



EMPURANY

Mairie d'Empurany

Appel d'offre / cahier des charges / convention

CONVENTION D'OCCUPATION ET D'EXPLOITATION DU RESTAURANT DE LA COMMUNE AFFECTÉ À UN USAGE DE CAFÉ, BAR, DE RESTAURATION ET PETITE RESTAURATION ET EN OPTION LA CANTINE SCOLAIRE.



CAHIER DES CHARGES



Le restaurant en 1952



Le projet de rénovation à l'étude

Lyon, le 11 mai 2026

Cahier des Charges

Restaurant, café, bar, petite restauration et en option la cantine scolaire

Préambule

La présente convention a pour objet de définir les conditions administratives, techniques et financières auxquelles la Commune autorise l'Exploitant à occuper et à exploiter, sur son site, des locaux affectés à un usage de bar restaurant dans le cadre d'un projet adapté aux différentes activités et typologies de clientèles fréquentant la commune : habitants, résidents secondaires, touristes, artisans et toute personne travaillant sur la commune ou alentour.

La commune d'Empurany est propriétaire du restaurant qui existe depuis le XIX^{ème} siècle et qui a connu son heure de gloire dans les années 50. Le projet de rénovation du restaurant est en cours (annexe a).

Le restaurant est pourvu d'un nom, associé à une marque, « Chez Sibylle », la marque enregistrée auprès de l'INPI. La marque est déposée avec typographie et code couleurs. Ainsi tout matériel publicitaire à l'initiative de l'Exploitant devra être conforme au cahier des charges fourni par la mairie.

La commune est desservie par la fibre.

L'exploitant devra assurer un service de restauration et un service de café – bar – petite restauration. Il se devra de donner la priorité à des produits locaux de qualité. Sur la commune d'Empurany, de nombreux produits bénéficient de labels de qualité, ou encore d'appellations d'origine ou de marques qui permettent aux producteurs de promouvoir une qualité supérieure.

Zone de chalandise et atouts touristiques

A titre d'information, le village double sa fréquentation entre l'hiver et l'été (600 habitants l'hiver et 1200 l'été). La commune possède une aire de camping-cars située sur l'aire de loisirs communale comprenant un City Park et des jeux pour les plus petits. L'aire de camping-cars accueille chaque année entre 250 et 300 véhicules.

La programmation culturelle et touristique d'Empurany et de ses environs est accessible sur le site www.empurany.fr.

Les associations communales sont très actives et animent différents événements tout au long de l'année auxquels le futur restaurateur sera parfois amené à participer. La commune possède une salle polyvalente avec cuisine équipée et pouvant accueillir 150 personnes. Pour ne citer que les principaux temps forts des animations annuelles : « Fête de la cerise » début juillet, « Soirée sous les arbres » du 4 août, repas organisés par les pompiers, le club Amitié et loisirs et le repas des aînés du CCAS.

Sur le plan touristique, Empurany se situe à 8 kilomètres du petit train de l'Ardèche « Le Mastrou » et du vélorail qui totalisent annuellement et respectivement 50.000 passagers pour le vélorail et 30.000 pour le train. Empurany est à moins d'une heure du « Safari de Peaugres » qui est le site le plus visité en Ardèche avec 268.000 visiteurs en 2021.

Source CCI Ardèche et Office du Tourisme de Pays de Lamastre.

À l'instar du Mastrou et du « vélorail », la Dolce Via représente un atout touristique incontestable. Il s'agit d'un itinéraire vélo de 90 km sur une ancienne voie ferrée reconvertie en voie verte et qui relie Lamastre et Saint-Agrève à la Vallée du Rhône via le Cheylard. Les dépenses des excursionnistes sur la Dolce Via portent majoritairement sur l'alimentation (restauration, café, achats alimentaire...). Le panier moyen des cyclistes est supérieur aux autres itinéraires, 87 € par jour et par personne.

En 2022, sa fréquentation a atteint 70.400 cyclistes.

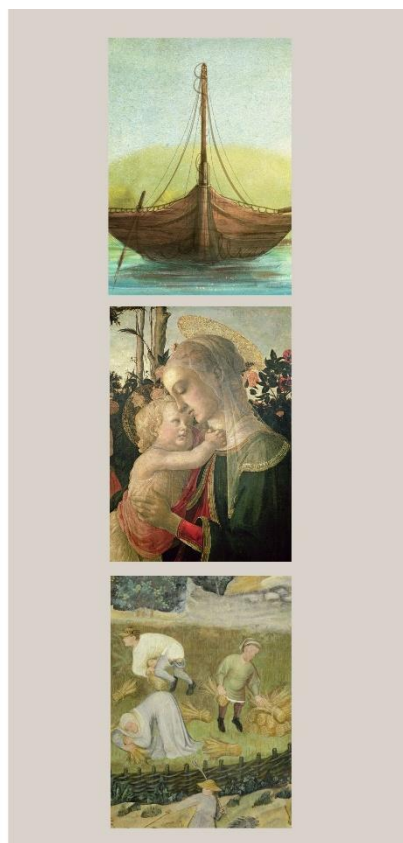
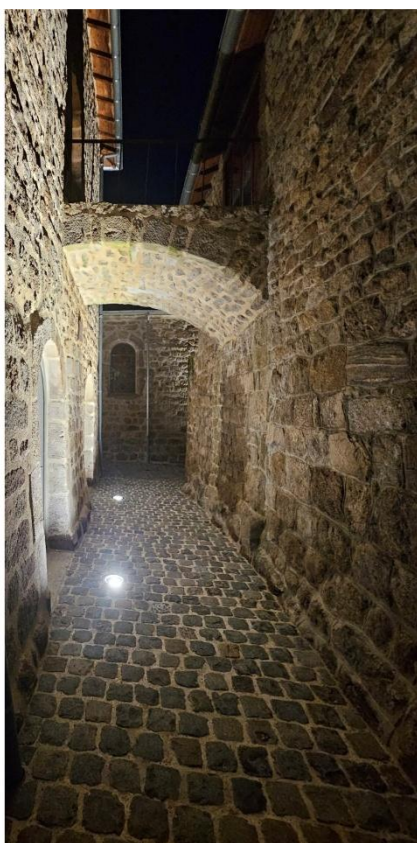
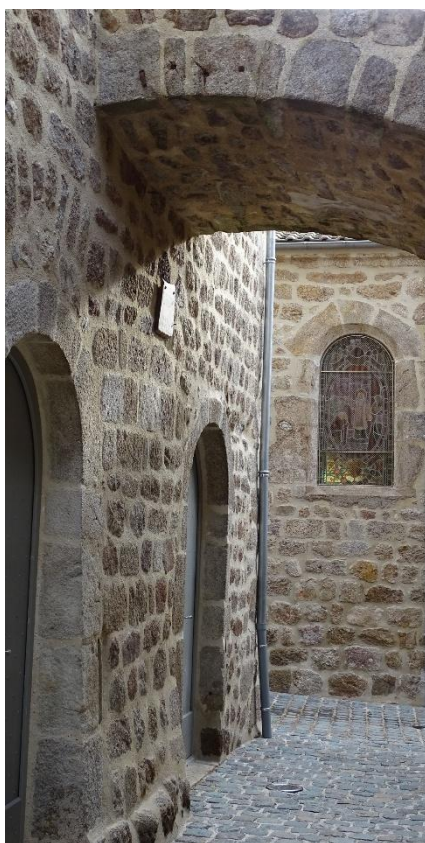
Source étude réalisée par l'Observatoire Ardèche Tourisme en 2023.

Atout patrimonial

La commune d'Empurany a finalisé en 2025-2026 un ambitieux projet de rénovation de son cœur historique, organisé autour d'un ancien fort médiéval. Ce site emblématique, témoin de plus de 700 ans d'histoire et des différentes seigneuries qui ont marqué le village, notamment les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, ainsi que les familles de Tournon et de Retourtour.

Entièrement restaurée, la tour médiévale accueille désormais plusieurs espaces d'exposition, dont deux parcours principaux : l'un consacré à l'histoire locale, retraçant l'évolution du territoire de l'Antiquité à nos jours, et l'autre dédié à l'art sacré, présentant des objets liturgiques témoins du patrimoine religieux de la commune.

Aujourd'hui ouvert au public, ce lieu constitue un véritable levier d'attractivité culturelle et touristique pour la commune. Le restaurant bénéficie ainsi d'un emplacement privilégié, directement en lien visuel avec ce site patrimonial majeur, au cœur du village historique.



Site internet de la tour : <https://tour-medievale.empurany.fr/>

A. DEFINITION DU BESOIN

La réouverture du restaurant répond à un triple objectif : redynamiser le centre-bourg, renforcer l'attractivité touristique du village et, si l'exploitant le souhaite, assurer le service de la cantine scolaire.

Ce lieu offrira une solution de restauration accessible aux habitants, aux visiteurs de passage, aux touristes du centre historique ainsi qu'aux usagers de l'aire de camping-cars.

Le restaurant sera confié à un exploitant libre de définir son concept, en cohérence avec l'identité et le rayonnement de la commune. Il contribuera à valoriser le patrimoine local et à faire de ce lieu un espace convivial et attractif.

L'offre proposée devra être de qualité, tant dans l'accueil que dans les produits et les prix pratiqués, afin de rester accessible au plus grand nombre et de fidéliser la clientèle.

L'exploitant devra adapter ses horaires aux saisons touristiques.

Enfin, une attention particulière sera portée au développement durable, avec une priorité donnée aux produits frais, locaux et de saison. La mairie d'Empurany pourra accompagner l'exploitant en mettant à disposition un réseau de producteurs et d'artisans locaux.

Option Cantine :

L'exploitant devra fournir s'il s'occupe de la cantine, une offre de restauration équilibrée et adaptée aux enfants de 3 à 11 ans privilégiant les produits locaux et de saison. Cette offre court pendant l'ensemble de l'année scolaire, calendrier zone A, académie de Grenoble et regroupe environ 40 repas à la journée.

L'exploitant devra respecter les points suivants : la vaisselle devra être adaptée aux enfants, la distribution d'éléments jetables devra être limitée au strict minimum et un soin particulier devra être apporté aux apports journaliers pour les enfants de cet âge.

La salle de cantine est séparée (par son entrée) et ne communique pas avec la salle du bar/café. Le ou les services restent en semaine et les horaires du ou des services permettent de redresser et de servir le grand public si besoin. Les repas de cantine lui seront réglés par la mairie sur présentation de facture.

Concernant le restaurant :

Le prestataire devra proposer une solution de repas le midi, qu'il assurera toute l'année, à l'exception d'une période de fermeture annuelle. Celle-ci devra impérativement se situer hors du calendrier scolaire (académie de Grenoble) s'il gère la cantine.

Il devra également proposer une solution de restauration le soir, au minimum 2 soirs par semaine et ce, a minima, pendant la période estivale et vendredi et samedi soir hors saison estivale et sur réservation.

Il saura aussi tirer parti de la salle « bar à vins » mise à disposition.

Il pourra à sa convenance, dans le respect des contraintes et de la réglementation, proposer toute autre prestation qu'il souhaiterait en liaison avec son activité de restauration.

B. LES LOCAUX MIS A DISPOSITION

Voir annexe 1 plan schématique du restaurant, sa terrasse et la salle de cantine ou autre.

NB : ce plan est susceptible d'évolution en lien avec l'architecte du projet et la commune. cf annexes

Les locaux disposent de 154 m² de surface exploitable dont :

Une salle de bistrot de 40m², une cuisine professionnelle équipée de plus de 35m² (comprenant tous les éléments respectant la réglementation HACCP depuis l'arrivée des denrées, jusqu'à l'élimination des déchets), une salle cantine ou autre/ restaurant de près de 30 m² et un bar à vin de plus de 25m². A ceci s'ajoutent deux toilettes dont un PMR, un local technique / vestiaire et une chaufferie.

Le bâtiment dispose également d'une terrasse arborée de 50m² exploitable.

Enfin le sous-sol du bâtiment permet d'avoir une grande zone de stockage de sec et de frais grâce à une grande chambre froide fonctionnelle.

Les espaces, objet de la convention, sont affectés à un usage exclusif de restauration et café-bar-petite restauration. Pendant toute la durée de la convention, l'Exploitant s'oblige à respecter l'affectation donnée, qu'il est autorisé à occuper et à exploiter. Toute autre utilisation, de quelque nature, importance et durée qu'elle soit est interdite et entraînera la résiliation automatique de la présente convention.

L'Exploitant s'obligera à exploiter personnellement l'établissement en raison du caractère intuitu personae de la convention.

Sont interdits la sous-location ou la mise à disposition à titre payant ou gratuit.

L'organisation par l'Exploitant de manifestations à caractère sportif, politique, commercial, syndical ou confessionnel est soumise à validation de la mairie.

L'Exploitant doit assurer l'exploitation des lieux de manière à ce que les bonnes mœurs soient respectées. L'exploitation de jeux automatiques est formellement interdite ainsi que celles de tous jeux de hasard et appareils à sous. Seront également interdits la sous-location à titre payant ou gratuit et la cession de la convention à intervenir à un tiers.

Est interdite la cession de la convention à intervenir à un tiers sous quelque forme que ce soit.

Dans l'hypothèse où l'Exploitant changerait la forme juridique de son exploitation (par exemple par modification du capital de la société Exploitante ou par cession de ses parts), il devra en informer la Mairie qui devra agréer cette modification. Dans cette hypothèse, celle-ci se réserve la possibilité de faire application de l'article 25 de la convention.

En cas de décès de l'Exploitant ou de disparition de sa société, la convention à intervenir cessera et ne sera pas transmissible à ses ayants-droits.

Équipement des locaux

Sont réputés initiaux les équipements figurant sur la liste en annexe (annexe a) à la présente convention et soumis à inventaire contradictoire au moment de l'entrée en vigueur de la convention à intervenir. Ces équipements sont propriété de la commune, de même que le mobilier.

L'Exploitant reconnaîtra avoir pleine connaissance des équipements et matériels qui seront mis à sa disposition.

Pendant toute la durée de la convention, toute modification affectant les équipements et matériels mis à disposition de l'Exploitant donneront lieu à une modification contradictoire de l'inventaire.

Au fur et à mesure de leur usure, de leur détérioration ou de leur perte, les matériels et équipements seront remplacés par l'Exploitant qui assurera également leur entretien et l'achat de consommables et fournitures nécessaires à leur fonctionnement.

A l'expiration de la convention à intervenir, il sera procédé à l'inventaire contradictoire des équipements mis à disposition.

État des lieux

L'Exploitant déclare avoir une parfaite connaissance desdits lieux et les accepter en l'état, (annexe a) renonçant à réclamer une quelconque réduction de redevance, indemnité pour quelque motif que ce soit, notamment au cas d'erreur, défaut, non-conformité des lieux avec une réglementation quelconque. Un état des lieux contradictoire devra être réalisé avant l'entrée en jouissance de l'Exploitant après l'achèvement d'éventuels travaux et aménagements à sa charge, et avant sa sortie des lieux.

L'Exploitant devra laisser en permanence les lieux en bon état d'entretien et de réparations. La mairie se réserve le droit de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans leur état initial, avec le choix entre l'exécution matérielle des travaux nécessaires aux frais de l'Exploitant ou une indemnité pécuniaire, tous droits et taxes en sus, représentative de leur coût.

Licence IV

La mairie est propriétaire d'une licence grande restauration et d'une licence IV dont elle concède temporairement l'exploitation pendant la durée de la présente convention.

Elle restera donc propriétaire de ces licences, mais un droit d'usage sera accordé dans le cadre de la redevance d'exploitation. Ce dernier devra s'acquitter des démarches administratives requises auprès du service Tranquillité Publique xxx afin de procéder à la déclaration de licence.

La formalité de déclaration appartient à l'Exploitant. La déclaration est à effectuer dans les 15 jours au moins avant le début de l'exploitation du débit de boissons (art L3331-2, L3332-3, L3332-4-1 du Code de santé publique).

En cas de rupture anticipée de la convention pour quelque cause que ce soit, l'Exploitant perdra le droit d'usage accordé de la licence.

Les différentes taxes relatives à cette licence sont à la charge exclusive de l'Exploitant.

Conformément aux dispositions législatives (art.1331-1-1 du Code de santé publique), l'Exploitant justifie avoir suivi les formations relatives au permis d'exploitation et au permis d'hygiène.

A ce titre, il remettra à la mairie l'attestation de formation au moment de la signature de la présente convention. Il devra aussi répondre aux obligations en matière d'hygiène et sécurité alimentaire.

C. OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT

L'exploitant s'engage à connaître et à respecter l'ensemble des réglementations en vigueur, notamment en matière de sécurité, d'hygiène alimentaire et d'accueil du public. Il devra également veiller à leur bonne application par son personnel et les clients.

En tant que gestionnaire du bar-restaurant, il est seul responsable du respect des règles d'hygiène alimentaire, incluant la mise en œuvre du plan de nettoyage.

L'exploitation des lieux devra en permanence être assurée sous sa surveillance ou celle d'une personne désignée.

L'exploitant devra notamment :

- tenir à jour son document unique de sécurité ;
- respecter la capacité d'accueil définie avec la mairie ;
- maintenir en bon état les équipements de sécurité (incendie, éclairage, désenfumage, etc.) et signaler tout dysfonctionnement ;
- assurer la maintenance des équipements liés à la sécurité des personnes et des biens ;
- afficher les consignes de sécurité et les plans d'évacuation ;
- garantir l'accès libre aux issues de secours ;
- ne pas stocker de produits dangereux ;
- maintenir les lieux propres et sécurisés ;
- participer, si nécessaire, aux commissions de sécurité.

L'établissement devra être exploité dans le respect des règles applicables aux établissements recevant du public (ERP).

L'exploitant devra fournir une attestation d'assurance avant le début de l'activité, puis chaque année. Tout sinistre devra être déclaré à la mairie dans un délai de 48 heures.

Le non-respect des obligations d'assurance pourra entraîner la résiliation de la convention par la mairie.

D. LES CONTRAINTES A RESPECTER

Le prestataire devra avoir des conteneurs à ordures hermétiques en extérieur, dont il assurera le nettoyage et le maintien en parfait état de salubrité.

L'Exploitant a à sa charge l'entretien et le nettoyage des équipements matériels liés à son activité. Il a également en charge l'évacuation quotidienne des déchets et ordures ménagères, l'enlèvement du verre, cartons et autres emballages vers les conteneurs à déchets appropriés suivant les consignes de tri en vigueur sur la commune.

Le prestataire ne disposera pas de gaz de ville. Mais pourra se fournir en gaz en bouteille.

Le prestataire devra s'acquitter de ses consommations de fluides : électricité, eau, télécommunication, ...notamment :

* Il devra faire la demande à EDF pour un compteur (**tarif jaune** ERDF en attente) pour l'ensemble de ses besoins (chauffage, eau chaude, ventilation, éclairage, cuisson et matériels divers).

* La fourniture d'eau potable sera faite par un compteur direct soit par sous-comptage + redevance (sera précisé lors de la signature de la convention)

* L'installation de télécommunication sera à la charge du prestataire

Le prestataire devra prendre à sa charge des contrats d'entretien et de maintenance pour les équipements mis à sa disposition par la commune.

L'Exploitant disposera d'une ligne permettant le branchement d'un terminal de paiement électronique (TPE) dont l'abonnement sera à sa charge

E. LA REGLEMENTATION A RESPECTER

Le prestataire devra respecter les normes d'hygiène (HACCP) et l'ensemble des réglementations en vigueur.

Tout aménagement ou modification du bâtiment ou des équipements devra être validé au préalable par la Commune.

Le restaurant devra être déclaré auprès du SDIS et exploité dans le respect des règles ERP.

L'exploitant assurera la gestion des déchets liés à son activité et veillera au respect du voisinage.

Il sera seul responsable de son personnel (recrutement, conformité légale, rémunération et gestion).

Tout manquement aux obligations légales pourra entraîner la résiliation de la convention sans indemnité.

F. LE CONTEXTE DE LA CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC.

Le loyer annuel

Le montant annuel du loyer est fixé à 4 800 euros HT par an. Il sera exigible de manière proratisée à partir de la date fixée dans la convention qui liera les deux parties. Il sera ensuite réévalué annuellement au 1er janvier de chaque année par application de l'indice IRL (Indice de Révision des Loyers).

Dépôt de garantie

L'exécution régulière par l'Exploitant des obligations résultant de l'exploitation des locaux occupés et exploités sera garantie, pendant toute la durée de la convention d'occupation à intervenir, par un dépôt de fonds de 4 800 € que l'Exploitant versera à la Commune avant l'entrée dans les locaux. La preuve de ce dépôt devra être notifiée au plus tard dans les 30 jours suivant la signature de la convention à intervenir.

A la fin de la convention à intervenir, ce dépôt de garantie sera restitué dans le mois qui suivra l'état des lieux et l'inventaire du matériel dans l'hypothèse où cet état des lieux et cet inventaire seraient conformes à ceux établis lors de l'entrée dans les locaux. Dans le cas contraire, la Commune se réserve le droit de prélever tout ou partie du dépôt de garantie aux fins de remettre les locaux en l'état ou d'acquérir le matériel manquant.

La durée de la convention

La convention est signée pour une durée de 3 ans (trois ans), tacitement reconductible.

La présente convention est conclue sous le régime des occupations temporaires du domaine public. Elle est régie par les règles du droit administratif.

La législation concernant les baux ruraux, les baux à loyer d'immeuble, les locaux à usage commercial, professionnel ou d'habitation ne lui est pas applicable.

En conséquence, l'Exploitant ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou de toute autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux.

La présente convention est consentie à titre précaire et révocable en raison de l'appartenance des lieux au domaine public.

La présente convention ne confère aucun droit réel à l'Exploitant.

Suivi de la convention

Annuellement, le titulaire communiquera à la Commune un compte d'exploitation simplifié comprenant les principaux postes de charges et de recettes.

A minima, le titulaire fournira les informations suivantes :

Poste	Montant
Charges	
- Masse salariale
- Denrées alimentaires et boissons du restaurant/bistrot
- Denrées alimentaires et boissons de la cantine
- Charges fixes
- Fluides
Chiffre d'affaire	
- Restaurant/bistrot
- Cantine
- Global

La non production de cet état dans les 3 mois suivant la date de fin de clôture de l'exercice (31 décembre) donnera lieu à un rappel en lettre recommandée avec accusé de réception. En cas de non réception dans les 15 jours calendaires suivants, une pénalité de 100 euros par jour de retard sera exigée du titulaire.

Suivi du respect de l'application des critères

La Commune se réserve le droit à tout moment de la durée de la convention après son attribution de faire elle-même ou par toute personne mandatée par elle, un audit qui permettra de vérifier que les conditions qui ont permis l'attribution de la présente convention au titulaire sont bien respectées.

Entre autres les critères de choix de l'attribution seront repris dans le cadre de ces audits.

Le titulaire devra laisser accès à tous les documents qui seront nécessaires au bon déroulement de cet audit. Un préavis de 5 jours ouvrés sera donné au titulaire pour rendre disponibles les documents dont la liste lui sera communiquée.

Un rapport d'audit sera transmis au titulaire. En cas de constat de non-conformité, un rappel sera adressé au titulaire avec injonction de fournir les explications concernant les constats, de communiquer à la commune les actions correctives qu'il va engager immédiatement et de se mettre en conformité dans le mois qui suit la réception de cette injonction qui lui sera envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception.

Il devra produire au plus tôt et en tout cas avant l'échéance d'un mois le plan d'actions devant aboutir dans les plus brefs délais à sa mise en conformité. Ce plan d'action devra être accepté par le directeur de la direction des sports.

A défaut d'avoir produit un plan d'action acceptable, il recevra un courrier de résiliation de la présente convention.

G. FIN DE LA CONVENTION

Dénonciation

La dénonciation de la convention à intervenir par l'une ou l'autre des parties sera possible à tout moment sous réserve d'une notification dûment motivée par lettre recommandée avec accusé de réception avec préavis de trois mois. La redevance sera alors due par l'Exploitant *prorata temporis*.

Résiliation pour manquement

La Commune pourra résilier la convention à intervenir par lettre recommandée, avec accusé de réception pour tout manquement de l'Exploitant à ses obligations contractuelles après une mise en demeure d'un mois demeurée infructueuse. Cette résiliation sera prononcée sans indemnité au profit de l'Exploitant et sans préjudice des dommages et intérêts que la commune serait en droit de lui réclamer.

Résiliation pour force majeure

Si la fermeture du lieu où la cessation de l'activité de l'Exploitant venait à être nécessaire suite à un cas de force majeure, la présente convention sera interrompue de plein droit, sans que l'Exploitant ne puisse prétendre à une quelconque indemnité. La redevance sera due par l'Exploitant au *prorata temporis*. Si l'évènement venait à durer plus d'un mois, les parties pourront décider de mettre un terme à la convention d'un commun accord.

Résiliation de plein droit autre que pour faute

La présente convention sera également résiliée de plein droit notamment :

- en cas de dissolution de l'Exploitant, personne morale ;
- en cas de destruction partielle ou totale des locaux par cas fortuit ou force majeure ;
- en cas de perte par l'Exploitant des autorisations pouvant être exigées par la réglementation en vigueur.

Expiration de la convention

A l'échéance de la convention, quel qu'en soit le motif, les espaces mis à la disposition de l'Exploitant seront remis à la commune en parfait état d'entretien.

Les aménagements réalisés par l'Exploitant resteront propriété de la commune à la fin de l'occupation, sans que l'Exploitant ne puisse prétendre à une quelconque indemnité de ce fait.

Toutefois, la Commune se réserve le droit de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans leur état initial, aux frais de l'occupant.

Un état des lieux interviendra au plus tard le jour où l'occupation doit prendre fin. Ce jour-là, les locaux devront être vidés de tous meubles et objets dont l'Exploitant est propriétaire et nettoyés (moquettes, parquets, revêtements de sol).

Toutes les clefs des locaux seront remises au représentant de la Commune, à l'exclusion de toute autre personne, à défaut de quoi le changement de toutes les serrures et la fabrication des clés seront à la charge de l'Exploitant.

En tant que de besoin et au vu notamment des états des lieux dressés contradictoirement entre l'Exploitant et la commune au jour de l'entrée en vigueur de la convention et au jour de l'expiration de celle-ci, la commune et l'Exploitant conviendront de l'exécution, aux frais exclusifs de celui-ci, des travaux nécessaires à la remise en état des locaux mis à sa disposition.

Le dépôt de garantie sera restitué à l'Exploitant déduction faite du montant des redevances non payées et des éventuels travaux de remise en état dans un délai de deux mois après l'état des lieux.

Information

L'Exploitant aura l'obligation de notifier à la Commune dans le délai d'un mois, toutes les modifications substantielles des statuts (changement de dénomination, transfert de siège social, transformation, changement de président, etc.). Il en sera de même en cas d'administration provisoire, de mise en redressement judiciaire, liquidation judiciaire ou dissolution anticipée.

La présente convention est un contrat administratif soumis au régime de la domanialité publique. En cas de litige tendant à l'interprétation et/ou l'exécution de la présente convention qui n'aurait pu faire l'objet d'un accord amiable, le Tribunal Administratif de Lyon est seul compétent.

La commune reste ouverte à toute négociation si le repreneur souhaite acheter le tènement immobilier.