



Aytré, le mercredi 10 janvier 2024

RAPPORT

**Commission Délégation de Service Public pour
l'attribution des sous-traitances d'exploitation liée à
l'occupation de la plage naturelle de Platin -
Godechaud**

**Domaine public maritime concédé
1^{er} avril 2024 – 30 septembre 2029**

Rapporteur : Virginie PORTALIER

Par délibération n°2 en date du 12 octobre 2023, le Conseil Municipal a approuvé, au vu d'un rapport, le principe de recours à cinq délégations de service public (DSP), au sens des dispositions de l'article L.1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales (CGCT), pour la sous-traitance d'exploitation de la concession du littoral, plage naturelle de Platin concédée par l'Etat à la commune via une convention de concession au vu de l'arrêté préfectoral du 22 juillet 2022 N°22 – RSL – 11 et de l'avenant n°1 du 25/11/2022 modifiant le cahier des charges de la concession plage d'Aytré.

Le Conseil municipal de la commune d'Aytré a décidé de lancer une consultation, sur le fondement des articles L.1411-1 et suivants du CGCT relatifs aux délégations de service public et sur le fondement du Code de la commande publique.

1. Déroulement de la procédure

Un avis d'appel public à la concurrence a été publié le vendredi 20 octobre 2023.

La date limite de réception des candidatures et des offres a été fixée au 17 novembre 2023 à 12h00.

La forme de ces cinq délégations de service public consiste en un lot chacune, chaque lot comprenant 1 espace pour 1 cabane et 1 terrasse. Les sous-traités de gestion des lots de plage ont pour objet l'équipement, l'exploitation et la gestion d'activités de restauration tels que définis dans le cahier des charges de la concession Etat – Commune, de même que le nettoyage et la préservation du domaine public maritime sur les espaces concédés.

Chaque lot se compose de la façon suivante :

| N° | Activités saisonnières autorisées entre le 1^{er} avril et le 30 septembre | Superficie | Raccordement aux réseaux |
|------------|---|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 | vente de glaces et pâtisserie à emporter - cabane + terrasse | 15 m ² + 15 m ² | Electricité, eau, assainissement |
| 2, 3, 4, 5 | vente de produits alimentaires « snack » à emporter - cabane + terrasse, pour chaque lot | 15 m ² + 15 m ² | Electricité, eau, assainissement |

➤ **Modalités d'attribution**

Le candidat peut postuler sur l'ensemble des lots dans la limite de deux (2) lots maximum.

De fait, il est possible de postuler sur:

- un seul lot (lot 1 ou un lot de 2 à 5)
- soit le lot 1 (pâtisserie et glaces à emporter) et l'un des lots de 2 à 5
- soit deux lots de 2 à 5

➤ **Les caractéristiques**

Les emplacements sont des emplacements nus de 15m² pour une cabane et 15m² de terrasse. Ils disposent des branchements aux réseaux électricité, eau potable et assainissement.

➤ **Procédure de délégation simplifiée**

S'agissant d'une procédure de délégation simplifiée en raison des montants des chiffres d'affaires cumulés sur la période de 6 ans, inférieur au seuil de 5 225 000 euros HT, le règlement de consultation imposait que les dossiers de candidatures et d'offres soient présentés simultanément par les candidats.

Deux (2) plis électroniques ont été déposés dans les délais sous format dématérialisé. Aucun pli n'est arrivé hors délai.

Les candidats ayant fait acte de candidature, dans l'ordre d'arrivée des plis sont les suivants :

- n°1 Monsieur Dominique COLIN représentant de « TOC A DOM » pour le lot n°3
- n°2 Monsieur Ronan COMMAULT représentant de « L'ilot crêpes » pour le lot n°2

Lors de sa séance du 28 novembre 2023, la commission de délégation de service public, désignée par délibération n°2 en date du 19 janvier 2023, a déclaré les 3 lots restants, soit le lot n°1, n°4 et n°5, infructueux en raison de l'absence de candidatures à ces lots lors de la consultation de la DSP.

La collectivité ayant pour mission de répondre à ce service public, la commission ayant déclaré la consultation infructueuse pour les 3 lots restants, elle a respecté les règles liées à la commande publique. De fait, la collectivité a, suite à la délibération en date du 14 décembre 2023 actant cette infructuosité, la possibilité de contacter des entreprises aptes à répondre à l'offre.

Il est important de préciser qu'aucune modification n'a été apportée aux cahiers des clauses particulières de la DSP car cela modifierait l'offre initiale et il n'y aurait plus d'égalité d'offre entre les premières candidatures et les nouvelles qui arriveraient suite aux négociations.

Aussi, lors de sa séance du 28 novembre 2023, deux (2) candidatures ont été reçues :

- n°1 Monsieur Dominique COLIN représentant de « TOC A DOM » pour un lot
- n°2 Monsieur Ronan COMMAULT représentant de « L'ilot crêpes » pour un lot

Soit les 2 plis précédemment déposés lors de la consultation.

L'établissement de la liste des candidats admis à présenter une offre par la commission DSP prévue par l'article L1411-5 du CGCT a été établie le 28 novembre 2023 conformément à ce qui avait été indiqué dans l'avis de publicité, sur la base de l'examen :

Situation juridique du candidat

1. Formulaire DC1
2. Attestation sur l'honneur (absence de condamnation pénale, d'interdiction judiciaire de gérer)
3. Un extrait K bis ou document équivalent de moins de 3 mois
4. En cas de groupement : habilitation du mandataire par ses cotraitants
5. Pouvoir de la personne habilitée à engager le candidat
6. Attestation d'assurance responsabilité civile et professionnelle en cours de validité
7. Note de présentation du candidat (forme juridique, date de création, capital social...)
8. Toutes pièces permettant d'apprécier les garanties professionnelles du candidat et document de présentation générale du candidat : renseignements sur la structure juridique de l'entreprise
9. Toutes les pièces permettant d'apprécier l'expérience acquise et les compétences du candidat dans le domaine d'activité proposée : activités similaires exercées, diplômes et qualifications professionnelles, ...

Capacité économique et financière du candidat

10. Formulaire DC2
11. Bilans, comptes de résultats et annexes des trois derniers exercices clos, certifiés par un commissaire au compte le cas échéant. Tous les renseignements sur le chiffre d'affaires relatif à son activité générale et à des prestations similaires ou équivalentes à celle de la sous-concession.
12. Engagement hors bilans (liste, montants, objets), procès en cours, existence ou non d'une procédure d'alerte du commissaire aux comptes (comptes sociaux et comptes consolidés si applicable)

Capacité technique et professionnelle du candidat

13. Référence du candidat dans le domaine d'activité faisant l'objet de la délégation
14. Moyens humains et techniques dont le candidat disposera pour l'exploitation du présent service délégué
15. Tout élément permettant de juger l'aptitude du candidat à assurer la continuité du service

A la suite de cet examen, les deux candidats ont été admis par la commission à présenter une offre. La commission a accepté la candidature de monsieur Ronan COMMAULT malgré le manque de certains documents administratifs en raison de sa création d'entreprise. Ces documents manquants seront fournis ultérieurement dès lors que sa société sera créée.

Les offres des candidats ont donc été examinées par la commission au regard des critères de jugement des offres tels qu'énoncés à l'article 9 dans le règlement de la consultation à savoir :

1. **Critère technique (CT) = 30 points**
 - Sous critère 1 : Qualité architecturale du projet (en respect de la charte architecturale susmentionnée) : esthétique, originalité, nature des matériaux, insertion dans le site ... : 30 %
 - Sous critère 2 : La qualité et pertinence du projet technique d'aménagement et d'entretien du domaine sous-traité : 30 %
 - Sous critère 3 : Moyens humains et matériels mis en œuvre pour garantir la bonne exploitation de l'activité sous-traitée : 40 %
2. **Critères commercial, économique, social et environnemental (CCE) = 30 points**
 - Sous critère 1 : Qualité commerciale du projet proposé : présentation de l'activité, proposition culinaire, périodes et horaires d'exploitation, variété, qualité et originalité des prestations proposées, les produits en circuit-court seront privilégiés ainsi que les produits locaux, tarifs prévisionnels, moyens de communication ... : 30 %
 - Sous critère 2 : Actions et événements d'animation proposés pour valoriser le site et développer la fréquentation du site et de l'activité : 30 %

- Sous critère 3 : Mesures sociales et environnementales et développement durable (gestion des déchets, utilisation de vaisselles en verre, ou consigne ...) : 40 %

- 3. Critère financière (CF) = 40 points**
- Sous critère 1 : Vérification de la robustesse économique de l'offre : viabilité économique du projet, solidité financière de la proposition et garanties proposées : Plan d'investissement sur la durée du sous-traité : 50 %
- Sous critère 2 : Compte prévisionnel d'exploitation : 30 %
- Sous critère 3 : La redevance part variable proposée par les candidats : 20 %

La note finale (NF) attribuée à chaque candidat sera calculée de la façon suivante :
NF sur 20 = (CT + CCE + CF) / 5

Le Maire a décidé d'engager les négociations avec les candidats proposés par la Commission DSP.

Le Maire a invité les candidats à participer à une réunion de négociation le 7 décembre 2023. Cette réunion a permis aux candidats de détailler leur offre auprès des membres de la commission, notamment sur les points suivants :

- l'aspect environnemental de leur projet : gestion des déchets, circuits-courts, utilisation de vaisselles respectueuses de l'environnement...

- Les propositions d'animations

Les deux candidats se sont présentés à cette réunion.

2. Choix de l'offre présenté monsieur COLIN « Toc à Dom »

Valeur technique de l'offre :

Qualité architecturale du projet :

Le candidat va s'équiper d'un container aménagé en snack pour les métiers de bouche de 6.06m x 2.43m soit 15m². Il sera recouvert d'un bardage bois et les matériaux utilisés pour la terrasse et la décoration du lieu seront en bois, palette, osier, canisses dans des tons naturels afin de respecter la charte architecturale.

Qualité et pertinence du projet technique d'aménagement et d'entretien du domaine :

Le container sera raccordé au réseau public (eau, électricité, eaux usées).

Moyens techniques :

La cuisine présente dans le container contiendra une plancha, un frigo, un congélateur, une friteuse, une crêpière, un gaufrier, des tables en inox et du petit matériel de travail. Il se composera également d'un comptoir bar et d'un petit frigo de bar en décoration pour le service des boissons.

Moyens humains :

Le candidat prévoit d'embaucher 1 ou 2 salarié(es) pour le mois de juillet et août. Pour les soirs d'affluence, il prévoit d'embaucher 1 ou 2 extras qui seront des cuisiniers de métier.

Valeur commerciale de l'offre :

Qualité de l'offre de service et de tarifs :

Ouverture. La concession est exploitée du 01 avril au 30 septembre de chaque année (soit de 2024 à 2029). Le candidat prévoit une ouverture du 6 avril au 18 mai de 10h à 22h (soit les 3 périodes de vacances scolaires) et une ouverture tous les jours du 18 mai au 30 septembre de 10h à 22h.

Offre et tarif. Le candidat propose une restauration de type grignotage gastronomique - traditionnelle française et faite maison :

Huîtres / sèche / gambas / sardines / rillettes de thons / tartines / assiette charcuterie / fromages locaux / tapas / Brownies / Gaufres / crêpes. Mais également un débit de boissons: soft / bières / vins.

Les prix seront en dessous de 10€ pour les entrées et les repas complets à moins de 15€.

Circuit-court. Le candidat proposera des produits de saison, frais, issus de l'agriculture biologique et cuisinés sur place.

- Producteurs locaux ou régionaux
- Bière : la Beun'aise d'Aytré
- Sodas : Dumatos de l'Houmeau
- Vins blancs et rosés Bio de l'île d'Oléron
- Pineau des Charentes local
- Huîtres locales
- Poissons et crustacés de la criée de la Cotinière (île d'Oléron) + port de pêche de Chef de Baie
- Pains : boulangerie La mie aytrésienne Aytré

Actions et animations pour développer la fréquentation :

Le candidat souhaite proposer une animation commune en accord avec les autres cabanes présentes sur le site. Il envisage d'organiser des soirées musicales, des cours de yoga, de danse. Il a rappelé l'importance d'avoir une scène et un parquet. Il souhaiterait également mettre en place un système de gardiennage pour surveiller le matériel restant sur place la nuit.

Valeur environnementale et développement durable de l'offre :

Le candidat a su démontrer sa capacité à décliner des actions en faveur de la protection de l'environnement et du développement durable. Il utilisera de la vaisselle et des emballages recyclables ou biodégradables ainsi que des verres lavables consignés pour les boissons.

Il installera des poubelles pour le tri (déchets, papier, verre).

Valeur financière de l'offre :

Viabilité économique du projet :

Le candidat apporte des capitaux propres pour un total de 73 000 euros.

Compte prévisionnel d'exploitation :

Le candidat prévoit un investissement de 45 000 euros pour la première année (cabane + installation).

Il prévoit un chiffre d'affaires de 66 352 euros en 2024.

Redevance part variable

Le candidat ne propose pas de modification de la part variable de la redevance.

Après analyse de l'offre et au regard des critères de jugement de l'offre définis ci-avant, le choix du Maire s'est fait après l'étude des garanties techniques, commerciales, environnementales et financières permettant d'assurer la qualité et la continuité des services proposés par le candidat.

Eu égard aux conclusions de l'analyse de l'offre, le Maire propose au Conseil Municipal de retenir monsieur Dominique COLIN pour « TOC A DOM » concernant la délégation de service public pour les sous-traitances d'exploitation de la concession du littoral, plage naturelle de Platin pour le lot n°3 ».

2.1 Choix de l'offre pour Roman COMMAULT « l'ilot crêpes »

Valeur technique de l'offre :

Qualité architecturale du projet :

Le candidat va s'équiper d'une cabane de 6.m x 2.50m. il prévoit une terrasse équipée de matériaux tels que définis dans la charte architecturale. Le plastique ne sera pas utilisé et il souhaite créer une ambiance cosy et bohème chic.

Qualité et pertinence du projet technique d'aménagement et d'entretien du domaine :

La cabane sera raccordée au réseau public (eau, électricité, eaux usées).

Moyens techniques :

Monsieur COMMAULT précise qu'il a conservé une partie du matériel lors de la vente de son food-trucks. Il est en mesure de s'équiper.

Moyens humains :

Le candidat prévoit d'embaucher 1 ou 2 salarié(es) pour le mois de juillet et août.

Valeur commerciale de l'offre :

Qualité de l'offre de service et de tarifs :

Ouverture. La concession est exploitée du 01 avril au 30 septembre de chaque année (soit de 2024 à 2029). Le candidat prévoit une ouverture du mercredi au dimanche pour les mois d'avril, mai, juin et septembre. Pour les mois de juillet et d'août, il prévoit une ouverture 7j/7j. L'amplitude horaire sera de 12h à 22h.

Offre et tarif. Le candidat propose une restauration de type crêperie et snacking.

Les prix seront :

- Galettes salées entre 6€ et 10€
- Crêpes sucrées entre 3€ et 7€
- Gaufres de Liège entre 2,50€ et 7€
- Snack (sandwichs, bruschettas, frites) entre 3€ et 13€
- Débit de boissons: boissons chaudes, soft et boisson licence 3 (bières, cidres, vins) entre 1€ et 20€

Circuit-court. Le candidat proposera des produits en circuit-court :

- Galettes de blé noir fait maison
- Farine IGP de Bretagne
- Andouille de Guéméné IGP / Emmental breton
- Fromage de chèvre : fromagerie Saint Jean de Liversay
- Lait de "Poitou-Charentes" pour la pâte à crêpes
- Gaufres de lièges fabrication artisanale en Belgique et surgelées ensuite
- Fournisseur local de pain pour les sandwichs

Actions et animations pour développer la fréquentation :

Monsieur COMMAULT organisera des concerts et animations sur son site et souhaite un partenariat avec les autres cabanes.

Valeur environnementale et développement durable de l'offre :

Il utilisera de la vaisselle et des emballages recyclables ou biodégradables ainsi que des verres lavables consignés pour les boissons.

Il installera des poubelles pour le tri (déchets, papier, verre).

Valeur financière de l'offre :

Viabilité économique du projet :

Il dispose de fonds sur son compte suite à la vente de son food-truck qui souhaite investir dans le projet.

Compte prévisionnel d'exploitation :

Il prévoit un chiffre d'affaires de 70 000 euros en 2024 et une progression de 2% par an.

Redevance part variable

Le candidat ne propose pas de modification de la part variable de la redevance.

Monsieur COMMAULT prévoit de créer une société.

Après analyse de l'offre et au regard des critères de jugement des offres définis ci-avant, le choix du Maire s'est fait après l'étude des garanties techniques, commerciales, environnementales et financières permettant d'assurer la qualité et la continuité des services proposés par le candidat. Monsieur COMMAULT a été choisi.

Néanmoins, à la date du 14 décembre 2023, monsieur Ronan COMMAULT a indiqué, par écrit, qu'il souhaitait retirer sa candidature pour la Délégation de Service Public pour des raisons personnelles.

La délibération a pour objet :

- D'approuver le choix de retenir monsieur COLIN « Toc à Dom » pour le lot n°3 pour assurer, en tant que délégataire, la sous-traitance d'exploitation de la concession du littoral, plage naturelle de Platin.
- De déclarer la procédure infructueuse pour l'attribution du lot n°2 suite au désistement de monsieur COMMAULT.
- D'approuver la convention de délégation de service public et ses annexes concernant la délégation de service public pour les sous-traitances d'exploitation de la concession du littoral, plage naturelle de Platin pour une durée de 6 ans à compter de la date indiquée dans le courrier de notification après sa transmission au contrôle de légalité.
- D'autoriser le Maire à signer la convention de délégation de service public (DSP) concernant la délégation de service public pour les sous-traitances d'exploitation de la concession du littoral, plage naturelle de Platin.
- D'approuver les termes financiers de la convention de délégation du service public concernant la délégation de service public pour les sous-traitances d'exploitation de la concession du littoral, plage naturelle de Platin.
- D'accepter le principe de la redevance d'occupation du domaine public prévu à l'article 5.3 de la convention de délégation de service public.

3. Annexes

Annexe 1 : Procès-verbal de la commission DSP en date du 25 septembre 2023 – choix du cahier des charges

Annexe 2 : Procès-verbal de la commission DSP en date du 28 novembre 2023 – présentation des candidatures et des offres

AR Prefecture

017-211700281-20240125-DEL01_250124-DE

Reçu le 05/02/2024

Publié le 05/02/2024

Annexe 3 : Procès-verbal de la commission DSP en date du 07 décembre 2023 – négociations avec les candidats retenus.

Annexe 4 : Charte architecturale

Annexe 5 : Plan 1

Annexe 6 : Plan 2

Annexe 7 : Ecrit de retrait de monsieur COMMAULT

Annexe 8 : Projet de convention signé par monsieur COLIN

Annexe 9 : Calendrier prévisionnel