

# APPEL À PROJET

POUR L'EXPLOITATION DU RESTAURANT SITUÉ AU SEIN DU TIERS LIEU DE LA VILLE



DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES CANDIDATURES LE 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE 2025 À 17H00

# SOMMAIRE

PREAMBULE	4
LE CHAHUT DANS SON TERRITOIRE	5
1.1 BIGANOS, UNE VILLE EN TRANSITION	5
1.1.1 - Une position stratégique	
1.1.2 - Une attractivité démographique et économique	
1.1.3 - L'émergence d'une nouvelle culture urbaine : du village à la ville nature	6
1.2LE CHAHUT : UN LIEU DE VIE ET DE PARTAGE	6
1.2.1 - Une démarche de co-construction du projet	
1.2.2 - Le Chahut : des espaces à vivre et à habiter	
1.2.3 - Un bâtiment exemplaire en matière de développement durable	
1.2.4 - Un bâtiment connecté au Centre Culturel	9
UN CAFÉ RESTAURANT AU COEUR DU CHAHUT	
2.1 LE CAFÉ RESTAURANT : UN LIEU DE VIE AU CŒUR DU TIERS LIEU ET DE SA PHILOSOPHIE 2.1.1 - Un modèle durable inscrit dans l'économie sociale et solidaire 2.1.2 - Une démarche globale d'alimentation saine et responsable	10
2.2 LE MARCHÉ POTENTIEL	11
2.2.1 - Le tiers lieu : des espaces et des usages pour des publics variés	1 1
et nombreux toute la semaine	11
2.2.2 - La concurrence	
2.3 L'APPEL A PROJET	
2.3.1 - Le cadre de fonctionnement	
2.3.2 - Les équipements et conditions d'exploitation	
2.3.3 - Déroulé de l'appel à projet	1 /
ANNEXES	19

### PRÉAMBULE

Dotée d'une ambition forte en matière de citoyenneté active, la ville de Biganos s'est engagée dans un projet de dynamisation de son territoire, sur la culture, l'éducation tout au long de la vie en prenant appui sur le renforcement du pouvoir d'agir des habitants.

Dans ce cadre, un lieu de vie, le Chahut, d'une envergure inédite, ouvrira ses portes au printemps 2026.

Ce projet de construction citoyenne regroupera la bibliothèque, la maison de la vie associative et citoyenne, le centre social, un restaurant issu de l'ESS et vecteur d'inclusion et/ou d'insertion, des espaces de formation, d'animation d'ateliers, de travail partagé, une agora, un laboratoire (formation, recherche action, recherche participative).

Depuis 2020, ce lieu s'invente, se construit, s'expérimente au quotidien, avec les habitants de Biganos. De nombreuses initiatives participatives ont été mises en place : consultations, rencontres, ateliers, murs d'expression sont organisés pour échanger et construire ensemble ce lieu unique. C'est donc un chantier éco-citoyen, permettant l'implication de tous les Boïens dans l'acte de création de leur futur lieu de vie. Il est nommé le « Chahut ».

Cet appel à projet se situe dans ce cadre afin que la structure porteuse du restaurant puisse, plusieurs mois avant l'ouverture, s'inscrire pleinement dans le projet du Chahut et plus globalement, s'ancrer localement.

#### 1.1 BIGANOS, UNE VILLE EN TRANSITION

#### 1.1.1 - Une position stratégique

La ville de Biganos, porte d'entrée du Bassin d'Arcachon, occupe sur le plan géographique une position stratégique qui la rend particulièrement attractive.

À l'articulation des 2 intercommunalités du Bassin mais également du Val de l'Eyre, elle se présente comme un point névralgique.

En effet, Biganos se situe à proximité des principaux axes de transport du territoire :

- Autoroute A660 qui relie Arcachon à Bordeaux et l'embranchement avec l'A63 Bayonne.
- RD 650 reliant Arcachon à Bordeaux.
- RD 3 desservant l'ensemble du Bassin.

La gare de Biganos (autrefois appelée Facture) assure la transversale Paris Hendaye / Bordeaux Arcachon et est desservie également par le TGV (Paris/Biganos/Arcachon). À ce titre, elle constitue la desserte ferroviaire centrale du Bassin.

Ainsi, la commune de Biganos constitue un des 3 pôles structurants du Bassin d'Arcachon sur le plan de l'attractivité résidentielle.

#### 1.1.2 - Une attractivité démographique et économique

La ville de Biganos se situe au cœur d'un territoire, le Bassin, à forte croissance démographique. Aujourd'hui, la ville compte 11 300 habitants avec un objectif à 14 000 habitants à l'horizon 2030. Cette croissance s'avère portée par un solde migratoire excédentaire et se caractérise par un fort taux de renouvellement de la population, notamment des populations urbaines.

La population de Biganos fait figure de population jeune au sein de la COBAN. Ainsi, si plus de 23% de la population a moins de 20 ans, les seniors représentent + de 17% de la population.

Cependant, les familles avec enfants demeurent en progression constante et représente 37% de la population.

Quant au profil socioéconomique des familles, si le revenu médian de la population est inférieur à celui de l'intercommunalité, il se révèle supérieur au revenu médian national. Il est à noter que les disparités de niveau de vie sur la commune s'amplifient et la pauvreté concerne majoritairement des familles.

Sur le plan économique, Biganos représente le 1er pôle économique de la COBAN. Avec plus de 1 250 entreprises, elle constitue le premier pourvoyeur d'emplois (24% des emplois pour 16% de la population).

Ainsi, au-delà de la volonté politique de poursuivre un développement assumé au cœur d'un territoire régional de plus en plus attractif, plusieurs enjeux sociaux et sociétaux se dessinent :

- Développer un juste dimensionnement de l'offre publique, favoriser l'accès aux droits pour prévenir l'installation de la pauvreté et l'accessibilité aux services, développer l'accompagnement à la parentalité.
- Promouvoir l'éducation tout au long de la vie et la réussite éducative dès le plus jeune âge.
- Lutter contre la fracture sociale et éviter la gentrification en favorisant le vivre ensemble.

#### 1.1.3 - L'émergence d'une nouvelle culture urbaine : du village à la ville nature

Face à la forte attractivité démographique de la Ville, une dynamique de construction de logement est à l'œuvre avec un développement notable du parc locatif dans toute sa diversité afin de parvenir à promouvoir de véritables parcours résidentiels.

Biganos est essentiellement composée de résidences principales et a fait le choix de maîtriser sa forme urbaine et l'organisation spatiale par la création d'une ZAC (Zone d'Aménagement Concertée) de 800 logements.

Au-delà de freiner la périurbanisation, la ville s'est engagée dans la création d'un cœur de ville dans le cadre d'une démarche d'aménagement durable.

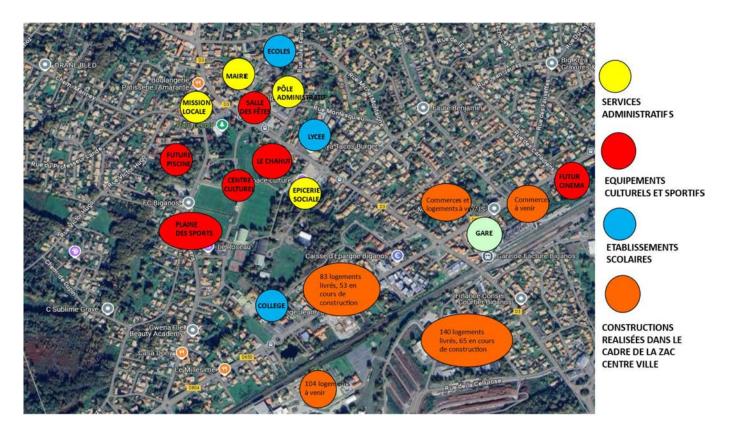
Le choix d'intégration paysagère approfondie dans le cadre des nouvelles opérations, le choix des matériaux de construction, le développement des modes de déplacements doux, la densification autour de la gare (logement, équipement, services) traduit la volonté de faire évoluer la ville dans le respect de son histoire en la reliant à son patrimoine naturel de qualité.

#### 1.2 LE CHAHUT: UN LIEU DE VIE ET DE PARTAGE

#### 1.2.1 - Une démarche de co-construction du projet

Le projet s'est construit en donnant une place centrale à l'exercice de la citoyenneté, à la culture, au partage, à l'expérimentation... Il s'est agi de construire ensemble depuis 5 ans l'outil de demain. Ainsi, depuis cinq ans, ce lieu s'invente et se construit, avec les habitants de Biganos à travers consultations, rencontres, ateliers... Ce chantier éco-citoyen a permis de préciser les attentes des boïens, de définir les contours et l'âme de ce futur lieu.

Très concrètement, aujourd'hui, le Chahut se construit avec un chantier ouvert au public, sur la plaine des sports connectée au parc Lecoq, en face de l'épicerie sociale et solidaire et de la Maison de la jeunesse. Il faudra moins de 8mn à pied pour rejoindre la gare ou la Mairie.



#### 1.2.2 - Le Chahut : des espaces à vivre et à habiter

#### Ce lieu de vie réunira:

- **La bibliothèque**, moderne et chaleureuse, pour emprunter des ouvrages mais également lire, s'évader, se détendre, se ressourcer ou étudier. Coins lecture, espace « gaming » et galerie d'expositions viendront compléter les services de cette bibliothèque ouverte à tous.
- La Maison de la vie associative et citoyenne, pour tisser des liens forts entre associations et inviter les citoyens à s'investir dans les projets de la Ville. Des espaces leur seront dédiés pour se retrouver et travailler ensemble.
- Le centre social, porté par l'association Le Roseau, ouvert à tous, pour accompagner les habitants et les familles à tisser des liens, tout en s'engageant dans une démarche collective pour leur territoire.
- La maison de la parentalité, destinée à apporter aide et soutien aux parents,
- Le café-restaurant pour se rencontrer, se retrouver, discuter, se poser, passer du bon temps autour d'un café ou d'un repas.

- Un pôle d'apprentissage et de recherche, un laboratoire pour se former, expérimenter, créer
- : des formations pour tous, tout au long de la vie, grâce à un réseau réciproque d'échanges de savoirs, une université du temps libre, des ateliers participatifs, des conférences.... et des outils numériques novateurs permettant de suivre des formations en ligne ou se documenter.
- Des espaces de travail ouverts et évolutifs (coworking) qui favorisent les échanges et la créativité.

Au-delà des espaces spécifiques dédiés à la « Bibliothèque », la « Maison des associations », le centre social associatif « Le Roseau », il est prévu des espaces communs ayant pour fonction de

- favoriser la convivialité,
- mettre à disposition des espaces de formation et de réunion,
- proposer des lieux de diffusion, d'expression et de débat.

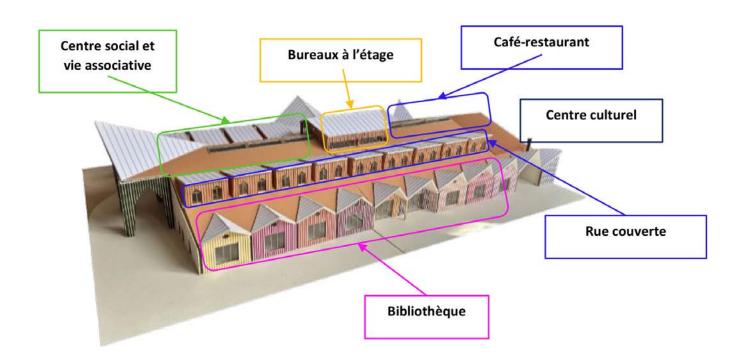


#### 1.2.3 - Un bâtiment exemplaire en matière de développement durable

**Un bâtiment exemplaire** à plusieurs titres : par conviction, ce bâtiment sobre et peu énergivore, sera composé d'**énergies renouvelables et naturelles** : usage du bois d'origine France, matériaux de réemploi, matériaux géo-sourcés, chaufferie biomasse, panneaux photovoltaïques, ventilation et lumières naturelles...

#### 1.2.4 - Un bâtiment connecté au Centre Culturel

- Le Tiers Lieu sera positionné devant le centre culturel. Les deux bâtiments seront reliés par le toit recouvrant une large « terrasse couverte » qui accueillera des clients du restaurant lorsque la température extérieure le permettra.
- L'activité et la programmation proposées par le centre culturel complètent et enrichissent l'offre culturelle du Tiers Lieu.
- Les espaces seront accueillants et chaleureux, en réponse aux orientations du Programme Culturel Scientifique Educatif et Social du Tiers-Lieu.
- La circulation au sein du Tiers-Lieu sera conçue de manière à accéder aisément aux différents lieux, avec le minimum d'obstacles permettant une libre circulation.
- L'ensemble du rez-de-chaussée est accessible au public à l'exception de la partie cuisine du restaurant.
- L'étage est réservé aux professionnels qui animeront le Tiers-Lieu.



### 2.1 LE CAFÉ RESTAURANT : UN LIEU DE VIE AU CŒUR DU TIERS LIEU ET DE SA PHILOSOPHIE

Le cadre a été posé lors du Comité de pilotage du Tiers-Lieu, le 31 janvier 2023 : le modèle social du café-restaurant doit reposer sur une vision commune, partagée avec le Tiers-Lieu.

- Ainsi, la philosophie du café-restaurant doit lui permettre : - D'être un lieu d'humanité, de convivialité, de rencontres
- D'avoir une dimension éducative, formative, inclusive appliquée à la politique des ressources humaines et aux activités déployées dans l'espace de restauration
- De coopérer via une participation à la gouvernance du Tiers-Lieu

Dès lors, l'activité de l'établissement (horaires d'ouverture, thèmes culinaires...) doit être articulée sur les différentes activités proposées au sein du Tiers-Lieu, mais également sur la programmation du centre culturel.

#### 2.1.1 - Un modèle durable inscrit dans l'économie sociale et solidaire

L'économie sociale et solidaire, outre les acteurs historiques (associations, mutuelles, coopératives et fondations) intègre désormais des sociétés commerciales à partir du moment où celles-ci poursuivent un objectif d'utilité sociale.

Pour cela, elles remplissent au moins l'une des trois conditions suivantes :

- Avoir pour objectif d'apporter un soutien à des personnes en situation de fragilité (sociale, économique, sanitaire...),
- « Contribuer à la lutte contre les exclusions et les inégalités sanitaires, sociales, économiques et culturelles, à l'éducation à la citoyenneté, [...] à la préservation et au développement du lien social ou au maintien et au renforcement de la cohésion territoriale »,
- Concourir au développement durable, à la transition énergétique ou à la solidarité internationale.

Le café-restaurant devra trouver son propre modèle économique autonome et viable dans le temps.

La Ville soutient fortement sa création en finançant une cuisine de professionnel équipée. Il est attendu que :

- La clientèle soit variée : usagers du Tiers-Lieu, habitants de tous âges, salariés et travailleurs indépendants du territoire, touristes,...
- La tarification soit accessible au plus grand nombre,
- Une offre de restauration soit proposée sur l'ensemble de la journée (matin, midi, après-midi) en semaine d'une part, que l'offre de restauration puisse suivre celle des activités en soirée ou le week-end (une vingtaine de samedis), accueillies au sein du Tiers-Lieu d'autre part. De même, une «offre à emporter» peut être envisagée sur la base des menus proposés.

#### 2.1.2 - Une démarche globale d'alimentation saine et responsable

#### Il est souhaité:

- Des produits et des plats de qualité, frais, de saison, bio ou haute qualité environnementale, du « fait-maison » varié, créatif, équilibré,
- Une cuisine qui tend vers le « zéro-déchet »,
- Des achats responsables : circuits courts, locaux dans la mesure du possible, auprès de fournisseurs engagés « Responsabilité Sociétale des Entreprises »,
- Une articulation potentielle pourrait être envisagée avec la cuisine centrale de la ville de Biganos : mutualisation des achats, partage d'expériences et de réseaux, ambition partagée de proposer une cuisine de qualité aux habitants du territoire.

#### 2.2 LE MARCHÉ POTENTIEL

### 2.2.1 - Le tiers lieu : des espaces et des usages pour des publics variés et nombreux toute la semaine

Nous pouvons dénombrer parmi les **publics captifs du Tiers Lieu** :

- Les usagers de la bibliothèque (adhérents ou non), de la Maison des Associations et du Citoyen et du centre social « Le Roseau »,
- Des personnes utilisant les espaces de coworking,
- Des professionnels louant une salle de réunion,
- Toute personne souhaitant consulter la presse, prendre une collation (matin, après-midi) ou un déjeuner,
- Les salariés du site (rdc et étage),
- Les usagers de la salle de spectacles (Centre culturel)

Ce sont des familles, des jeunes, des retraités, des actifs, des membres ou responsables d'associations. Ainsi, au sein du tiers lieu sont recensés sept types de clients potentiels, auxquels s'ajoutent la population salariée sur la commune et les résidents.

#### - La Maison des Associations et du Citoyen (MAC)

La MAC est un pôle « ressources » au service de plus de 110 associations réparties en différentes catégories d'activités (sportives, culturelles, de loisirs, sociales). 53% des adhérents de ces associations boïennes résident hors-commune, grande particularité qui constitue un atout pour le restaurant.

La MAC permet aux associations de créer et développer leur projet, se rencontrer, former, inventer et favoriser l'innovation. Elle offre un appui logistique individuel aux activités

associatives et anime collectivement le réseau associatif, informe, mutualise, capitalise et impulse des échanges des pratiques, valorise les initiatives et expériences associatives, anime la démarche VAC et son conseil local. La MAC organise, coordonne et participe à des évènements citoyens, apprenants et festifs, autour de marqueurs identitaires comme le printemps citoyen, le festival jeunesse, noël magique... Ces occasions suscitent la rencontre et la création de liens entre associations, partenaires, services de la ville et les invitent à agir ensemble autour du bien commun.

Ainsi, les flux de personnes de la MAC viennent sur site selon le fonctionnement suivant :

- Tenue des Assemblées Générales de chaque association
- 119 associations réparties sur 7 domaines d'activités
- + de 7 200 adhérents dont 53 % sont des citoyens hors commune
- 800 bénévoles actifs (principalement des boïens dans les tranches d'âge 30 50 ans et plus de 65 ans)
- 61% des adhérents ont plus de 18 ans

#### - Le centre social porté par l'association « Le Roseau » :

Il s'agit d'une association, soutenue par la CAF, dont la mission est d'accompagner les familles et développer les liens sociaux. Elle organise des sorties, des ateliers, des conférences... Le public est accueilli du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

#### - La bibliothèque:

Elle compte 1 485 emprunteurs actifs en 2024 (soit 9,8% de la population), 18 385 entrées dans la bibliothèque. En se basant sur une visite tous les deux mois (durée maximum du prêt), on obtient près de **8 000 visites par an**. L'objectif visé par le service avec le nouvel équipement est de toucher 22% de la population, soit de doubler le nombre de visiteurs.

L'accueil du public a actuellement lieu les mardis et vendredis de 14h à 18h, les mercredis et samedis de 9h à 12h30 et de 14 h à 18 h.

#### - Le centre culturel :

La salle de spectacle comprend 298 places, avec une programmation culturelle d'une quarantaine d'évènements sur la saison (théâtre, danse, musique...).

Par ailleurs, dans ce site sont projetées des séances de cinéma jusqu'à l'ouverture du nouveau complexe cinématographique proche de la gare, prévu pour 2027.

#### - L'espace de coworking :

Deux salles de 17 places sont prévues, soit un total de 34 places destinées aux coworkers.

#### - Le centre de recherche et de formation :

En partenariat avec l'université de Bordeaux, des formations, des ateliers, des conférences seront proposés. Ils seront ouverts aux étudiants, chercheurs, retraités via l'université du temps libre. Par ailleurs, trois salles de formation/réunion dotées d'outils numériques sont prévues :

- Une salle de formation numérique de 16 places, pièce équipée d'ordinateurs et d'un écran numérique,
- Une salle de formation théorique équipée d'un écran numérique (24 places),
- Une salle de formation dite « atelier » de 12 places.

#### - La location de l'agora :

Une salle de réunion (avec scène) est proposée à la location pour une capacité de 70 personnes assises ou 265 personnes debout. Le planning prévisionnel est de 6 à 7 réunions et / ou ateliers par mois.

En parallèle des publics captifs, existent des clientèles aux alentours, de salariés, de résidents, de touristes...

- L'emploi à Biganos en quelques chiffres: il y a plus de 4 000 emplois sur la commune (hors professions libérales médicales) dont 2 700 salariés privés, 930 chefs d'entreprises, 320 fonctionnaires (181 à la mairie, 51 à l'hôpital Charles Perrens, 50 au collège, 29 au lycée, 10 à la CPAM), 80 salariés relevant du monde associatif...

La zone commerciale concentre plus de 170 entreprises et 1 500 emplois, dont les plus importants : AUCHAN (295), LEROY MERLIN (200), MC DO (87, soit 52 ETP), BRICO DEPOT (85), INTERSPORT (45), BUT (35)...

- Une étude réalisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux Gironde en août 2023 constitue une approche du marché potentiel de la restauration.

La démarche aborde offre et demande, est basée sur des ratios moyens. Ainsi, une fourchette de chiffre d'affaires est avancée, permet de voir le potentiel théorique.

Elle constitue ainsi une première aide pour le porteur de projet mais le montant estimé du chiffre d'affaires est bien un potentiel et ne représente en aucun cas le chiffre réel qui sera réalisé. Le marché potentiel se situerait entre 304 504 € et 461 336 €, soit une hypothèse moyenne de 382 920 € (voir l'étude en annexe n°4).

#### 2.2.2 - La concurrence

L'offre commerciale « Cafés-Hôtels-Restaurant » en centre-ville est très limitée et de faible qualité. Une nouvelle offre de restauration (sur un autre positionnement) permettrait d'attirer une clientèle plus large.

(Extrait d'une étude sur la création d'une structure commerciale en centre-ville, type Halle Gourmande, menée par la Chambre de Commerce et d'Industrie en 2019)

L'offre de restauration à Biganos est majoritairement une offre de restauration rapide et de faible qualité nutritionnelle.

- L'offre en centre-ville dans un rayon de 1 km autour du Tiers-lieu :
  - À moins de 500 m
    - Elya Tacos, Elya pizza, Kenshô
    - 2 traiteurs qui vendent des plats à emporter Combes (cuisine française) et Orkun (cuisine cambodgienne), boulangerie Au pain gourmand
  - Entre 500 m et 1 km
    - Couleur Sushi, Gang of pizza, Braise & Co, le Dragon du Delta, Le Comptoir à pizza, boulangerie du Moulin
    - Le Millésime (petit restaurant type gastronomique)
- L'offre dans la zone commerciale autour de Auchan à plus de 1 km :
  - 15 restaurants (Restauration classique ou à thème):
     La cantina di Don Camillo, Buffallo grill, Meuh, Royal Gourmand, Eat Salad, O tacos, Cho Chaï, Le Douze 14, la Cabane à moules, French Coffee Shop, Mac Donald's, KFC, Bistro Régent
  - Boulangerie Marie Blachère (x2), Boulangerie Ange, la Mie de Pain qui proposent de la restauration rapide
  - 3 food trucks en fonction des jours.

Ainsi, au regard de la concurrence, le café restaurant du Chahut dispose d'un réel espace pour une offre de restauration nouvelle et de qualité.

#### 2.3 L'APPEL A PROJET

#### 2.3.1- Le cadre de fonctionnement

L'équipement du café restaurant est calibré pour répondre à la production d'environ 100 repas par jour, avec **80 places en espace de restauration « Galerie » et 20 en terrasse extérieure**.

Les places assises sont réparties ainsi :

- 8 sur chaises hautes au comptoir,
- 16 sur fauteuils et tables basses en entrée de bibliothèque,
- 20 sur chaises classiques autour de tables en centre de Grande Rue
- 36 sur les tables des espaces d'accueil du centre social et associatif.

Par ailleurs, l'espace extérieur couvert situé devant le centre culturel accueillera tables, chaises (une vingtaine de places).

Tout le mobilier intérieur sera fourni et financé par la ville, ainsi que le mobilier extérieur de la médiathèque. Le mobilier de la terrasse sera à la charge de l'exploitant (en conformité avec le cahier des charges de la mairie)

L'offre de restauration doit correspondre aux différents principes suivants :

- Produits de saison, sains et gustatifs
- Produits locaux (Nouvelle Aquitaine principalement), circuits courts, criée d'Arcachon...
- Fonctionnement en service au comptoir
- Possibilité d'achats groupés avec la cuisine centrale de la ville
- Cuisine zéro déchet

Les plages d'ouverture devront être en cohérence avec le fonctionnement de l'équipement, en semaine d'une part, lors d'événementiels ou le week-end d'autre part.

#### 2.3.2 - Les équipements et conditions d'exploitation

#### - Début de mission

La mission de restauration débutera en juin 2026.

#### - Équipements

La commune met à disposition le gros équipement. La nature et les caractéristiques de toutes les installations et équipements fournis sont listées en annexe n°3.

L'exploitant devra assumer l'investissement de l'équipement portatif (vaisselle, batterie de cuisine, coupe légumes, trancheuses, moulin à café, plancha...), ainsi que de tout ce qu'il jugera utile au bon fonctionnement de l'activité.

#### - Entretien des locaux

L'occupant aura à sa charge exclusive l'entretien des espaces privatifs de l'espace restauration : cuisine, stockage, poubelles... Il assurera la remise en état (nettoyage courant) des espaces de restauration intérieur et extérieur (tables et sol).

Par ailleurs, il devra être en conformité avec les règles d'hygiène en vigueur, formations... (voir les « Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires » sur le site Entreprendre. servicepublic.fr)

#### - Accès et règles de sécurité

L'accès du public aux locaux mis à disposition se fera par les deux entrées centrales du bâtiment. Les locaux seront placés sous alarme pendant les heures de fermeture. L'occupant disposera d'un moyen d'accès personnel. Il devra respecter de façon stricte les procédures en vigueur. Par ailleurs, il devra appliquer strictement les règles de sécurité et les obligations relatives aux Établissements Recevant du Public qui lui seront communiquées. La ville restera garante du respect de l'ensemble des procédures réglementaires.

#### - Assurance

L'occupant fournira à la ville de Biganos une attestation d'assurance destinée à couvrir ses activités et à garantir sa responsabilité, notamment vis-à-vis des biens confiés, ses biens meubles, à couvrir les risques locatifs et le recours des voisins et tiers. Ce document sera annexé à la convention.

#### - Dispositions financières

#### - Redevance d'occupation

En contrepartie de l'autorisation d'occuper le domaine public, l'occupant s'engagera à verser une redevance. A ce titre, il lui est demandé de faire une proposition. Cette dernière pourra être modulée en fonction de l'intérêt du projet.

#### - Contrôle de la mise à disposition

L'occupant s'engagera à fournir à la ville chaque année avant le 31 mars un rapport d'activité, les documents comptables certifiés et documents fiscaux de l'année civile précédente permettant d'apprécier le respect des conditions de la convention et d'établir le montant de la redevance.

#### - Obligations financières de la ville

La ville de Biganos s'engage à prendre à sa charge les coûts de fonctionnement du bâtiment, soit :

- l'entretien de l'ensemble du bâtiment
- les fluides de l'ensemble du bâtiment (eau, électricité)

#### - Obligations financières de l'occupant

L'occupant versera à la ville, à la signature de la convention, un dépôt de garantie correspondant à environ 10 % de la valeur des mobiliers et matériels mis à disposition.

L'occupant prendra à sa charge :

- les charges locatives personnelles (téléphone)
- les fluides correspondant à son activité, mesurés par des sous compteurs (eau et électricité),
- les frais de son personnel
- tous les impôts et taxes relatifs ou induits par l'exploitation et l'occupation qui feront l'objet de la convention
- la maintenance et l'entretien des matériels et mobiliers fournis par la ville
- l'évacuation des déchets de ses activités
- les frais liés à ses propres activités, y compris les outils promotionnels

#### - Durée de la mise à disposition

Une convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire sera signée pour trois ans, renouvelable une fois. A l'issue des 6 ans, au vu des chiffres d'affaires, les conditions dans le cadre d'une discussion entre la ville et l'exploitant seront rediscutées.

Par ailleurs, au terme de la première année, chacune des deux parties pourra résilier la convention (sans aucune indemnité).

#### 2.3.3 - Déroulé de l'appel à projet

#### Étape 1 : candidature

Les candidats transmettront leur offre par voie électronique à l'adresse suivante

#### servicemarches@villedebiganos.fr, avant le 1er septembre 2025 à 17h00.

Les candidats peuvent également transmettre dans les délais impartis, une copie de sauvegarde sur support physique de type clé USB à l'adresse suivante :

Mairie de Biganos

52, avenue de la Libération - CS 80450

33380 Biganos

#### Le dossier devra comporter :

- Une lettre synthétique de présentation du candidat et de son projet, s'attachant à montrer ses motivations personnelles pour ce projet au sein du Chahut.
- Un mémoire exposant :
- La nature du restaurant, les prestations fournies, les plages d'ouverture,
- Le mode de fonctionnement et d'organisation interne de la production (approvisionnements, fournisseurs, déchets...),
- La politique tarifaire,
- La gestion du personnel : recrutements, organisation...
- La démarche du projet inscrite dans l'économie sociale et solidaire,
- Les partenariats à créer au sein du tiers lieu et de la ville,
- La politique de développement commerciale,
- La liste des investissements envisagés (en plus de ceux mis à disposition par la collectivité),
- Le plan financier et le prévisionnel établi sur la période ciblée,
- La proposition de redevance d'occupation.

#### Étape 2 : analyse du jury

Les candidatures reçues seront étudiées par le jury entre le 1 et le 15 septembre 2025. Ce dernier rassemblera élus, techniciens territoriaux et experts.

#### Étape 3 : entretiens des candidats

Les candidats présélectionnés pour les entretiens en seront informés dès le 15 septembre. Les entretiens auront lieu entre le 16 et le 30 septembre 2025.

#### Étape 4 : décision et finalisation

Le choix du candidat sera arrêté en novembre 2025.

Pour toute information complémentaire, merci de faire parvenir, au plus tard cinq jours avant la date limite de remise des offres, un message à l'adresse suivante:

servicemarches@villedebiganos.fr

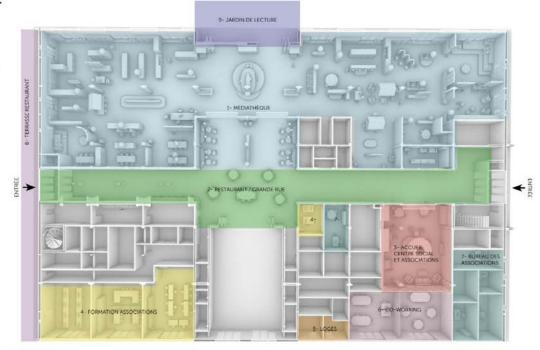


#### LES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS SITUÉS AU **ANNEXE 1: REZ-DE-CHAUSSÉE DU CHAHUT**

L'ensemble du site se veut un espace public, avec une superficie totale de 3 183 m² dont 2 129 m² en rez de chaussée (et 1 054 m² à l'étage, mais précisons que l'étage accueille le personnel responsable des services administratifs - centre culturel, vie associative, bibliothèque - et ne reçoit pas de public).

#### **ESPACES REZ-DE-CHAUSSÉE**

- 1- Médiathèque 2- Restaurant / Grande Rue
- Accueil centre social et associations Salles de formation
- 5- Loges
- 6- Co-working 7- Bureau des associations 8- Terrasse restaurant 9- Jardin de lecture



Les locaux du rez-de-chaussée se composent ainsi de :

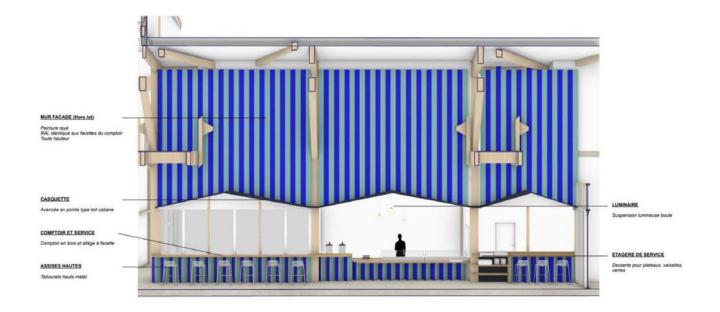
- Une bibliothèque de 863 m²
- Un pôle Centre social Maison des Associations et du citoyen 180 m<sup>2</sup>
- Des espaces d'ateliers, de formation et de réunion 150 m², auxquels s'ajoutent deux espaces de coworking (76 m²), soit un total de 226 m²: salles de formation et de réunion, pièce de formation au multimédia, petits espaces de télétravail équipés de système de visioconférence, ateliers munis de points d'eau... permettront d'accueillir différents profils (formations et coworkers)

- Un espace de diffusion, d'expression et de débat : l'AGORA de 126 m² : cet espace polyvalent doté d'une jauge de 70 places assises (ou 270 debout), équipé et traité acoustiquement doit permettre des représentations de petits spectacles, des lectures, des conférences... Très modulable, il doit également être le lieu de la tenue de débats, de rencontres, notamment pour les comités de quartiers. Il accueillera également des animations proposées par la Maison des Associations et du Citoyen : cafés citoyens, assemblées générales, réunions publiques...
- Un café-restaurant : ses cuisines et réserves représentent 105 m². Les tables sont réparties dans l'ensemble du site du tiers lieu, à savoir dans la salle au cœur de la grande galerie de 280 m² (tables et chaises classiques), dans l'espace de consultation presse (fauteuils et tables basses), au comptoir du restaurant (comptoir et chaises hautes), en terrasse couverte, au sein du centre social...

Ce café-restaurant permettra de provoquer les rencontres, d'attirer des publics différents, de transformer le Tiers-lieu culturel citoyen en lieu de vie. Il sera ouvert à tous : habitants, utilisateurs du site, professionnels pour des rendez-vous, artistes en cours de répétition, public à la fin des spectacles, touristes... et pourra être le laboratoire des cafés citoyens.

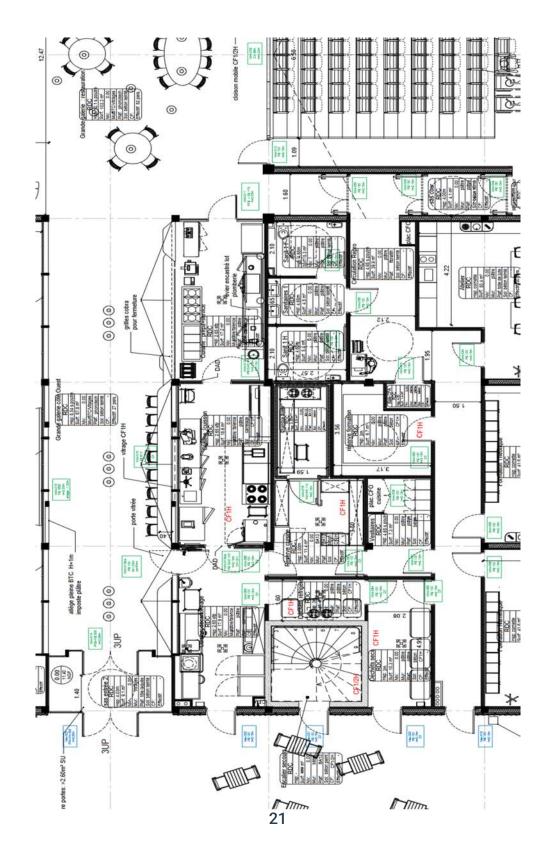
- La grande galerie de 280 m² pourra être également un espace d'accueil de toutes formes d'expressions artistiques pluridisciplinaires (théâtre de rue, concerts, expositions).
- Enfin, les espaces extérieurs pourront faire office d'espaces de diffusion et d'expression, accueillant des formes artistiques pluridisciplinaires (théâtre de rue, concerts, expositions), mais aussi des débats (agora à ciel ouvert).

La livraison du bâtiment est prévue pour le printemps 2026.



D9:05:2023 - CONSTANCE GUISSET STUDIO

ANNEXE 2: PLAN DU CHAHUT
PLAN DES ESPACES PROPRES AU RESTAURANT



# ANNEXE 3: LISTE DES ÉQUIPEMENTS FOURNIS PAR LA VILLE (QUANTITÉS, MARQUES ET RÉFÉRENCES)

ÉŒ	QU	IIPE	MEN	ITS DE CUISINE
				1.1 - A - RÉCEPTION-DÉCARTONNAGE
Α	6	01	1	Placard mural inox lg 1 800mm
Α	6	02	1	Plonge inox adossée 1bac GN1/1 + 1bac 500x500 lg 1 800mm
A	6	04	1	Lave mains rond à commande non manuelle
A	6	05	2	Caniveau de sol 300x300mm
A	7	01	1	Table d'entrée lisse avec bac lg 1 600mm
Α	7	02	1	Machine à laver simple capot extra large avec condenseur
Α	7	03	1	Table de sortie lisse lg 1100mm
Α	7	04	1	Adoucisseur machine à laver à capot EF à poser
Α	7	05	1	Poste de lavage et désinfection
				1.2 - B - CUISSON
В	2	01	1	Cellule de refroidissement à grilles 6 à 11 niveaux 30kg/cycle - Modèle table mobile
В	2	02	1	Meuble bas réfrigéré 2 portillons + Bac 400x400mm lg 1800mm
В	2	03	1	Meuble bas réfrigéré 3 portillons lg 2000
В	5	01	1	Four mixte 10niv GN1/1 - Electrique
В	5	02	1	Adoucisseur four EF à poser
В	5	03	1	Elément 4 plaques induction 1 module 900 sur placard fermé
В	5	05	1	Friteuse à poser
В	5	06	2	Elément neutre 1 module 900 sur placard fermé
В	6	01	1	Placard mural inox lg 2000
В	6	02	1	Meuble bas de rangement inox adossé avec bac lg 2000
В	6	03	1	Caniveau de sol 300x300mm
				1.3 - C - PRÉPARATIONS/SERVICE
С	2	01	1	Soubassement réfrigéré 2 portillons
С	2	02	1	Soubassement réfrigéré 3 portillons type Bar Ig 2000mm

				I			
С	2	03	1	Refroidisseur de fûts 2 portes 2x50 litres			
С	2	04	1	Machine à glaçons creux 25kg			
С	2	05	1	Vitrine murale SLIM Ig 1200mm			
С	6	01	1	Caniveau de sol 300x300mm			
С	8	01	1	Dessus réfrigéré 4 bacs GN1/1 à encastrer			
С	8	02	1	Plaque vitrocéramique 4 GN1/1 à encastrer			
С	8	03	1	Système d'encaissement - HORS LOT			
С	8	04	1	Colonne 3 becs + égouttoir			
				1.4 - D - DÉCHETS			
D	2	01	1	Doublage isotherme 4 faces + plafond + 2 portes semi- isothermes			
D	2	02	1	Évaporateur cubique positif simple flux 1 ventilateur			
D	6	01	1	Caniveau de sol 300x300mm			
				1.5 - E - RÉSERVES			
E	6	01	1	Caniveau de sol 300x300mm			
				1.6 - G - CHAMBRE FROIDE POSITIVE			
G	2	01	1	Chambre froide de jour			
G	2	02	1	Évaporateur cubique positif simple flux 1 ventilateur			
				1.7 - H - PROD. FRIGO.			
н	2	01	1	Canalisations Frigorifiques			
н	2	02	1	Groupe silencieux local déchets			
н	2	03	1	Groupe silencieux CF +			
				1.8 - I - DÉCHETS CARTONS SECS			
-	6	01	1	Caniveau de sol 300x300mm			



### ANNEXE 4: ÉTUDE DU POTENTIEL RÉALISÉE PAR LA CCI BORDEAUX GIRONDE

### MARCHÉ POTENTIEL

Le marché potentiel correspond au montant des dépenses commercialisables effectuées par les habitants de la zone de chalandise pour l'activité concernée par le projet.

La consommation annuelle par ménage pour le poste « Restauration traditionnelle » s'établit à 1 089.08 €.

C'est une moyenne nationale qu'il est indispensable de corrigerpour tenir compte des disparités entre les zones.

Pour cela, on utilise les **indices de disparité de consommation** (IDC) établis par CCI FRANCE. Un indice inférieur à 100 signifie que cette consommation est plus faible que la moyenne nationale.

330 K€ de marché potentiel RESIDENTS et ACTIFS

La zone de chalandise est composée des ménages de Biganos (zone 1), d'Audenge, du Teich et de Mios (zone 2). Cependant, les habitudes de consommation des Boïens indiquent qu'ils consomment à 73% sur la zone commerciale qui concentre la moitié des restaurants de la commune.

Un bâtiment multi activités proposant une restauration de qualité pourrait se faire une renommée et prendre des parts de marché sur les restaurants de la zone commerciale.

Dans une hypothèse prudente, la zone de chalandise sera réduite à 5 et 10 minutes en voiture. La zone de 5 minutes concerne environ 2 000 ménages en zone primaire et 4 000 ménages en zone secondaire.

La part captable des salariés est généralement évaluée à 20%, mais la concentration des emplois étant située sur la zone commerciale, cette part sera réduite de moitié.

#### Marché potentiel pour le poste « Restauration traditionnelle »

hors actifs et hors touristes

	Ménages résidents				Marché théorique	Taux d'emprise Hypothèse basse	Marché potentiel Hypothèse basse	Taux d'emprise Hypothèse haute	Marché potentiel Hypothèse haute
Zone 1	2 000	1 089,08 €	99,38	1 082,33 €	2 164 655 €	4%	86 586 €	6%	129 879 €
Zone 2	4 000	1 089,08 €	116,69	1 270,85 €	5 083 390 €	1%	50 834 €	3%	152 502 €
Total Zones	6 000	220,97 €			7 248 045 €		137 420 €		282 381 €

Source : INSEE 2020, Dépenses de consommation 2016, IDC 2018

#### Marché potentiel salariés

Nombre de salariés	Part	Potentiel de	Fréquence	Nombre de	Ticket	Marché
	captable	personnes	par an	repas annuel	moyen*	potentiel
4 068	10%	406,8	21	8 543	14,00 €	119 602 €

\*Ticket moyen envisagé : 14€ (cf p4)

Lecture du tableau :

- 4 068 actifs recensés travaillant à Biganos.
- 10% de ces actifs déjeuneront dans cet établissement, soit 406 actifs.
- 8 543 consommations annuelles: 406,8 actifs X 21 consommations (2 fois par mois hors congés, soit 21 fois).
- 119 602 € de CA potentiel apporté par les actifs de la zone de chalandise : 8 543 X 14 € de ticket moyen.

Approche réalisée avec des ratios moyens. Cela reste un marché potentiel à partager avec la concurrence. Selon le CECOGEB, le chiffre d'affaires moyen est 179 K€ pour un restaurant traditionnel (cf p 26)



ÉTUDE DE MARCHÉ



### MARCHÉ POTENTIEL

Le tiers-lieu propose une grande diversité de structures et d'activitésqui s'adressent à un public différent et / ou commun.

Une personne peut fréquenter la bibliothèque 15 fois dans l'année et assister à 5 spectacles et participer à 2 ateliers ou conférences.

A chacune de ses visites, elle est susceptible de déjeuner ou diner dans le restaurant du tiers-lieu.

C'est pourquoi, toutesles hypothèses sont faites sur des visiteurs non uniques.

#### VISITEURS DU TIERS-LIEU Espaces sociaux

#### La Maison des Associations et du Citoyen :

- Tenue des Assemblées Générales de chaque association
- Accueil du public du lundi au vendredide 9h à 12h30 et de 14h à 18h
- Ouverture de 9h à 21h en fonction des évènements proposés
- 118 associations réparties sur 7 domaines d'activités\*
- 6 997 adhérents dont 54% sont des citoyens hors commune\*
- 720 bénévoles actifs. Principalement des Boïens dans les tranches d'âge 30 50 ans et plus de 65 ans\*
- 61% des adhérents ont plus de 18 ans (4 268)\*

\*Source « Démarche de la vie Associative et Citoyenne » publié par la commune en septembre 2022

Dans les hypothèses minimum :

- 20 personnes par AG, une fois par an, soit 2 200 personnes
   Environ 40 associations pouvant exercer leurs activité do
- Environ 40 associations pouvant exercer leurs activité dans le tiers-lieu (culture, citoyenneté, économie...). Une moyenne de 50 adhérents par association dont 25% de majeurs, soit 500 personnes. Un cours ou atelier une fois par semaine en année scolaire (36 semaines) en comptant un absentéisme de 50%, soit 9 000 participationspar an.

Soit 11 200 visiteurs non uniques par an.

#### Le centre social porté par l'association « Le Roseau » :

- Association, soutenue par la CAF, pour accompagner les familles et développer les liens sociaux
- Organise des sorties, des ateliers, des conférences...
- Accueil du public du mardi au vendredide 9h à 12h et de 14h à 17h30
- Cette association compte 255 adhérents (dont 191 adultes) en 2024 et 40 bénévoles, soit 295 personnes par an.

#### La bibliothèque :

- Accueil du public mardi, mercredi, vendredi, samedi de 14h à 18h et mercredi, samedi de 9h à 12h30
- 1 321 emprunteurs actifs en 2023 (9,8% de la population). En envisageant une visite tous les 2 mois (durée maximum du prêt), on obtient près de **8 000 visites par an**.
- L'objectif visé par la nouvelle structure est de toucher 22% de la population, soit de doubler le nombre de visiteurs

#### Le centre culturel:

- Propose une salle de spectacle de 298 places
- Une quarantaine de programmation culturelle sur la saison (théâtre, danse, musique..)
- Des séances de cinéma projetées sur ce site jusqu'à l'ouverture du nouveau complexe cinématographique proche de la gare prévu pour 2027 au plus tôt.

En prenant l'hypothèse d'un taux de remplissage de 60% par spectacle, on approche les **7 200 spectateurs par an**.

Ce public de particuliers, familles, retraités, citoyens boïens ou alentours profitant des espaces sociaux et culturels pourrait représenter 26 695 visiteurs non uniques par an.



### MARCHÉ POTENTIEL

55 K€ de marché potentiel VISITEURS du tiers-lieu

### VISITEURS DU TIERS-LIEU Espaces professionnels

#### L'espace de coworking:

- Des places dédiées aux coworkers: 2 salles de 19 places réparties dans des boxes individuels et des tables de travailcollectif, soit un totalde 38 places.
- Les espaces de coworking affichent un taux de fréquentation de 91% (cf p10) d'une part et une année compte en moyenne 228 jours travaillés d'autre part,

Soit une fréquent ation annuelle d'environ 7 900 travailleurs non uniques.

#### Le centre de recherche et de formation :

- En partenariatavec l'université de Bordeaux, des formations, des ateliers, des conférences ... seront proposés.
- Ouvertaux étudiants, aux chercheurs, aux retraités via l'université du temps libre.
- Espace de 3 salles dotés d'outils numériques : 1 salle de 25 places équipées d'ordinateurs, 2 salles de 25 et 30 places équipées de vidéo projeteurs. Soit 80 places.

En prenant l'hypothèse minorée d'une réservation de salle par semaine, le nombre de participants attendus approcherait les **4 200 visiteurs non uniques par an**.

#### La location de l'agora:

- Une salle de réunion est proposée à la location pour une capacité de 70 personnes assises ou 265 personnes debout.
- Le planning prévisionnel note 6 à 7 réunions et / ou ateliers par mois. Si on prend l'hypothèse minimale d'une fois par semaine en capacité assise, le nombre de personnes non uniques présentes sur le tiers-lieu avoisinerait 3 600 par an.

Ce public d'actifs et d'entreprises profitant de toutes les infrastructures mises à leur disposition pourraient représenter 15 700 visiteurs non uniques par an.

Marché potentiel visiteurs tiers-lieu						
Nombre de visiteurs	Activité	Ticket moyen	Part captable Hypothèse basse	Marché potentiel Hypothèse basse	Part captable Hypothèse haute	Marché potentiel Hypothèse haute
42 395	Restauration	14,00 €	8%	47 482 €	10%	59 353 €

Marché potentiel ménages résidents proches du tiers-lieu, salariés de Biganos et visiteurs du tiers-lieu :

Hypothèse basse : 304 504 €
Hypothèse haute : 461 336 €





### **SYNTHÈSE**

	POINTS FORTS	POINTS FAIBLES				
• Emplacement	<ul> <li>Au sein d'un tiers-lieu qui réunit bibliothèque, centre social, maison des associations, centre culturel, espaces de travail</li> <li>Propose, dans le passage centre culturel – tiers-lieu, une grande « terrassecouverte»,</li> <li>Proche de la plaine sportive,</li> <li>A moins de 10 minutes à pied des équipements communaux, de la gare et des commerces,</li> <li>240 places de stationnements gratuites à proximité.</li> </ul>	<ul> <li>Déménagement du cinéma vers la gare.</li> </ul>				
<ul> <li>Zone de chalandise</li> </ul>	<ul> <li>Près de 40 000 ménages,</li> <li>Plus de 8 000 salariés, dont 3 870 sur Biganos,</li> <li>Une croissance démographique très importante pour la zone secondaire,</li> <li>4 500 nouveaux habitants d'ici 2030.</li> </ul>	<ul> <li>6 000 ménages retenus, les Boïens consomment à 73% sur la zone commerciale,</li> <li>10% des salariés de Biganos retenus, captage important par la zone commerciale,</li> <li>Une croissance démographique plus faible que la moyenne de la COBAN pour Biganos.</li> </ul>				
Profil     population	<ul> <li>Une grande majorité de familles avec enfants, clientèle cible de la restauration</li> <li>4 500 nouveaux habitants d'ici 2030.</li> </ul>	<ul> <li>Un pouvoir d'achat inférieur à la moyenne de la COBAN et du département,</li> <li>Une grande majorité de CSP moins,</li> </ul>				
Concurrence	<ul> <li>Une majorité de restauration rapide dans la zone de 5 minutes en voiture, dont 5 pizzérias,</li> <li>Pas de restaurant avec un concept original comme celui du tiers-lieu qui allie qualité, achats responsables, modèle et économie sociale et solidaire.</li> </ul>	<ul> <li>Concentration d'offres dans la zone commerciale,</li> <li>Projet de création d'une brasserie traditionnelle au niveau du giratoire du puits (à moins de 500 mètres).</li> </ul>				
<ul> <li>Viabilité</li> </ul>	<ul> <li>385 K€ de CA potentiel (moyenne hypothèse basse et haute), basé sur deux approches: résidents et actifs de la zone de chalandise + visiteurs du tiers-lieu,</li> <li>La qualité du bâtiment envisagé, la diversité d'activitésproposées et la diversité du public accueilli font de ce lieu une destination dont bénéficiera le restaurant,</li> <li>Le concept du restaurant, l'adapt abilitédes horaires en fonction des évènements, la beauté du lieu, la grande terrassesont autant d'atoutspour ce projet,</li> <li>L'absence de concurrence aux alentours directs du projet,</li> <li>Les taux d'emprise sont minimisés par prudence.</li> </ul>					

Cette approche est réalisée à partir de ratios moyens. Le montant estimé de CA ne représente en aucun cas le chiffre réel qui sera réalisé mais bien un potentiel





# CONTACT servicemarches@villedebiganos.fr

