélection et de négociation. Elle pourra être renouvelée par période successive dans des conditions qui seront précisées dans le bail, dans la limite de 9 ans, précisant les obligations de chaque partie.

5.2. Montant de redevance

L'occupation sera consentie avec un loyer fixe de 10 000 € par an.

Le loyer sera payable mensuellement (d'avril à octobre) au trésorier municipal, à échéance, et par prélèvement automatique selon les modalités précisées dans le bail.

Son montant sera indexé annuellement à la date anniversaire du bail sur l'évolution de l'indice des loyers commerciaux.

En cas de déficit d'exploitation de l'occupant, aucune renonciation à redevance ou subvention d'équilibre ne pourra être sollicitée à la Commune.

5.3. Les modalités contractuelles

L'occupation fera l'objet d'un bail commercial.

5.4. Charges

L'ensemble des frais relatifs à l'eau, l'électricité, la téléphonie, la collecte des ordures ménagères, sera pris en charge directement par l'exploitant qui fera son affaire des ouvertures de compteurs et choix de ses fournisseurs pour l'électricité et le téléphone. Pour les ordures ménagères, il contactera le service déchets de la communauté d'agglomération (CARO).

5.5. Assurances

L'exploitant devra souscrire :

- Une police d'assurance multirisques couvrant les dommages corporels de toute nature susceptibles d'être causés aux biens (incendie, foudre, explosion, dégât des eaux...)
- Une police de responsabilité civile professionnelle.

Il est tenu de déclarer à la Commune tout sinistre quelle qu'en soit l'importance.

La copie de la déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pour les établissements manipulant des denrées animales ou d'origine

animale et la copie du contrat d'assurance pour la période d'exploitation concernée devront être fournies pour la signature de la convention.

6. Modalités de candidature

6.1. Dossier de candidature

Le dossier devra comprendre :

- Le cahier des charges signé et paraphé.
- Une lettre de candidature présentant le candidat, son expérience, ses garanties financières et professionnelles (années d'expérience, chiffres d'affaires des trois dernières années, comptes sociaux, attestations d'assurance, attestation de formation hygiène et sécurité, références professionnelles dans le domaine de la restauration, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitation) ;
 - Certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations Justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait de Kbis) ou au répertoire des métiers, ou statuts avec arrêté constitutif de l'association si tel est le cas ;
 - Extrait de casier judiciaire n°2 (ou attestation sur l'honneur) ;
 - Copie du ou des jugements prononcés si l'entreprise est en redressement judiciaire ;
 - Toute référence ou document susceptible d'appuyer l'aptitude du candidat à assurer l'exploitation du domaine public.
- Une note de présentation du projet, indiquant :
 - Nom du concept, description de la cuisine proposée, menu détaillé, gamme de prix, origine des produits, identité visuelle/esthétique souhaitée, photographies, expériences, document de communication, ainsi que tout élément que le candidat jugera utile pour caractériser son projet ;
 - Moyens techniques et humains ;
 - Capacité financière (le dernier chiffre d'affaires, attestation bancaire) ;
 - Acceptation de tous les moyens de paiement par les clients (TPE obligatoire, chèques restaurant) ;

6.2. Critères de sélection

- Pertinence du projet par rapport aux attentes de la commune.
- Expérience et solidité financière du candidat.
- Qualité et originalité de l'offre de restauration.

La commune se réserve le droit d'organiser avec un ou plusieurs candidats (présentant un dossier complet) autant de réunions de négociation que nécessaire.

6.3 Dépôt des candidatures et contact

Les dossiers de candidatures seront :

- déposés à l'accueil de la mairie (contre récépissé)
- ou envoyés par courrier (cachet de la poste faisant foi)
- ou envoyés par courrier électronique

Les dossiers seront transmis à la Commune de Port des Barques obligatoirement au plus tard vendredi 6 février 2026 à 12h00

- Informations pour l'envoi postal :

L'enveloppe devra impérativement porter la mention suivante : « *Candidature restauration local la Maline* » et être envoyé à l'adresse suivante :

MAIRIE
Square Guy Rivièr
17730 PORT DES BARQUES

- Informations pour l'envoi au format numérique :

L'envoi comprendra un seul fichier au format PDF comprenant l'ensemble des pièces demandées, en objet portera la mention : « *Candidature restauration local la Maline* » et sera envoyé à l'adresse mail suivante mairie@ville-portdesbarques.fr

Tout dossier incomplet ou remis après le délai précisé, ne sera pas examiné.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez envoyer vos questions par mail à : mairie@ville-portdesbarques.fr

Le : / /

Signature du candidat