



Cahier des charges de l'Appel à Manifestation d'Intérêt
(AMI) pour une mise à bail d'un local à usage de
restaurant sur le site de la Balance sur la commune de le
NOYER (18260)

Date limite de candidature : Lundi 24 Novembre 2025 à 12h.

Contact :

Mr Emilian COILIER

Manager de commerce

Communauté de Communes Pays Fort Sancerrois Val de Loire

41, rue Basse des Remparts 18300 SANCERRE

Mail : ecoilier@comcompsv.fr

Tel : 02.48.54.74.37 / 07.89.02.82.23

Sommaire

Article 1	Situation géographique.....	3
Article 2	Contexte	3
Article 3	Objet de l'AMI	4
Article 4	Description du local commercial	4
Article 5	Type d'exploitation à respecter et engagements du preneur	4
Article 6	Communication et enseigne	4
Article 7	Hygiène et sécurité.....	5
Article 8	Entretien du matériel.....	5
Article 9	Nettoyage des locaux et évacuation des déchets.....	5
Article 10	Durée et conditions du bail	5
Article 11	Loyers et charges.....	6
Article 12	Composition des dossiers	6
Article 13	Visite du bien.....	7
Article 14	Remise des candidatures	7
Article 15	Examen des candidatures	8
Article 16	Calendrier prévisionnel.....	8
Article 17	Caractère confidentiel des données	8
Annexes		9

Article 1 Situation géographique

La Communauté de Communes Pays Fort Sancerrois Val de Loire est située dans le Nord-Est du Département du Cher. Elle compte 36 communes pour 18 880 habitants. La CDC ne compte pas de ville centre mais est maillée par un ensemble de communes drainant plusieurs bassins de vie dont la plus connue est Sancerre.

Le territoire bénéficie d'un patrimoine touristique reconnu, porté par le vignoble de Sancerre classé parmi les plus prestigieux du Val de Loire, mais aussi par ses villages pittoresques, ses paysages bocagers préservés et la proximité de la Loire (inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO). Il offre également des circuits de randonnée, des panoramas remarquables et des spécialités gastronomiques emblématiques, comme le crottin de Chavignol AOP, véritable ambassadrice du terroir.

L'artisanat local, riche et diversifié, valorise les savoir-faire traditionnels (travail du bois, céramique, métiers d'art et gastronomie) contribuant à l'identité culturelle et à l'attractivité économique du territoire. Ce maillage entre nature, patrimoine, vignobles et artisanat en fait une destination authentique et singulière, appréciée tant par les habitants que par les visiteurs.

La commune de **Le Noyer (18260)** est notamment connue pour son château de Boucard (classé monument historique), la locature de la Gravière (inscrite également au titre du patrimoine historique) et le site de **La Balance**, un équipement intercommunal ayant vocation touristique. Ce dernier est implanté dans un écrin naturel typique du Pays Fort, à proximité d'un étang. Il comprend un camping, un gîte, un restaurant, offrant une expérience de slow tourisme et de ressourcement en pleine nature.

Accessibilité :

- Proximité : Sancerre (15 min), Aubigny-sur-Nère (25 min), Cosne-Cours-sur-Loire (25 min), Bourges (50 min), Nevers (1h), Orléans (1h30), Paris (2h15) ;
- Axes routiers : A77, A71, RD 951 ;
- Gares : Cosne-sur-Loire et Tracy-Sancerre (liaisons Paris - Nevers).

Article 2 Contexte

L'intercommunalité a entrepris **la réhabilitation du site complet de la Balance** pour lui redonner son aspect préservé et offrir des équipements neufs, fonctionnels et s'intégrant dans l'environnement naturel du lieu.

La communauté de communes souhaite **valoriser ce site par l'exploitation d'un restaurant**. L'objectif est de contribuer :

- Au développement économique et touristique du territoire ;
- À l'animation du site et à son attractivité ;
- À l'offre de services de restauration pour les habitants, visiteurs et acteurs locaux.

La CDC lance le présent **Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI)** en vue de sélectionner un exploitant pour l'occupation du local mis à bail.

Article 3 Objet de l'AMI

Le présent appel à projet a pour **objectif de trouver un preneur pour l'exploitation du restaurant du site** (cf. *Annexe 1 p9*). Celui-ci a en priorité une vocation saisonnière de par son emplacement au cœur du site touristique mais son fonctionnement peut être étendu du fait de la composition des locaux.

La capacité du restaurant est la suivante :

- 26 couverts intérieurs ;
- 16 couverts en terrasse ;
- Extension de couverts possible sous la halle attenante.

Article 4 Description du local commercial

Le local commercial (cf. *Annexe 1 p9*) est composé de :

- Une cuisine professionnelle de 16.27m² dont les équipements neufs (valeur de 47 289,52 € HT) sont mis à disposition (cf. *Annexe 2 p10*) ;
- Une réserve de 5.35m²
- Un local technique de 3.42m²
- 1 WC Douche PMR de 7.12m²
- 1 WC Douche de 5.47m²
- Une salle de restaurant / Bar de 56.08m²
- 1 WC PMR (clients) de 4.36m²
- Un local poubelles de 3.32m²
- Halle attenante (cf. *Annexe 3 p11*)

Article 5 Type d'exploitation à respecter et engagements du preneur

La collectivité attend du porteur de projet une offre de restauration pertinente, qualitative et correspondant à l'offre commerciale du périmètre de la zone. Une ouverture saisonnière est possible mais devra s'adapter aux besoins du site rénové (avec la présence d'un gîte et camping sur site) et donc tenir compte des attentes d'une clientèle touristique.

Le preneur devra préciser les périodes d'ouverture, les horaires proposés et le type de restauration proposé .
Le titulaire est libre de pratiquer ses tarifs de vente pour les prestations de restauration vendues sur place ou à emporter.

Une attention particulière sera portée sur **la valorisation des produits locaux et fournisseurs locaux.**

Le preneur devra aussi **être force de proposition afin de dynamiser et proposer des services et activités variées sur le site.**

Article 6 Communication et enseigne

Le preneur assurera à ses frais exclusifs et par tous moyens de son choix la promotion (site, réseaux sociaux, ...) de ses activités du restaurant. Il mettra tout en œuvre pour que cette promotion soit en harmonie avec l'offre de restauration et devra déposer une demande de déclaration d'enseignes auprès du service urbanisme.

Si le choix du nom de l'établissement est laissé à l'appréciation du titulaire, celui-ci ne doit pas porter atteinte aux bonnes mœurs ni à l'image de la Collectivité.

Article 7 Hygiène et sécurité

En tant que gestionnaire d'une activité de restauration, le preneur devra se conformer aux lois et règlements de police existants, notamment en matière de sécurité des établissements recevant du public, en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'information des consommateurs.

En toute circonstance, l'occupation des lieux devra s'exercer sous la surveillance et le contrôle du titulaire ou de toute personne désignée par ses soins.

Dans tous les cas, le preneur se conformer aux règles s'appliquant aux Établissements Recevant du Public (ERP) de type N - Restaurants et débits de boissons et de 5ème catégorie (effectif < 200 personnes).

Article 8 Entretien du matériel

Le preneur assurera l'entretien de tous les équipements du local de cuisine et du bar dont il est l'utilisateur, de manière à ce qu'ils puissent assurer en permanence l'usage auquel ils sont destinés.

D'une façon générale, **le preneur est chargé de prendre en charge toutes les dépenses d'entretien courant et les réparations dites locatives ainsi que tous travaux nécessaires pour maintenir les locaux occupés en bon état d'entretien et d'usage.**

Article 9 Nettoyage des locaux et évacuation des déchets

Le preneur est tenu de pourvoir à la bonne tenue des lieux, de la terrasse attenante et du local poubelles. Pendant ses horaires d'ouverture, le preneur doit veiller à maintenir cet espace propre tout au long de la journée. Il procède au nettoyage et à l'entretien courant de l'équipement mobilier.

Dans tous les espaces occupés à titre exclusif, le nettoyage spécialisé des intérieurs et des extérieurs (plafonds, murs, gaines d'aération, etc.), ainsi que l'entretien et le nettoyage des canalisations d'évacuation seront à la charge du titulaire.

L'évacuation de tous les déchets sans exception seront à la charge entière du titulaire (ordures ménagères, déchets alimentaires, cageots, emballages vides...) ; ils seront triés selon les directives en cours par la Collectivité et seront évacués selon les filières spécialisées propres aux établissements de restauration ou par le système de collecte de la Collectivité en fonction des horaires et jours de ramassage.

Article 10 Durée et conditions du bail

Le bail commercial est un bail commercial ordinaire dit « 3-6-9 ». Les modalités de révisions, comme les modalités de paiement du loyer, de dépôt de garantie, de renouvellement et de résiliation, sont celles d'un bail commercial de droit commun.

La cuisine professionnelle est équipée des éléments listés (cf. *Annexe 2 p10*).

Le mobilier intérieur du restaurant (tables, chaises, vaisselle, couverts et autres accessoires de décoration ou d'aménagements intérieurs), le mobilier de terrasse, le petit équipement de cuisine et les accessoires annexes, l'enseigne seront à la charge du futur locataire.

Le futur locataire s'engagera également à souscrire un contrat annuel de maintenance auprès de la société ayant installé le matériel de cuisine professionnel.

Article 11 Loyers et charges

Le loyer annuel du bail commercial sera progressif afin d'accompagner le redémarrage de l'activité, l'année 1 démarrant à la date de signature du bail :

Année 1 à 3 : 3 000 € par an.

Révision au bout de la 3^{ème} année en fonction de l'évolution du Chiffre d'affaires.

L'ensemble des charges de fonctionnement (eau, électricité, téléphone, internet...) seront à la charge directe du locataire.

Article 12 Composition des dossiers

L'appel à candidatures est ouvert à toutes personnes morales ou physiques du 26 septembre 2025 au 24 novembre 2025 à 12h.

Les candidats devront déposer les pièces suivantes :

- Carte nationale d'identité en cours de validité ;
- Justificatif de domicile de moins de 3 mois ;
- 3 derniers avis d'impositions ;
- Extrait de casier judiciaire n°3 ;
- Cv et lettre de motivation ;
- Attestations de capacités professionnelles (diplômes), les formations Hygiène Alimentaire (HACCP) et Permis d'Exploitation seront demandées pour l'ouverture ;
- Projet détaillé :
 - o Pour une société existante :
 - Un descriptif détaillé, type Business Plan, du projet et de l'approche commerciale (description du type de fonctionnement, des services et produits proposés, des matériels et moyens humains mis en place, du mode d'organisation, des périodes et horaires d'ouvertures, présentation des fournisseurs, de la clientèle cible, et intégration dans le tissu commercial local) ;
 - Extrait K-bis de la société ;
 - Bilans des 3 dernières années ;
 - Compte de résultat prévisionnel sur 3 ans ;
 - Plan de financement (frais occasionnés par la prise à bail, estimation des investissements prévus et des ressources de financement) ;
 - Et tout autre document utile de votre projet que vous jugeriez nécessaire.
 - o Pour une création d'entreprise :

- Un descriptif détaillé, type Business Plan, du projet et de l'approche commerciale (description du type de fonctionnement, des services et produits proposés, des matériels et moyens humains mis en place, du mode d'organisation, des périodes et horaires d'ouvertures, présentation des fournisseurs, de la clientèle cible, et intégration dans le tissu commercial local) ;
- Compte de résultat prévisionnel sur 3 ans ;
- Plan de financement au démarrage (frais occasionnés par la prise à bail, estimation des investissements prévus, les ressources de financement) ;
- Et tout autre document utile de votre projet que vous jugeriez nécessaire.

Article 13 Visite du bien

Afin de s'assurer de la connaissance du local proposé, **chaque candidat devra effectuer, sur rendez-vous, une visite de l'immeuble.**

Article 14 Remise des candidatures

Le dossier de candidature est à retourner :

- Au format électronique (PDF) **avant le 24 novembre 2025 à 12h** à l'adresse mail suivante :
ecoilier@comcompsv.fr

L'objet du courriel portera la mention « **Appel à Manifestation bail restaurant la Balance** » ;

- Ou en dépôt direct auprès de la Communauté de Communes Pays Fort Sancerrois Val de Loire contre récépissé :

Accueil du public :

Lundi-Mardi-Jeudi : 8h30-12h00 | 13h30-17h00

Mercredi-Vendredi : 8h30-12h00

Tél. 02 48 54 74 34

- Ou par lettre avec accusé réception à l'adresse suivante :

Communauté de Communes Pays Fort Sancerrois Val de Loire
41, rue Basse des Remparts
18300 Sancerre

Information importante :

Les candidats ont la possibilité de pouvoir candidater aux deux Appels à Manifestation d'Intérêt (AMI) afin de gérer l'ensemble du site de la Balance (le restaurant, le gîte et le camping) :

- Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour une mise à bail d'un gîte et camping sur le site de la Balance sur la commune de le NOYER (18260) ;
- Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour une mise à bail d'un local à usage de restaurant sur le site de la Balance sur la commune de le NOYER (18260).

Dans le cas où le candidat souhaiterait répondre aux deux Appels à Manifestation d'Intérêt, celui-ci devra déposer un dossier pour chaque AMI.

Article 15 Examen des candidatures

Les dossiers seront examinés par un comité dédié au vu de la complétude et des critères définis.

La commission sera composée d'élus et de personnes extérieures associées.

La commission procédera à une audition des candidats présélectionnés pour qu'ils présentent oralement leur projet. Le candidat retenu à l'issue de la procédure sera notifié par téléphone puis courrier.

Le présent calendrier doit permettre au preneur de **démarrer son activité pour la saison 2026** (cf. Article 16 Calendrier prévisionnel).

Dans le cas où aucun projet ne correspondrait aux attentes, la commission de sélection se réserve le droit de n'en sélectionner aucun et de relancer le cas échéant un appel à manifestation.

Article 16 Calendrier prévisionnel

Le calendrier prévisionnel est le suivant :

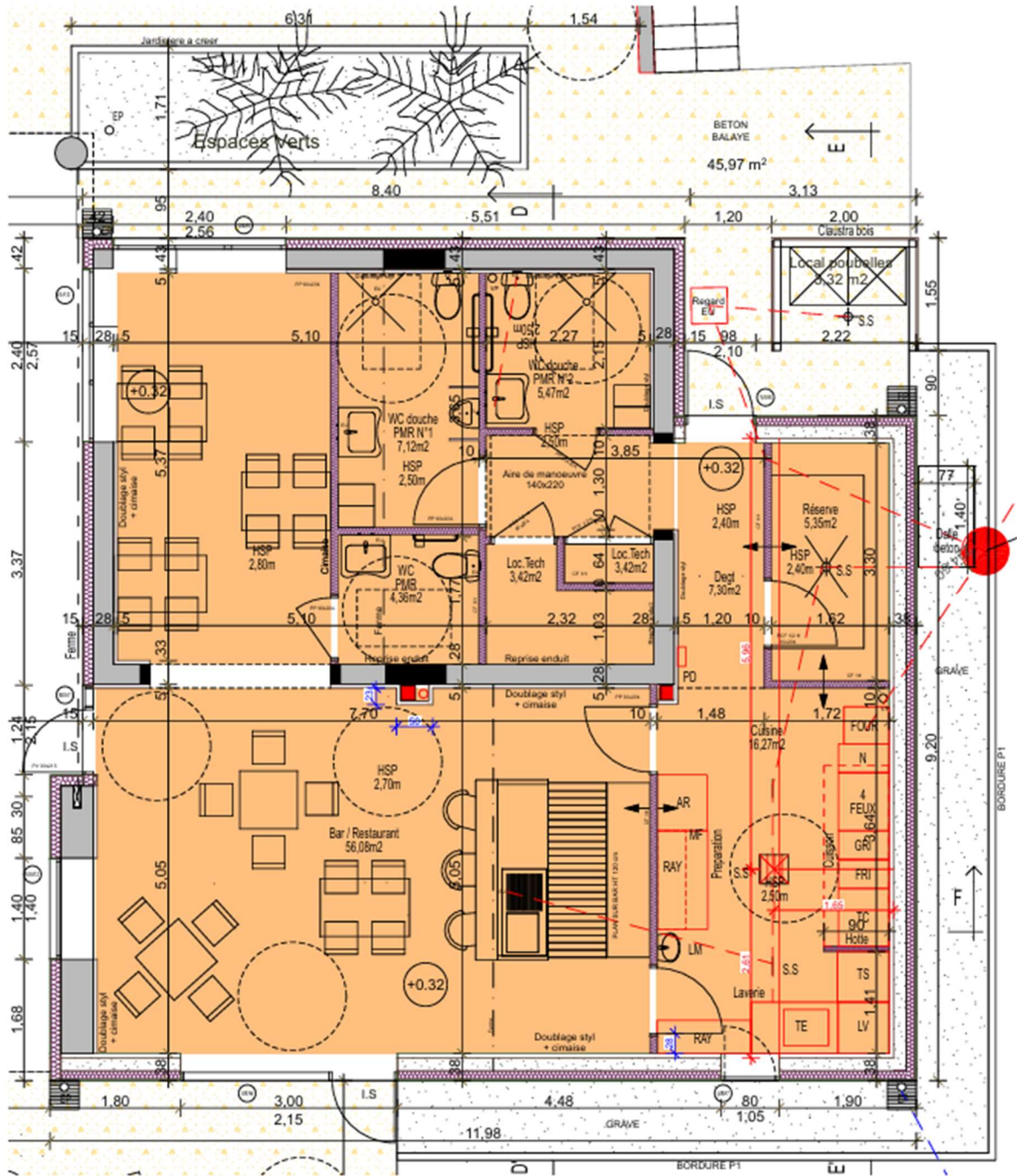
- **26 Septembre 2025** : lancement de l'Appel à Manifestation d'Intérêt ;
- **24 Novembre 2025 (à 12h)** : date limite de réception des candidatures ;
- **Fin Novembre - début Décembre** : analyse des propositions écrites ;
- **Début Décembre 2025 (possiblement la semaine 50)** : audition des candidats par le jury ;
- **Mi-Décembre – Janvier 2026** : informations aux candidats.

Article 17 Caractère confidentiel des données

Les informations contenues dans le dossier des candidats ne seront communiquées qu'aux membres du jury de sélection et aux techniciens qui analyseront le dossier et seront utilisées par ceux-ci uniquement dans le cadre de leur mission d'appréciation des propositions. Sur accord du candidat, la seule information pouvant servir à la communication auprès du public par les organisateurs de l'opération sera le nom de l'occupant. Les candidats disposeront d'un droit d'accès et de rectification de leurs données, en application des dispositions applicables en matière de RGPD.

Annexes

Annexe 1 Plan RDC Restaurant



Annexe 2 Liste des équipements professionnels de la cuisine du restaurant de La Balance

LISTE DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS DE LA CUISINE DU RESTAURANT DE LA BALANCE

LAVERIE

- SUPPORT SAC A POUCELLE A PINCE
- TABLE D'ENTREE (DIMENSION L200X730X860MM)
- DOUCETTE MONOTROU STAR
- LAVE-VAISSELLE NOVATEC, CAPACITE JUSQU'A 61 CASIERS/H, 4 CYCLES, CONSO (2,8L),
- ADOUCISSEUR BWT BESTSOFT 11
- TABLE DE SORTIE (DIMENSION : 700 X 590 X 860 MM)
- LAVE MAINS AVEC DOSSERET

STOCKAGE FROID

- TABLE POSITIVE 2 PORTES (MARQUE ATOSA, 280L)
- ETAGERE PLEINE MURALE (1360X400MM)
- CONSOLE CREMAILLIERE SUR MESURE LONGUEUR (351-500)
- ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE PLEINE GN 2/1 (MARQUE : ATOSA DIMENSIONS : L 730 X P 805 X H 2065 MM)

CUISSON

- COMBI POUR LA RESTAURATION (ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM))
- ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD (L400XP720XH900MM)
- ELEMENT VITROCERAMIQUE INFRAROUGE 4 ZONES : MARQUE ANGELO PO, PUISSANCE 10KW
- SOUBASSEMENT PLACARD FERME 2 PORTES
- FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15L
- ROBINET BI-TROU MURAL
- PLATEAU D'ETAGERE BARREAUDEE STANDARD (DIMENSIONS : 1000 X 300 MM)
- HOTTE EXTRACTION (3500X1100X500MM)
- ROBINET BI-TROU MURAL
- DEFUMAR 4000 4P
- VARIATEUR DE FREQUENCE IP66
- POUR LE BAR : LAVE VERRES AVEC ADOUCISSEUR INTEGRE, 2 PANIERS A VERRE, 1 SUPPORT SOUCOUPES, 1 PANIERS A COUVERTS, CAPACITE 36 PANIERS EN 400X400
- MACHINE A GLAÇONS PLEINS AIR AVEC RESERVE : PRODUCTION 23KG/24 HEURES, NOMBRE DE GLAÇONS PAR CYCLE : 18
- ARRIERE DE BAR 3 PORTES PLEINES : VOLUME 536 L

BAR

- LAVE VERRES AVEC ADOUCISSEUR INTEGRE, 2 PANIERS A VERRE, 1 SUPPORT SOUCOUPES, 1 PANIERS A COUVERTS, CAPACITE 36 PANIERS EN 400X400
- MACHINE A GLAÇONS PLEINS AIR AVEC RESERVE : PRODUCTION 23KG/24 HEURES, NOMBRE DE GLAÇONS PAR CYCLE : 18
- ARRIERE DE BAR 3 PORTES PLEINES : VOLUME 536 L

RESERVE SECHE

- 2 RAYONNAGES FERMOSTOCK 4 NIVEAUX (L 1497XP 560X H 1 800MM), 1 RAYONNAGE L 2127XP 560XH 1 800 MM

Annexe 3 Plan RDC restaurant + halle attenante

