

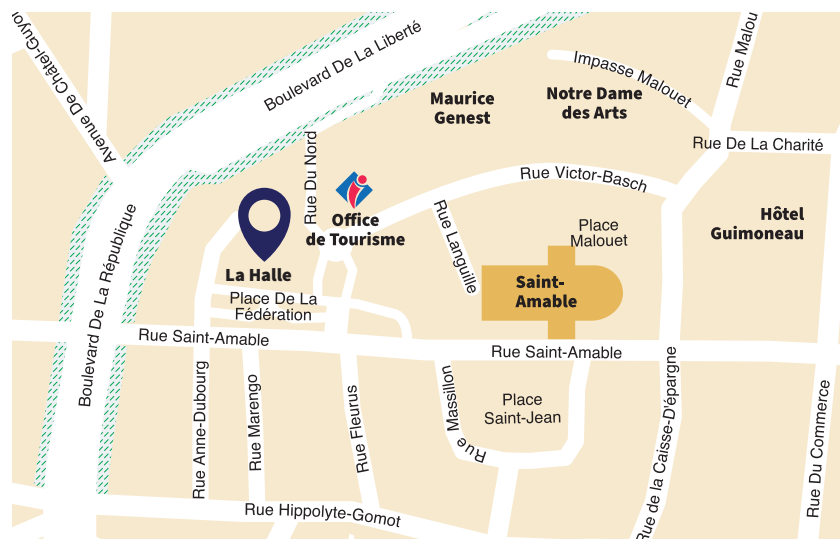
APPEL À CANDIDATURE

*Reprise d'activité d'un bistrot
sous la Halle*



LA HALLE ○

La Halle est reconnue comme **un des éléments forts de l'attractivité commerciale** du centre ville de Riom. Située dans le centre historique de la cité, classée « Ville d'Art et d'Histoire », elle rassemble plus de 1 500 m² d'étals lors du marché hebdomadaire du samedi matin (70 commerçants/producteurs), marché qui compte également plus de 60 étals de commerces non alimentaire dans les rues commerçantes adjacentes.



○ LA RÉNOVATION réalisée entre 2013 et 2016

*Redonner à ce bâtiment sa force architecturale,
élément central de la place dessiné par Attiret de Manneville*

- **La suppression de tous les « rajouts » inesthétiques en contradiction avec l'œuvre initiale**, d'autant que ce bâtiment est situé en secteur sauvegardé. Il s'agit principalement des deux auvents en façades latérales et de l'auvent en façade Nord ;
- **La réflexion sur l'accès des personnes à mobilité réduite dans le respect de l'unité architecturale du parvis** a amené à la création de deux rampes d'accès intégrées et servant aussi de quais de déchargement et la suppression de la rampe existante, sur le pignon de la Halle ;
- **Le remplacement de l'ensemble des ouvertures et verrières dans le respect des lectures de façade initiales**, pour redonner à la façade son style Art Déco ;
- **La vérification et la reprise des étanchéités des toitures terrasses** ont permis d'assurer une réhabilitation sécurisée de l'intérieur et d'améliorer le confort thermique

Un réaménagement intérieur qui conserve l'esprit du lieu

- **Le rafraîchissement intérieur de la Halle** : la reprise des murs et plafonds très dégradés et la mise en valeur des pierres de Volvic et des arches a redonné plus de clarté et permis de retrouver l'architecture d'origine ;
- **La rénovation des sols** et le choix d'un revêtement non glissant, résistant au poinçonnement, solide, facile d'entretien et conforme à la réglementation en vigueur facilitera l'entretien et le nettoyage. De plus, le sol est traité de manière à renvoyer la lumière et ainsi donner une l'ambiance plus lumineuse à cet espace ;

○ **La reprise des formes de pentes** permettant une évacuation des Eaux Usées dans des grilles avaloirs et des siphons de sols, conformément à la réglementation en vigueur est aussi réalisée ;

○ **Le changement des menuiseries extérieures et des châssis**, y compris verrières dont une partie avait été occulté dans un souci de défense passive lors des bombardements de la deuxième guerre a été l'action majeure pour améliorer la luminosité intérieure ;

○ **La remise à niveau des réseaux électriques et d'eau potable** ;

○ **La création d'un Système de Sécurité Incendie** aux normes en vigueur ainsi que la reprise de l'ensemble des éléments de sécurité lié à un ERP de type M,

Une mise en lumière et un traitement acoustique soignés

○ **Le traitement acoustique** a fait l'objet d'une attention particulière afin d'**améliorer le confort des acheteurs et des commerçants** ;

○ **La signalétique** (éclairage de sécurité et information des clients) a été **complètement refaite** pour mieux diriger et informer les clients ;

○ **Le traitement des ouvertures** notamment en partie centrale permet de retrouver une **lumière naturelle** qui est complétée par des éclairages spécifiques qui **mettent en valeur l'architecture et les produits** ;

La réfection complète des façades

La deuxième tranche des travaux a eu pour but la réfection complète des façades de la Halle et de la maison des associations, depuis le boulevard de la Liberté jusqu'à la place de la Fédération soit plus de 4 000 m².

L'ACTIVITÉ de la Halle

Parmi les premiers marchés du département tant en chiffre d'affaires qu'en fréquentation, cet équipement réunit chaque samedi de 2 000 personnes en hiver à 4 500 personnes en été.

La moitié de la clientèle est issue de Riom Limagne et Volcans (50%) et l'autre moitié se répartit entre les Combrailles (15 %), et le Grand Clermont (35 %) - source étude MKO.

Les vendeurs viennent principalement de Riom Limagne et Volcans (50 %), des Combrailles (25 %), du Cantal (5%), de l'Allier (10%) et hors région (10%). Ils proposent une offre variée très largement composée de produits régionaux de qualité en vente directe.

LES CASES

40 cases sont recensées sous la Halle pour 39 commerçants. La répartition des activités est la suivante :

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| • Poissonnerie : 3 | • Pain : 2 |
| • Cuisine du monde/épices : 4 | • Fruits et légumes : 1 |
| • Fromagerie/produits laitiers : 10 | • Confiture : 1 |
| • Pâtisserie/biscuits : 2 | • Bar : 1 |
| • Charcuterie/traiteur : 6 | • Café/Bières-vin : 2 |
| • Boucherie/volaille : 7 | |

LE CARREAU

21 producteurs abonnés et 9 « passagers » recensés sur le carreau des producteurs. La répartition des activités est la suivante (avec une forte variation saisonnière) :

- Fruits/légumes : 12
- Poisson : 1
- Chocolat/Biscuits : 2
- Œufs : 2
- Miel : 2
- Safran : 1
- Huiles : 1
- Cuisine du monde/épices/thé/tisanes : 4
- Escargots : 1
- Asperges : 2
- Champignons : 1
- Bocaux stérilisés : 1

La Halle est donc une locomotive reconnue, en termes de volume d'affaires, de fréquentation et d'image grâce à sa structure traditionnelle en pierre de Volvic et son carreau animé par des producteurs.

de la Halle LE BISTROT

Depuis juillet 2024, un gestionnaire assure le fonctionnement du bistrot de la Halle avec une identité propre et affichée.

La Convention liée au dernier appel à candidature est conclue jusqu'au 31 décembre 2025. L'échéance arrivant à son terme, la Commune de Riom, doit donc relancer un nouvel appel à candidature pour assurer la continuité du fonctionnement du bistrot de la Halle.

Le partenariat lié au présent appel à candidature couvre la période du 1^{er} janvier 2026 au 31 décembre 2030.

Une convention entre la Collectivité et le candidat retenu sera signée pour toute la période concernée par le renouvellement.

L'objectif est de pouvoir offrir aux clients un espace dédié où ils pourront se désaltérer, se restaurer et surtout échanger.

L'espace est situé en partie Nord de la Halle, près de l'ascenseur. Cet espace est équipé d'eau et d'électricité.

Les répondants devront constituer une note de synthèse dans lesquels les éléments suivants seront à respecter :

IDENTITÉ VISUELLE

L'espace actuel est à **aménager**. Il conviendra que le gérant fournisse du mobilier de qualité (tables et chaises) et de donner une vraie identité à ce bar placé en plein centre de la Halle.

Un visuel du projet serait souhaitable. Un nom devra être proposé et sera soumis à l'accord de la Ville.

ESPACE CONCERNÉ

Cet espace est aujourd'hui composé d'un **comptoir rectangulaire à aménager et de près de 17 mètres linéaires**.

OUVERTURE

Le Bar devra être **ouvert tous les samedis de l'année de 7h à 14h**. Toute journée de fermeture fera l'objet d'une pénalité de 500€ au-delà de 3 samedis de fermeture.

Le Bar devra être **obligatoirement ouvert les jours de Foires** et lors de **tout évènement important organisé au sein de la Halle** par l'association « Samedi Matin ».

OFFRE COMMERCIALE

Le titulaire disposera d'une licence de petite restauration et devra proposer :

- Des boissons chaudes (café, thé, ...) et froides (sirop, jus de fruits, ...),
- Des boissons alcoolisées inférieures à 18 degrés (vin, bière, apéritifs légers,) servies avec de la nourriture,
- De la petite restauration froide (sandwich, tartine, huîtres, pâtisseries, viennoiseries...) ou chaude, réchauffée sur place (pas de cuisson).

Le gérant devra privilégier les produits des vendeurs présents toute la matinée sous la Halle ; ou à défaut les produits proposés devront être principalement achetés sur les marchés aux producteurs locaux (à motiver dans le dossier).

COÛT

En contrepartie de l'occupation du domaine public, le gestionnaire devra verser à la Commune de Riom une redevance annuelle qui s'élève en 2025 à :

- **1 408€ pour l'occupation de la partie fixe,**
- **1 360€ pour la partie « variable » liée aux 17 mètres linéaires occupés**

La facturation s'effectue par trimestre.

Ces tarifs sont susceptibles d'évolution en 2026 en fonction des métrages et des prestations proposées (électricité, évier, longueur, surface...) par la Commune. Le montant de la redevance sera calculé sur la base du tarif voté chaque année par délibération du Conseil Municipal.

CANDIDATURES

Dépôt des

Dossier de candidature

Une visite du site pourra être organisée sur rendez-vous en prenant contact avec Mme BRUNET : m.brunet@ville-riom.fr

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE ET DES COMPÉTENCES

- **CV du chef d'entreprise et des salariés concernés.**
Une expérience similaire sera valorisée dans le cadre des critères de sélection.

UNE NOTE DE SYNTHÈSE SUR LA PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU PROJET D'EXPLOITATION DÉTAILLANT :

- **La présentation du concept général :**
Nombre de places estimées (tenant compte des limites imposées par le site),
Nom et identité visuelle du Bar, proposés par le gestionnaire (nécessitera l'accord de la Ville),
- **La présentation de l'offre de débit de boisson pour l'activité bar :**
Présentation des boissons soft et alcoolisées envisagées, grille des prix envisagée,
Produits utilisés, leur provenance et partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits,

- **L'offre culinaire :**
Grille des prix envisagée.
Produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits,
- **Visuel du mobilier,**
- **Effectifs envisagés en personnel,**
- **Organisation générale de l'activité (matériels complémentaires, mode de gestion, livraisons...),**
- **Plan de communication (stratégie globale, outils mis en œuvre...),**
- **Logique d'animation commerciale,**
- **Promotion et politique de fidélisation des clients,**
- **Qualité environnementale de la démarche :**
Les candidats devront indiquer dans quelle mesure ils intègrent le développement durable dans la gestion de l'activité :
 - *Gestion, valorisation, tri et réduction des déchets (organiques et emballages),*
 - *Lutte contre le gaspillage,*
 - *Alimentation responsable (local, frais, saison, bio...),*
 - *Gestion économe des énergies, usage de l'eau raisonnée,*
 - *Empreinte carbone : distance entre le Bar de la Halle et le siège de l'établissement principal (Riom, RLV, département...).*

Liste des pièces à fournir

LES DOSSIERS DEVRONT CONTENIR LES PIÈCES SUIVANTES :

- Une lettre de candidature signée par le représentant légal de la société ou la personne habilitée à engager la société, précisant le nom, la forme juridique et la raison sociale du candidat,
- Une déclaration sur l'honneur justifiant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales au cours de ces 3 dernières années,
- Une déclaration sur l'honneur attestant d'une non condamnation pour entrave à la législation du code du travail,
- Une copie de la pièce d'identité du porteur de projet,
- Un justificatif d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis de moins de 3 mois) ou au répertoire des métiers (n° de SIRET et code NAF),
- Une copie de déclaration d'embauche URSSAF (pour les salariés éventuels)
- Une copie du récépissé de licence de vente de boissons alcoolisées du 3ème groupe si existant,
- Un permis d'exploitation s'il y a lieu,
- Grille tarifaire prévisionnelle,
- Tous documents relatifs aux références professionnelles et expérience du candidat.

Dépôt des dossiers sous enveloppe fermée portant la mention

**Appel à candidature Bistrot de la Halle
Ville de RIOM
Service Foires et Marchés
23 Rue de l'Hotel de Ville
63200 RIOM**

***Date limite de dépôt au 20 septembre 2025
pour une ouverture au 1er janvier 2026***

Critères de sélection des offres

- Qualité de l'offre commerciale (moyens et organisation prévue, étendue de la gamme des prestations proposées, capacité à participer à des événements au sein de la halle..) : 25%
- Projet d'aménagement de l'espace (esthétisme et intégration dans le site – photo à l'appui si possible) : 25%
- Offre culinaire et lien avec les commerçants de la Halle : 15%
- Offre d'animations : 15%
- Critère développement durable et qualité environnementale : 5%
- Nombre de places proposées : 10%
- Candidat ayant une expérience d'un commerce au sein d'une Halle et/ ou d'un marché couvert : 5 %

La présente consultation vise à permettre l'occupation du domaine public en application du Code général de la propriété des personnes publiques, par le recours à une autorisation d'occupation temporaire (AOT) du domaine public.

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public est délivrée à titre personnel. Elle ne peut donc être cédée, sous louée, prêtée ou transmise par le bénéficiaire. Par ailleurs, en raison de la domanialité publique des lieux, l'AOT est délivrée à titre précaire et révocable. L'attention du titulaire est attirée sur le fait qu'il ne détient aucun droit acquis au renouvellement, ni au maintien sur les lieux à l'expiration de son autorisation.

Elle n'ouvre pas, non plus, au profit du titulaire, de droit quelconque, au bénéfice de la législation sur la propriété commerciale. Le preneur sera soumis au respect du règlement de fonctionnement de la Halle.

**UNE ENTREVUE POURRA ÊTRE ORGANISÉE POUR FINALISER LE CHOIX APRÈS
LECTURE DES DOSSIERS.**

Pour tout renseignement :

Marylène BRUNET
Service Foires et Marchés
Courriel : m.brunet@ville-riom.fr



23 rue de l'Hôtel-de-ville, 63200 Riom
contact@ville-riom.fr - 04 73 33 79 00