



Le 09/01/2026

APPEL A PROJET POUR L'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC ET L'EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION AU SEIN DU COMPLEXE AQUALUDIQUE ELODIE LORANDI DE CENON



Date limite de réception des candidatures : jeudi 5 février 2026 à 12h00

Modalité de dépôt des dossiers de candidature :

- soit par courriel à l'adresse deveco@ville-cenon.fr (objet : « AMI Espace restauration Piscine 2026 ») ;
- soit par dépôt sous enveloppe fermée au service Développement économique et insertion professionnelle contre récépissé (du lundi au jeudi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 et le vendredi de 9h00 à 12h30) ;
- soit par courrier recommandé avec accusé de réception à l'adresse suivante :

Hôtel de ville de Cenon

Service Développement économique et insertion professionnelle

1 avenue Carnot – CS50027

33152 CENON Cedex

La Ville de Cenon souhaite mettre à disposition un espace restauration situé au sein des locaux du complexe aqualudique Elodie Lorandi sis 28 rue Clément Ader à Cenon (33150).

Le présent cahier des charges a pour objet de fournir tous les éléments nécessaires à la présentation d'une offre pour l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public pour la gestion d'un espace restauration au sein du futur complexe aqualudique de Cenon.

1) Données générales

Situés au cœur du Domaine du Loret, les différents espaces du centre aqualudique s'articulent autour de la chartreuse datant du XVIIIème siècle et d'une construction moderne, reliées entre elles par un hall vitré. Disposant d'une capacité d'accueil de 700 personnes, le complexe est accessible par le tram (station de tramway Jean Zay à moins de 10 minutes), et dispose d'un parking et d'un garage à vélo. Il se situe à proximité immédiate tant de la zone d'activités économiques Jean Zay que du complexe footballistique et sportif du Loret. Il accueille environ 60 000 entrées par an (hors public scolaire).

Le complexe aqualudique du Loret se veut un équipement public multiforme tourné vers des activités liées au bien-être, à la santé, à l'hygiène.

Cette structure comprend :

- une piscine (avec un bassin de 25m, 6 lignes),
- un espace balnéo ludique de 240m²,
- un hammam et un sauna,
- un espace soins du corps,
- et un espace accueil et petite restauration.

La Ville a fait le choix d'une gestion en régie directe de la piscine ainsi que de l'espace sauna et hammam sur les horaires d'ouverture au public de la piscine. Elle confie à deux tiers privés l'exploitation de l'espace restauration, d'une part, et l'exploitation des activités de bien-être, d'autre part.

2) Principes de fonctionnement

Afin de donner une certaine cohérence au fonctionnement d'ensemble de cet établissement, la Ville souhaite que soient respectés, par le futur exploitant de l'espace restauration, un certain nombre de principes.

3) Principes généraux

- a) Le premier principe est celui du strict respect de la législation qui s'attache à la restauration et au respect du droit du travail.
- b) Le candidat devra disposer, a minima, d'une des conditions suivantes :
 - d'un diplôme ou d'une certification professionnelle pour exercer l'activité,
 - **obtention d'un permis d'exploitation** en effectuant une formation de 20 heures,
 - **suivi d'une formation obligatoire relative à l'hygiène alimentaire par un organisme agréé** de 14 heures par au moins une personne de l'établissement (formation HACCP),
 - **obtention d'une licence pour le snack** : vous pouvez choisir une licence « restaurant » si vous désirez vendre des boissons uniquement en accessoire des plats et réaliser une déclaration auprès de la mairie au moins quinze jours avant l'ouverture du snack.
 - **formation gestion d'un établissement de restauration rapide.**

Le candidat doit être inscrit au registre du commerce et des sociétés. Il devra être en règle avec la législation en vigueur, notamment avoir satisfait à ses obligations fiscales et parafiscales.

- c) L'exploitant devra adapter ses horaires d'ouverture au maximum à ceux de l'établissement. Il sera demandé au gestionnaire d'éviter des temps d'ouverture en dehors des périodes de fonctionnement du complexe. Une négociation avec la Ville permettra de définir d'éventuelles exceptions (vacances, fermetures techniques...).

Les horaires d'ouverture du complexe sont les suivants :

- en période scolaire : du mardi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 16h30 à 20h00, le samedi de 10h00 à 13h00 et de 15h00 à 18h00, le dimanche de 9h00 à 12h00.
- en période de vacances scolaires :
 - durant les « petites » vacances : du mardi au vendredi de 12h00 à 20h00, le samedi de 10h00 à 13h00 et de 15h00 à 18h00, le dimanche de 9h00 à 12h00.
 - durant les vacances d'été : du mardi au vendredi de 12h00 à 20h00, le samedi et le dimanche de 14h30 à 20h00.

- d) Les prestations proposées devront être de qualité. La Ville souhaiterait en effet que les services qui seront proposés prennent en compte les dimensions de bien-être, de santé notamment en travaillant sur la qualité, le « fait maison » et l'utilisation de produits naturels et/ou « bio ».

- e) Le prestataire devra proposer plusieurs moyens de paiement. Les tickets restaurant ainsi que les cartes bancaires devront être acceptés. Il devra offrir une qualité de prestations régulière, un espace de restauration accessible au plus grand nombre.

4) Conditions financières et matérielles

Les fluides de toutes sortes resteront à la charge du preneur et seront refacturés annuellement au prorata des espaces occupés, en l'absence de sous-compteur (possibilité d'en mensualiser le paiement).

En contrepartie de l'espace mis à disposition, une redevance (« loyer ») est demandée à l'occupant temporaire du domaine public.

Le montant de cette redevance mensuelle est fixé par délibération du conseil municipal. Il s'élève à 440€ HT pendant les 12 premiers mois d'exploitation (soit 5280€ HT par an). Au montant de ce « loyer » s'ajoute une participation jusqu'à 5% du chiffre d'affaires réalisé au sein du complexe aqua ludique, dès lors que le loyer représente moins de 5% du chiffre d'affaires de l'activité. Cette valorisation sera réévaluée annuellement. A cet effet, l'exploitant devra présenter le bilan comptable de son activité au sein du complexe aqua ludique à la Ville chaque année.

5) Nature des services attendus

Pour l'espace restauration les services proposés devront répondre aux normes et réglementations en vigueur. Ces services devront être adaptés à la diversité des publics adultes et enfants, et des différentes catégories sociales.

6) Forme juridique

Autorisation d'occupation temporaire du domaine public d'une durée d'un an, renouvelable 2 fois, sans qu'elle ne puisse excéder trois ans sans remise en concurrence.

Obligations juridiques

L'exploitant prendra toutes les dispositions nécessaires de manière à être conforme à l'ensemble des textes réglementaires qui lui sont applicables et, notamment :

- satisfaire aux attentes et prescriptions du propriétaire,
- Code du travail,
- réglementation relative aux établissements recevant du public (ERP),
- règlement sanitaire,

- règlements et mesures de police,
- décrets et divers arrêtés préfectoraux ou municipaux régissant les horaires d'ouverture et relatifs aux nuisances diverses,
- licence d'exploitation,
- réglementation en matière de traçabilité et de risques alimentaires,
- et, plus généralement, toute réglementation spécifique concernant son activité propre.

Cette liste est non exhaustive, et toute nouvelle réglementation mise en œuvre au moment de l'ouverture et pendant toute la durée d'exploitation de l'établissement sera à prendre en compte.

7) Modalités de présentation des offres

Les candidats doivent présenter, outre les justifications exigées par l'avis d'appel à concurrence :

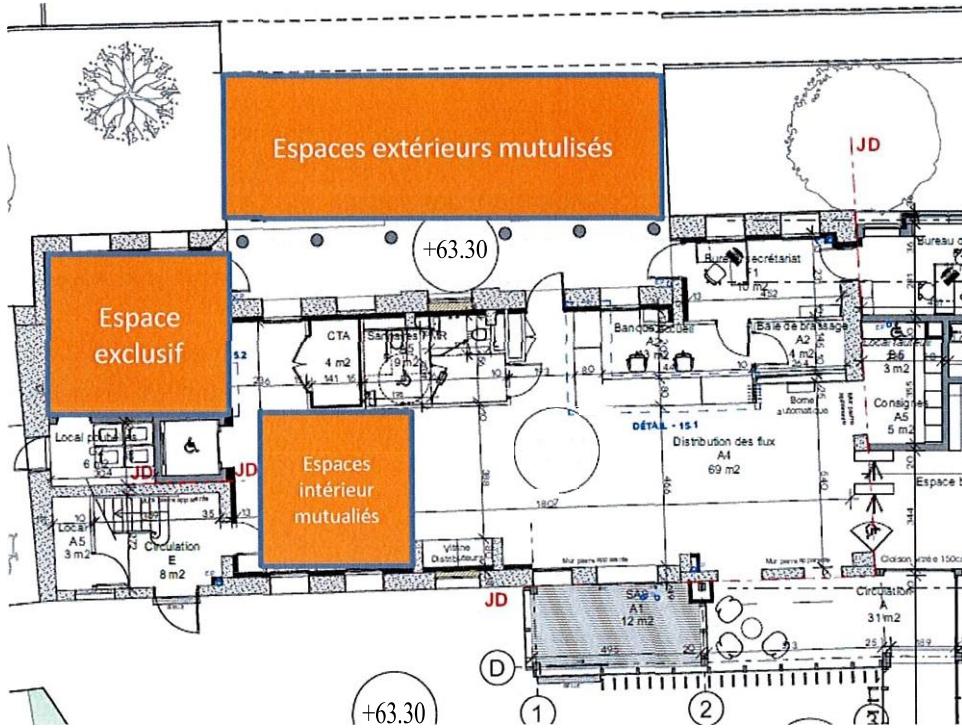
- **une note générale de présentation de leur projet (comprenant notamment un exemple de carte avec les produits, prix et éventuelles formules proposées et une présentation des références du candidat),**
- **une note expliquant les modalités de fonctionnement (paiement, communication, jours et horaires d'ouverture envisagés) et son articulation avec le fonctionnement de la piscine,**
- **un compte de résultat prévisionnel.**

8) Critères d'évaluation des offres

L'évaluation des candidatures se fera au regard du projet présenté, ce dernier devra notamment :

- Proposer une offre tarifaire en adéquation avec les prestations et les publics attendus,
- Proposer des prestations diversifiées (selon les différents types de clientèle, régimes alimentaires...),
- Être en adéquation avec les valeurs et principes d'inclusivité et favoriser les apprentissages des jeunes notamment,
- Comporter des références et des expériences significatives dans le domaine.

9) Présentation de l'espace mis à disposition :



L'espace concerné par l'AOT espace de restauration comprend :

Un local snack surface 22 m²

- Local snack livré brut (avec une porte donnant sur l'accueil, une porte donnant sur l'extérieur, un accès direct au local poubelles, deux fenêtres sur l'extérieur et une fenêtre coulissante sur l'espace d'accueil),
- Sol grès cérame 30x30cm,
- 1 tableau d'allumage,
- 6 points lumineux en plafond,
- 16 prises électriques + 2 prises RJ 45,
- SSI, Alarme intrusion,
- Hotte aspirante,
- Arrivées et évacuations d'eau,
- 1 radiateur,
- 1 robinet à pédale.

La puissance électrique maximale cumulée pour l'activité est de 20kW/h. Le candidat doit prendre acte que l'espace mis à disposition ne lui permettra pas de réaliser sur place certains types de restauration avec une cuisine professionnelle équipée.

Une zone assises snack intérieure 20 m²

- 4 manges debout diamètre 60 cm, hauteur 110 cm,
- 1 plan snack L310 x l45x h110 cm,
- 12 chaises hautes.

Une zone terrasse assise extérieure de 50m² (à aménager)

10) Calendrier prévisionnel

Lancement de l'appel à manifestation d'intérêt : semaine du 05/01/2026

Clôture de la consultation : jeudi 05/02/2026 à 12h00

Possibilité de visite du local sur RDV à prendre auprès de la direction de la piscine

Analyse des candidatures : mi-février 2026

Auditions : semaine du 23 février 2026

Attribution prévisionnelle : courant mars 2026

Jean-François EGRON

Maire de Cenon

ANNEXE – Photos du local



Zone assise



Zone terrasse