



APPEL À PROJET BOULANGERIE DU FORT DE FEYZIN

JUIN 2024

Date de lancement de l'appel à projet le 24 juin 2024

Date de remise des dossiers le 30 septembre à 10h

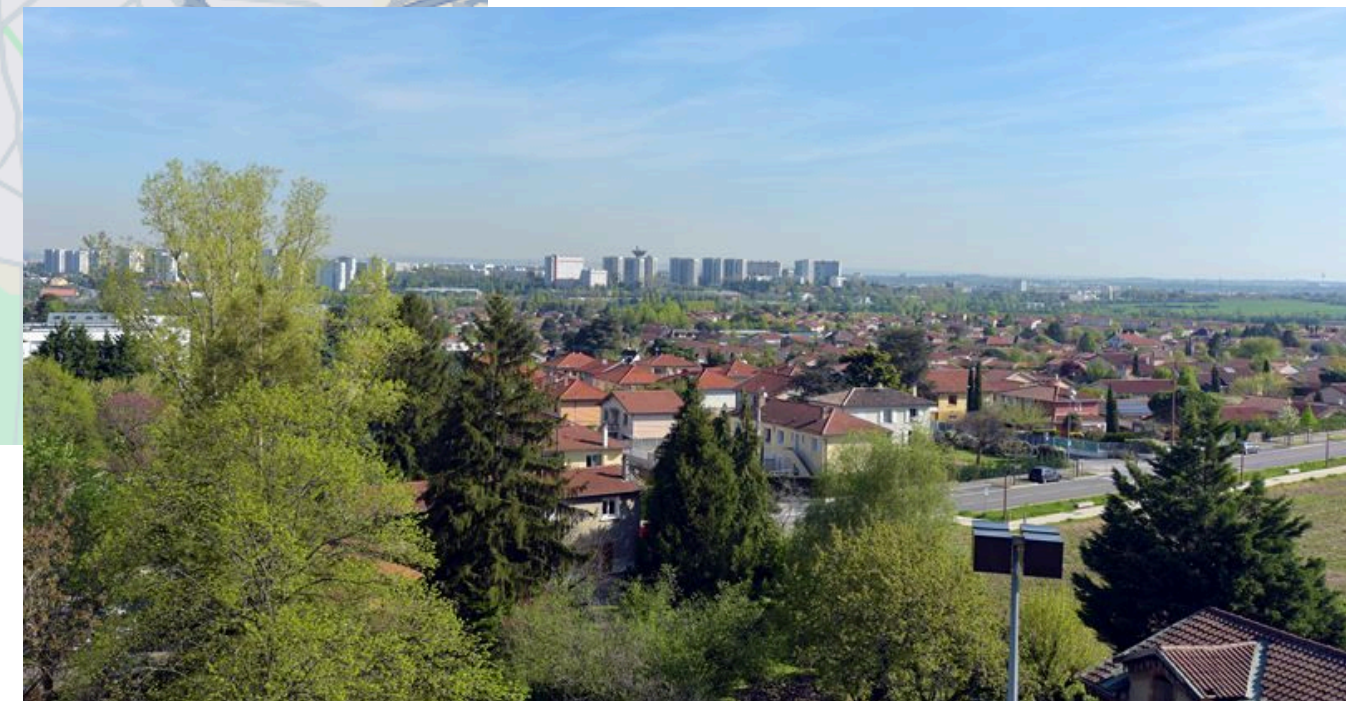
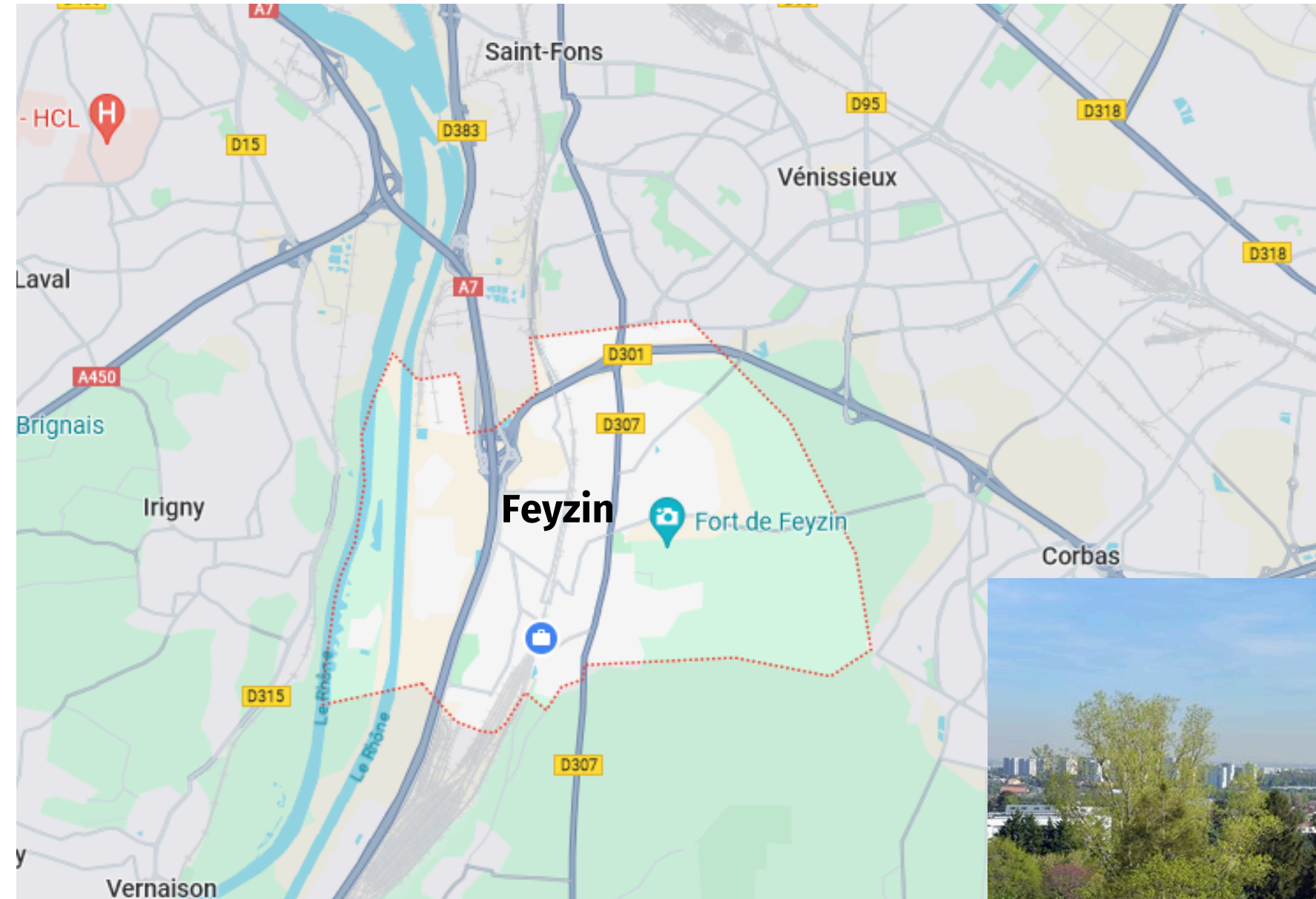


feYZIN 
VILLE DU GRAND LYON

Contexte et environnement du projet

Présentation de Feyzin

- Feyzin, ville de 9930 habitants, bénéficie d'une situation géographique stratégique : située à 15 min au sud de Lyon, la ville se trouve au croisement de l'autoroute A7 et du boulevard urbain sud. De nombreux transports desservent la ville : ter, bus, tramway.
- La ville dispose d'un parc d'activités dynamique et comptabilise 475 entreprises dont 60 commerces.
- Le potentiel commercial est important, avec 100 000 habitants à moins de 10 min en voiture et 340 000 habitants à 15 min.



Contexte et environnement du projet

Présentation du Fort

- En 2003, la Ville de Feyzin achète le Fort. Ce site militaire de près de 22 500 m² de surface bâtie, caché par la végétation ouvre ses portes pour la première fois aux Feyzinois en septembre 2005 lors des Journées Européennes du Patrimoine.
- Le Fort de Feyzin est situé au sein d'un espace boisé de 26 hectares, à l'extrémité du quartier central de la Bégude sur la route de Corbas, en lisière du plateau agricole des Grandes Terres. Des circuits pédestres et de randonnées (GR 169 De Fort en Fort) sont aménagés sur ces espaces ainsi que différents parkings.
- Le site est facile d'accès grâce à :
 - Une desserte TCL située route de Lyon
 - Des places de parking gratuites à proximité immédiate du Fort
 - Une piste de vélo sécurisée



Objet de l'appel à projet

En 2017, les anciens fours militaires sont rénovés pour permettre la création de la Boulangerie du Fort. Les fours ont été inaugurés avec une première fournée de pain lors des Journées Européennes du Patrimoine de 2017. Depuis, elle a été occupée les dimanches et lors des manifestations au Fort. Des ateliers ont été organisés pour divers publics.

La Boulangerie du Fort est devenue un lieu de convivialité qui rassemble les petits et les grands.

La ville de Feyzin, lance un appel à projet afin de faire vivre ce lieu, pour animer le Fort et offrir une activité de patrimoine vivant aux habitants.

Un large public s'approprie déjà le Fort :

En 2023, 117 000 visiteurs sont entrés dans le Fort pour des formations, séminaires, activités culturelles ou de loisirs. Dès 2024, une résidence seniors ouvrira ses portes à proximité immédiate du Fort, ainsi qu'une nouvelle école sur la route du Dr Long.

L'espace séminaire du Fort est géré par une société organisatrice d'évènements d'entreprises. En parallèle la ville lance un appel à projet pour l'installation d'un restaurant au Fort courant 2024.

Descriptif du local

Au Fort de Feyzin

📍 Fort de Feyzin, 8 rue du Dr Jean Long
69320 Feyzin

Accès : accès unique par le pont roulant réhabilité. Ce pont roulant ne peut supporter une charge supérieure à 7 tonnes

Le lieu comprend :

- la boulangerie de 42 m², équipée de deux fours à bois, d'un réfrigérateur, d'un meuble de rangement et de trois tables roulantes
- le local à bois (paneterie) de 15 m²
- des mange-debout sont mis à disposition

Visite des lieux obligatoire en nous contactant par mail à l'adresse contact@lefortdefeyzin.fr



Cahier des charges



Les usages attendus par la ville sont les suivants:

- faire fonctionner les fours
- préparer et cuire des pains, pizzas, tartes sucrées etc...
- vendre les denrées produites sur place
- vendre des boissons (hors alcool)
- animer des ateliers pédagogiques



Ouverture obligatoire minimum un jour/mois et lors des événements au Fort qui se déroulent de juin à octobre: Grandes Terres en fête, Fort en bal(l)ade, Forum des associations, les Journées du Patrimoine, Rékup et Brikol, événements gastronomiques...

Il est possible pour le titulaire d'occuper la Boulangerie à temps plein.



La qualité des produits proposés devra être au rendez-vous. Nous attendons une offre accessible en terme de tarifs. Il est également demandé de mettre en valeur autant que possible les produits issus de l'agriculture des Grandes Terres (notamment la farine).



Ouverture souhaitée : dès que possible

Cahier des charges



Entretien des locaux:

- L'occupant devra veiller à la présentation esthétique de ses installations. Les locaux devront être laissés en l'état initial de propreté et de rangement après chaque occupation.
- Il ne pourra y apposer des inscriptions, panneaux ou affiches autres que ceux inhérents à son activité et préalablement communiqués à la Mairie de Feyzin pour information.
- Toute dégradation qui pourrait être constatée sur le matériel mis à disposition par la Ville, engendrera une remise en état aux frais exclusifs de l'utilisateur.
- Toute modification ou transformation du local fera l'objet d'accords conclus entre les parties.
- La commune assurera toutes les grosses réparations.



Autres obligations :

- L'attributaire doit respecter l'ensemble des normes sanitaires en vigueur.
- L'attributaire s'engage à trier ses déchets et à mettre à disposition de sa clientèle des poubelles permettant le tri sélectif.

Conditions locatives



Autorisation d'occupation temporaire du domaine public, d'une durée de 2 ans. Après un bilan partagé et en fonction de ses conclusions, un renouvellement pourra être proposé.

Le local mis à disposition de l'occupant n'est pas réservé à son usage exclusif. En-dehors des périodes d'occupation prévues par la présente convention, le local, entière propriété de la commune, pourra être mis à disposition d'autres intervenants.



Redevance d'occupation du domaine public : 50€ par jour d'occupation, comprenant les fluides (eau, électricité), et le bois pour le four.

Si occupation permanente, un loyer mensuel sera mis en place.



Modalité de l'appel à projet

Le dossier du candidat devra comprendre :

- une présentation de la carte proposée et de la politique commerciale (gamme de prix, produits proposés, ...).
- un descriptif du parcours professionnel du demandeur (cv)
- les coordonnées complètes du demandeur
- la copie de la pièce d'identité en cours de validité
- l'extrait K-bis de moins de 3 mois
- la copie de l'assurance responsabilité civile professionnelle
- la copie du certificat de formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité

Modalité de réponse à l'appel à projet : les porteurs de projet sont invités à remplir le dossier de candidature et à fournir les pièces et informations demandées.

Le dossier sera rédigé en langue française ainsi que les documents associés.

Le dossier de candidature doit être envoyé par mail avec accusé réception par Wetransfer sur l'adresse suivante : (au format PDF) à contact@lefortdefeyzin.fr

Le candidat transmet son offre en une seule fois. Si plusieurs offres sont successivement transmises par un même candidat, seule est ouverte la dernière offre reçue par la ville, dans le délai fixé pour la remise des offres.

AVERTISSEMENTS : La réponse du candidat doit être constituée de documents réalisés avec des outils bureautiques classiques.

Modalité de l'appel à projet

Délais de réponse

- les candidatures doivent être adressées avant le 30 septembre, 10h.
- tout dossier incomplet sera considéré comme irrecevable

Processus de sélection

Une commission d'attribution examinera la demande en fonction des critères suivants :

- le respect du cahier des charges
- l'offre proposée (qualité, diversité)
- la gamme de prix proposés
- les critères environnementaux : produits locaux, de saison ...
- l'expérience professionnelle

Résiliation/Renonciation

La Mairie peut résilier l'autorisation d'occupation du territoire sur l'espace public:

- en cas de non-occupation de son emplacement,
- en cas de non respect des normes sanitaires,
- suite à des nuisances importantes et répétitives (sonores ou olfactives),

Renonciation à un emplacement: tout titulaire doit en informer la Ville par lettre recommandée un mois en amont.

Service Mission Fort

04 72 21 46 41
contact@lefortdefeyzin.fr

