



APPEL A PROJET COMMERCÉ

CAFE - RESTAURANT

**Vous avez un projet de café/restaurant à
Belleruche ?**

Nous avons une proposition pour vous !



Charlieu-Belmont
COMMUNAUTÉ

Pierres d'histoire et Terre d'avenir



Petites villes
de demain

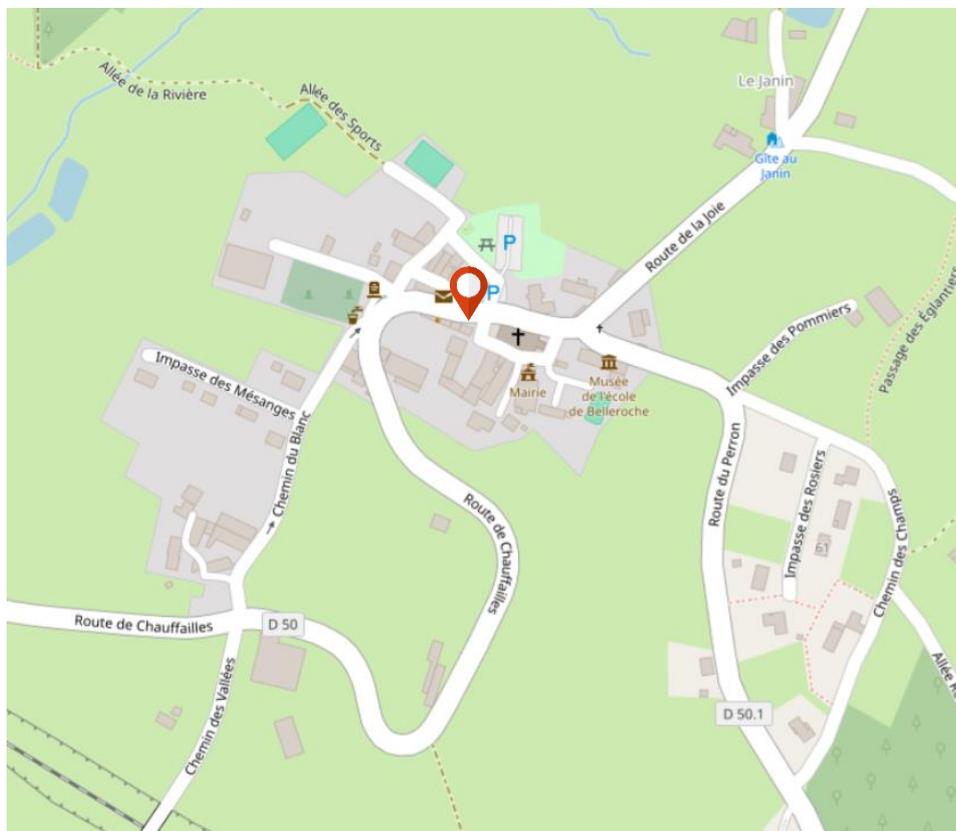
CONTEXTE

Beller Roche est un petit village du Roannais de 320 habitants, à l'extrême limite nord-est du département de la Loire, sur les contreforts du col des Echarmeaux. Il est situé entre le Rhône et la Saône et Loire, s'intégrant dans le massif du haut beaujolais et de ses paysages boisés et vallonnés. Ces caractéristiques font de Beller Roche un territoire sillonné par de multitudes de chemins de randonnée avec notamment le GR7 et le chemin de Compostelle. Les routes sinueuses de la commune sont aussi un point de passage privilégié des groupes de motos ou de véhicules de collection.

Le village bénéficie d'une dynamique intéressante avec une population à la hausse depuis une quinzaine d'années. Cet afflux notamment de jeunes foyers apporte un dynamisme à travers les diverses associations locales qui animent le village (conscrits, club de randonnée, club sénior, gym, musée de l'école, ...). Ce dynamisme est aussi très apprécié des vacanciers avec des résidences secondaires représentant environ 35% du bâti de la commune.

Les murs du restaurant, la licence IV, ainsi que le fonds de commerce sont propriétés de la municipalité. Le restaurant est actuellement en recherche de repreneurs. Dans ce cadre, la municipalité et la communauté de communes s'associent afin de trouver un repreneur.

Carte du bourg de Beller Roche et de localisation du restaurant



Règlement de l'appel à projet commercial

1. LE LOCAL

Situé en bord de départementale et jouissant d'une très bonne visibilité, le local dispose d'une superficie confortable avec 43m² pour la salle de restaurant pouvant rassembler une quarantaine de places assises, 36m² pour la partie bar qui peut rassembler une vingtaine de personnes, 25m² pour les cuisines, 9m² pour une pièce disposant des frigos/congérateurs et des WC. La cave ajoute 50m² supplémentaires.

L'établissement a fait l'objet d'une rénovation il y a quatre ans, incluant l'achat d'une part importante du matériel.

Les extérieurs sont composés de deux terrasses pouvant pour celle du bar contenir une quinzaine de couverts (propriété des locataires actuels) et pour celle du restaurant une dizaine de couverts. Un parking est également présent à proximité immédiate du bar/restaurant.

La superficie donne la possibilité d'organiser des repas pour de grands groupes.

Les locaux sont accessibles PMR.

Un logement appartenant à la commune et d'une superficie de 90m² est disponible à l'étage du restaurant.





Le matériel présent :

Cuisine :

- 1 réfrigérateur table top MODERNA
- 1 four micro-ondes CALIFORNIA
- 1 four PRIMA
- 6 grilles de four
- 6 plaques de four
- 1, piano (PERRIER) en 2 éléments 4 feux + 1 rapide

- 1 lave-vaisselle (PERRIER)
- 1 réfrigérateur (FRANSTAL)
- 2 planchas / grill en fonte
- 1 friteuse électrique sur roues 10 litres (CASSELIN)
- 1 trancheuse domestique 2S0 (EVEREST)
- 1 robot de cuisine avec pack disques (ROBOT COUPE CL40)
- 1"essoreuse grande capacité
- 1 desserte et son matériel (LUISINI)

Local congélation :

- 1 conservateur à glace (LIEBHER)
- 1 surgélateur (FRANSTAL)
- 1 réfrigérateur (FRANSTAL)
- 1 congélateur bahut (LIEBHËR)

Bar :

- 1 lave-verres (E3 Ellectrobar E35)
- 1 machine à café/ Moulin à café
- 22 chaises bistrot
- 8 tables
- 1 buffet bas
- 1 machine à glaçons
- 8 pichets dont 2 petits
- 6 pots à vins dont 2 petits
- 50 flûtes à champagne
- 7 flûtes à kir
- 29 tasses et sous-tasses
- 9 tasses à thé
- 31 cuillères à café
- 28 ramequins en verre

Petit matériel et vaisselle :

- 2 bas de préparation inox
- 3 porte-serviettes essuie-mains (WC + cuisine)
- 27 assiettes carrées transparentes grand modèle
- 10 assiettes carrées transparentes petit modèle
- 30 assiettes rondes grand modèle
- 32 assiettes rectangulaires de couleur
- 61 assiettes carrées blanches
- 9 assiettes plateaux
- 50 assiettes à dessert
- 10 mini-plats à gratin
- 56 cuillères à soupe
- 78 fourchettes
- 62 couteaux
- 9 couteaux à poisson
- 19 ramequins à crème brûlée
- 1 casserole 36 cm avec couvercle en alu
- 12 plats inox four
- 6 louches inox
- 1- écumoire inox
- 1 faitout haut en alu
- 1 série de 7 casseroles en alu
- 29 poêles
- 1 presse-purée
- 1 essoreuse à salade
- 1 chariot de ménage
- 1 cul de poule grand modèle
- 1 cul de poule petit modèle
- 1 chinois

-5 bacs inox

Restaurant :

-4 sucriers

-10 poivrières/salières de table

-11 verres à vin pied couleur

-67 verres à pied diverses tailles

-3 seaux à vin

-11 corbeilles à pain

-39 chaises

-6 tables rectangulaires

-2 tables rondes

-1 buffet bas

-1 banque d'accueil

-1 rayonnage mural

Cave :

-1 réfrigérateur

Terrasse :

-1 store ban

Appartement :

-1 table

-1 table à repasser

-1 congélateur VESTFROST

2. LE LOYER ET LE FONDS

La commune est propriétaire des murs de l'ensemble du bâtiment (commerce et logement) ainsi que du fonds. L'activité est donc proposée en location gérance. Les murs, le fonds et le logement sont proposés à 500€ HT par mois. Possibilité de location gérance sans le logement.

Les gérants actuels ayant investi dans le fonds, une partie du matériel est proposée à la vente. Une liste de ce matériel pourra vous être transmise.



3. LES MARCHES POTENTIELS

Des pistes de développement peuvent être à imaginer, les gérants actuels ouvrant aujourd'hui du vendredi au dimanche et la semaine sur réservation de groupe. Des plages horaires plus importantes ainsi que le développement de nouveaux services peuvent être envisagés (dépôt de pain, presse, relai colis, service traiteur, ...)

4. LES CANDIDATURES

Les candidatures devront répondre à l'objectif de reprise de l'activité.

Les conditions d'éligibilité :

- Création ou développement d'une entreprise commerciale.
- Immatriculation obligatoire au RM ou RCS (existante ou en cours)

Modalités de réponse à l'appel :

Les porteurs de projet sont invités à remplir le dossier de candidature et à fournir les pièces justificatives suivantes :

- Dossier de Candidature dûment rempli.
- Justificatif d'identité (carte d'identité ou passeport, et titre de séjour pour les ressortissants non-européens).
- Business plan sur 2 ans.
- Etude de marché.
- Tout élément permettant d'enrichir le dossier (photos, CV, plaquette de présentation, etc.)

Les dossiers doivent être transmis, par mail (robin.andre@charlieubelmont.com), ou être déposés au siège de la communauté de communes (9 place de la Bouverie 42190 Charlieu) au plus tard le jeudi 24 avril 2025.

Les dossiers des candidats seront entièrement rédigés en langue française ainsi que les documents de présentation associés. Tous les éléments financiers seront exprimés en euros. Aucune indemnisation ne sera versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

5. PROCESSUS DE SELECTION

L'appréciation des dossiers est assurée par un jury composé d'élus communautaires, d'élus communaux, de représentants des chambres consulaires et de représentants de la plateforme Initiative Loire.

Critères d'appréciation :

- La viabilité économique du projet ;
- La qualité de l'offre proposée ;
- L'expérience et la motivation du candidat.

En cas de besoin, Charlieu Belmont Communauté se réserve le droit de prendre contact avec les candidats afin d'obtenir toute précision qu'il jugera utile et toute pièce qui lui semblera nécessaire.

Charlieu Belmont Communauté se réservera également la possibilité d'éliminer des candidatures incomplètes ou non conformes à la vocation du local.

Planning :

Date limite de l'envoi des dossiers de candidatures :

ETAPE 1 Examen des candidatures et présélection

ETAPE 2 Notification de présélection par mail

ETAPE 3 Entrevue avec les porteurs de projets présélectionnés

ETAPE 4 Notification de la décision finale par mail

ETAPE 5 Evaluation des besoins d'accompagnement et transmission de l'activité

ETAPE 6 Inauguration souhaitée au plus vite.

6. ENGAGEMENTS DE CHARLIEU BELMONT COMMUNAUTE ET DE SES PARTENAIRES

- Assurer l'accompagnement de l'implantation et le suivi du développement du porteur de projet ;
- Aider à la recherche de financements ;
- Faire bénéficier au porteur de projet gagnant d'une visibilité locale importante ;
- Abonder à une aide immobilière d'une valeur de 1000€ versée en deux temps. Lors de l'installation du porteur de projet (500€ sous fourniture d'un justificatif d'installation) et lors du premier anniversaire du commerce (500€ sous fourniture d'un justificatif d'activité).

7. ENGAGEMENTS DE LA COMMUNE DE BELLEROUCHE

La commune s'engage à valoriser la visibilité du bar/restaurant (signalétique de bord de route, communication, ...).

8. ENGAGEMENTS DU PORTEUR DE PROJET

- Exercer son activité au minimum cinq jours par semaine avec une amplitude horaire suffisante. Il devra se conformer au Code du Travail, notamment en termes de temps de repos hebdomadaire et de durée maximale journalière autorisée ;
- Participer à la dynamique collective de la vie du village.

Dossier de candidature

1/ PRESENTATION DU PORTEUR DE PROJET

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Email :

Parcours / Expérience :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2/ PRESENTATION DE L'ENTREPRISE (SI EXISTANTE)

Raison sociale :

Email :

Site Internet :

Nombre de salariés :

Votre structure est-elle adhérente à un réseau ?

Oui, lequel ?

Non

Avez-vous bénéficié d'un accompagnement pour monter votre projet ?

Oui, lequel ?

Non

3/ DESCRIPTION DE MON PROJET

Nature de mon projet (description synthétique)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Contexte, objectifs et motivations de mon projet

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Description de l'action (étapes de développement, calendrier prévisionnel de mise en œuvre)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Clientèle visée (ex : particulier, professionnel, locale, etc...)

.....
.....
.....
.....

Etat d'avancement de mon projet (étapes accomplies)

.....
.....
.....

.....
.....
Date d'ouverture envisagée

.....
.....
.....
.....
Horaires d'ouverture envisagés

Lundi :

Mardi :

Mercredi :

Jeudi :

Vendredi :

Samedi :

Dimanche :

4/ BESOINS DE DEPART

Que me faut-il pour démarrer mon activité (travaux, aménagements spécifiques, stocks, etc.) ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
5/ APPORT ET MOYENS MATERIELS ET HUMAINS (SALARIES, BENEVOLES, MATERIEL...) PREVUS POUR LA REALISATION DE L'ACTIVITE

.....
.....
.....
.....
.....
.....

