



APPEL A CANDIDATURE
MISE EN LOCATION-GERANCE
D'UNE ÉPICERIE - TRAITEUR
SUR LA COMMUNE DE
PARIGNÉ

Appel à candidature p. 2

Dossier de candidature p. 3 à 12

APPEL A CANDIDATURE

MISE EN LOCATION-GERANCE

D'UNE ÉPICERIE - TRAITEUR

Identification de l'organisme demandeur : la commune de Parigné, représentée par Monsieur Hervé GUILLARD, Maire.

Objet : propriétaire des murs et d'un fonds de commerce multiservices de proximité, épicerie / traiteur, la commune de Parigné souhaite confier l'exploitation à un professionnel et lance ainsi un appel à candidature pour l'exploitation en location-gérance du fonds de commerce.

Modalités d'attribution :

Le candidat sélectionné sera choisi sur la base de divers éléments ci-après décrits et notamment sur la partie épicerie / traiteur, compétences et expériences du candidat, variété des produits et des prestations, moyens humains et économiques, période d'ouverture jours et horaires.

Pour toute candidature retenue, les candidats seront avertis d'une date d'entretien professionnel avec visite du commerce.

RETRAIT DU DOSSIER DE CANDIDATURE :

Le dossier de candidature en version papier est à retirer sur demande à la Mairie de Parigné.

Horaires d'ouverture au public :

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 09h30 - 12h30 / 14h30 - 17h00

Mercredi : 9h30 - 12h00

Samedi 9h00 - 12h00

Tél : 02 99 97 30 56

Ou à télécharger sur le site de la commune : <http://www.parigne.fr/>

Le dossier est disponible aussi par voie électronique sur demande :

Contact : mairie@parigne.org

DOSSIER DE CANDIDATURE MISE EN LOCATION-GÉRANCE D'UNE ÉPICERIE - TRAITEUR

SOMMAIRE :

1. Présentation de la Commune
2. Localisation- spécificités du commerce
3. Contexte pour le porteur de projet
4. Objectifs du porteur de projet
5. Conditions d'exploitation, cadre juridique
6. Constitution du dossier de candidature
7. Remise du dossier de déclaration de candidature /
admissibilité / attribution

1. Présentation de la commune

La commune de Parigné se situe au nord-est du Département d'Ille-et-Vilaine, en bordure de la forêt domaniale de Fougères, à 57 kms de Rennes, 35 Kms du Mont Saint Michel et à 10 kms de Fougères.

L'autoroute des Estuaires, A84, est accessible à 12 Kms.

La commune compte 1 374 habitants.

On y trouve un salon de coiffure, une boulangerie-bar, un restaurant-bar-tabac et un garage automobile.

Les employeurs principaux sont l'EHPAD Les Tilleuls qui compte 67 appartements, propriété du CCAS, la société de fabrication d'engins agricoles Belair et le Château du Bois-Guy avec son golf écologique et son football Center.

En outre son activité artisanale est très dynamique, avec comme particularité la présence à la fois d'un des rares sabotier du grand-ouest et d'un fabricant de chaussures sur mesures à la pointe de la technologie.

Le tourisme est très développé dans la commune grâce à la voie verte qui la traverse, la tourbière de Landemaraïs (propriété du Conseil Départemental 35) et les nombreux gîtes privés.

En termes de santé, outre la ville de Fougères avec son hôpital, la commune voisine Landéan située à 3 Kms accueille un médecin et une pharmacie.

Concernant la petite enfance, plusieurs assistantes maternelles exercent à domicile. La commune dispose également d'un Pôle enfance avec un Accueil de Loisirs Sans Hébergement ouvert le mercredi et pendant les vacances scolaires.

Une école maternelle et élémentaire accueille près de 90 enfants de la commune et des environs.

Les collèges et lycées les plus proches sont à Fougères et sont desservis quotidiennement par les cars

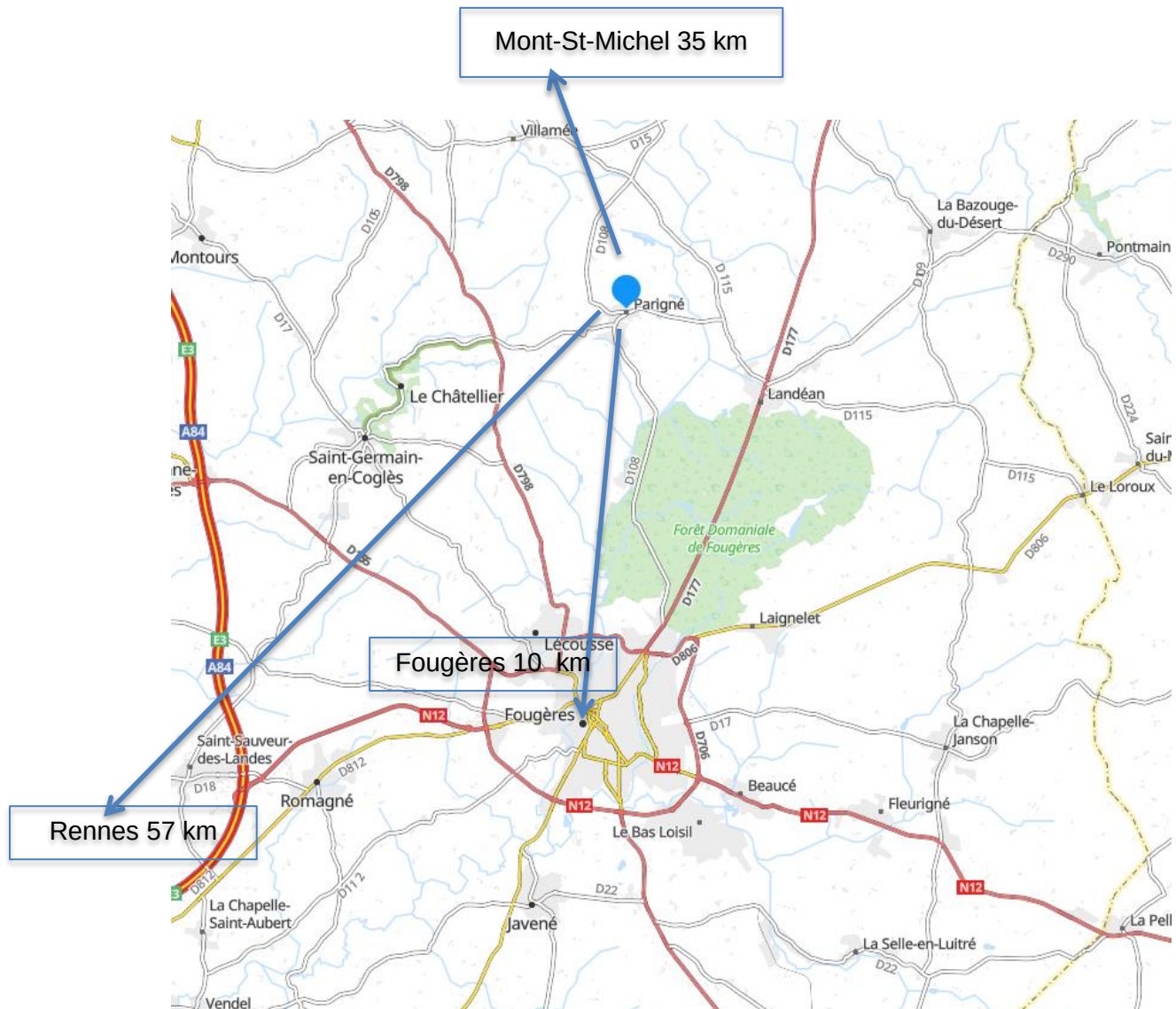
En plus de ses équipements sportifs, la commune dispose d'une salle des fêtes entièrement rénovée – aux normes d'accessibilités et de sécurité, d'une capacité de 150 personnes, avec cuisine équipée. Appréciée, elle est louée le week-end et accueille les activités des associations au quotidien.

La médiathèque communautaire, propriété de Fougères Agglomération, est ouverte chaque jour de la semaine.

2. Localisation et spécificités du commerce

Le commerce est situé en plein centre-bourg, face à la Mairie. Il bénéficie d'une bonne visibilité et de places de stationnement à proximité.

Situation géographique du commerce :



Façade :



Arrières du commerce :









3. Le contexte pour le porteur de projet

La commune de Parigné est propriétaire des murs et d'un fonds de commerce multiservices épicerie – traiteur sous l'enseigne actuelle « La P'tite Marchande », non rattachée à une enseigne nationale.

Depuis 2016, une locataire-gérante l'exploitait avec succès. Dans le but de soutenir et développer l'activité, cette dernière avait souhaité créer une partie traiteur.

Situé dans un local commercial fonctionnel, d'une surface totale d'environ 140 m² (surface de vente de 100 m²), le commerce a été entièrement rénové et réaménagé en 2020 par la commune. Considérant que ce commerce constitue un véritable outil social pour la population locale, la commune a réalisé des travaux d'extension et de rénovation ainsi que la création d'un laboratoire pour la partie traiteur, afin d'améliorer le confort de la clientèle ainsi que de la locataire-gérante.

L'affaire est viable, les 3 derniers exercices comptables font apparaître des chiffres d'affaires en constante augmentation, excédents bruts d'exploitation et résultats positifs, ainsi qu'une rémunération suffisante pour un exploitant.

La locataire-gérante ayant cessé l'activité au 31 décembre 2022, la commune recherche un nouveau locataire-gérant pour poursuivre l'exploitation du fonds de commerce.

4. Les objectifs du porteur de projet

La commune souhaite sélectionner un locataire-gérant qui présentera un projet répondant aux critères suivants :

- Le locataire-gérant mettra en avant la partie alimentation générale. Véritable épicier-détaillant, en contact permanent avec la clientèle, il se distinguera par son sens de l'accueil et la qualité de service apporté à la clientèle, qu'il fidélisera, tout en faisant évoluer son offre de produits et de services (ex : Relais Colis).
- Il possèdera une bonne connaissance d'une grande variété de produits, allant des fruits et légumes, à la charcuterie et aux produits laitiers.... Il sélectionnera avec soin les produits auprès de ses fournisseurs, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il privilégiera les produits de territoire locaux et les circuits courts.
- Il renforcera l'animation en centre-bourg : le commerce sera largement ouvert, avec des horaires en lien avec la commune et ses habitants. Il sera primordial de dispenser un service de qualité et de la bonne humeur à l'ensemble de la clientèle. Il s'efforcera de maintenir un environnement propre et attrayant où le client se sentira à l'aise pour venir chercher les produits.
- Le locataire-gérant disposera d'une cuisine professionnelle aux normes, il mettra en avant la partie traiteur : les attentes des consommateurs ont considérablement changé ces dernières années, il aura à cœur de proposer une offre de restauration à emporter, de qualité avec formule repas et de type plat du jour, en complément de l'offre de restauration sur place existante dans la Commune. Il privilégiera les produits de territoire locaux et les circuits courts.
- Des connaissances en comptabilité et toute matière utile à la gestion de ce type d'établissement sont souhaitables. Le locataire-gérant saura utiliser les réseaux sociaux : à l'heure du tout numérique, il est important pour un commerce de communiquer sur les outils WEB (Facebook Pro, Google + My Business, géolocalisation, Too Good To Go...). Possibilité d'accompagnement par la CCI.

5. Conditions d'exploitation, cadre juridique

Le locataire-gérant devra accomplir les formalités administratives pour l'ouverture au public et les formations obligatoires (HACCP).

Il devra disposer d'un apport personnel minimum d'au moins 10 000 € afin d'assurer le financement des stocks, une partie des équipements de la cuisine professionnelle, les frais administratifs et de formation. Il est fortement conseillé au locataire-gérant de se faire accompagner par la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ille et Vilaine.

Modalité d'occupation :

Le locataire-gérant devra s'acquitter d'un loyer mensuel actuel de 200 € HT pour le commerce. Les conditions de location seront définies par un contrat de location-gérance.

6. Constitution du dossier de candidature

Chaque candidat intéressé devra constituer un dossier de candidature composé :

- **D'une note de présentation du projet d'exploitation comprenant :**
 - Les motivations du candidat pour son projet professionnel ;
 - Un descriptif du projet d'exploitation : une description de l'offre de produits et des prestations, prix pratiqués, moyens humains ;
 - Le CV du candidat, développant notamment l'historique des activités de même type exercées ;
 - Un planning d'organisation comprenant notamment les plages d'ouverture sur une semaine (amplitudes horaires, jours d'ouvertures...) ;
 - Une attestation bancaire de solvabilité.

La transmission de la note de présentation est obligatoire pour l'étude de la recevabilité des candidats, à défaut la candidature sera rejetée.

- **De pièces administratives :**
 - Copie de la carte nationale d'identité ;
 - Le cas échéant, un extrait de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis) et le dernier bilan avec la liasse fiscale.

7. Remise du dossier de déclaration de candidature

- Remise du dossier

Les dossiers de candidature devront être envoyés ou déposés à la Mairie PARIGNÉ à :

Mairie de PARIGNÉ
23 rue de la Mairie
35133 PARIGNÉ

Les offres par voie électronique sont admises.

Contact : mairie@parigne.org

- Admissibilité :

Sera admissible tout candidat souhaitant exploiter un fonds de commerce en location-gérance. Néanmoins, il est attendu des candidats une expérience certaine en matière de commerce et gestion.

En tout état de cause, la Commune de Parigné se réserve le droit de rejeter toute candidature qui ne répondrait pas aux règles d'admissibilité prescrites.

- Attribution

Les dossiers de déclaration de candidature feront l'objet d'un examen approfondi en stricte confidentialité par la commune et ne seront pas communicables aux tiers ni aux concurrents. Un avis sur chaque dossier sera émis en tenant compte :

- Du profil / expérience / compétence du candidat,
- De la qualité du projet / concept d'exploitation / équilibre économique,
- De la variété des produits proposés et des prix pratiqués,
- Des moyens humains.

Outre ces capacités, l'originalité de l'offre (notamment de la partie restauration), l'animation du commerce, l'intégration dans le tissu économique, les horaires d'ouvertures (en association avec la vie locale) feront partie des critères de sélection des candidats.

Les candidats sélectionnés seront invités à présenter leur dossier devant les responsables de la commune et les autres personnes associées. Pour toute candidature retenue, les candidats seront avertis d'une date d'entretien professionnel avec visite du commerce.

A l'issue de ces entretiens, le jury se prononcera sur le choix définitif du candidat. La commune de Parigné, représentée par son Conseil Municipal, restera souveraine, en toute circonstance, pour désigner le choix du locataire-gérant.

Pour les candidats non retenus à l'issue de la procédure de sélection, un courrier leur sera notifié, dès que la commune aura arrêté son choix.