

## **APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT (AMI)**

### **Exploitation d'un local commercial propriété du Conseil Départemental du Finistère**

Situation géographique :  
Pointe du Van – Commune de Clédén-Cap-Sizun (Finistère)

Destination : restauration rapide et produits locaux  
Dépôt des candidatures au plus tard le 24 avril 2026 à 12h



## **Préambule**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025, le Département du Finistère assure la gestion, la préservation et l'accueil du public sur le secteur de la Pointe du Raz, la Baie des trépassés et la Pointe du Van. Site emblématique des espaces naturels du Finistère, labellisé « Grand Site de France », cet ensemble attire chaque année près de 800 000 visiteurs.

La Pointe du Van, classée au titre des espaces naturels sensibles (ENS), offre un paysage spectaculaire de falaises, de landes et de panoramas ouverts sur l'océan.

Cette politique départementale vise à protéger durablement les milieux naturels et les paysages, tout en permettant leur découverte dans des conditions respectueuses de l'environnement.

Le site constitue un espace de promenade et de contemplation très fréquenté, parcouru par plusieurs itinéraires de randonnée dont le célèbre GR®34 qui longe l'ensemble du littoral breton.

Dans ce contexte, le Département veille à concilier préservation des milieux, gestion des flux de visiteurs et qualité de l'accueil (visites guidées notamment). Les aménagements présents sur le site, notamment le parking public et les équipements sanitaires, participent à l'organisation de la fréquentation et à l'amélioration des conditions d'accueil.

Le local commercial situé à proximité immédiate du parking public, adossé au bloc sanitaire, s'inscrit dans cette logique d'accueil du public. Sa mise à disposition, dans le cadre du présent appel à manifestation d'intérêt (AMI), vise à proposer un service adapté aux visiteurs du site, compatible avec les enjeux paysagers, environnementaux et patrimoniaux de la Pointe du Van. L'activité qui y sera développée devra ainsi contribuer à valoriser le site tout en respectant son caractère naturel et la politique de gestion mise en œuvre par le Département.

### **1. Objet de l'appel à manifestation d'intérêt (AMI)**

Le présent AMI a pour objet de sélectionner un commerçant qui sera chargé de l'exploitation d'un local commercial appartenant au Département du Finistère, situé sur le site naturel de la Pointe du Van.

Cet AMI s'inscrit dans une démarche de valorisation raisonnée du site, conciliant accueil du public, qualité de service et préservation de l'environnement.

### **2. Description du local**

Le local mis à disposition présente une surface d'environ 33 m<sup>2</sup> répartie en deux espaces quasi équivalents (cf. photos en annexe) :

- un espace de préparation et de vente non accessible au public, à aménager ;
- un espace de stockage en arrière-boutique.

Le local est équipé d'une arrivée d'eau (bac évier) et d'une installation électrique récemment mise aux normes par le Département.

Il n'existe pas de sanitaires privés à l'intérieur du local, l'exploitant et la clientèle pouvant utiliser les sanitaires publics attenants (ouverts toute l'année), dont l'entretien est assuré par les agents du Département (service Pointe du Raz).

Une terrasse extérieure de 100 m<sup>2</sup>, propriété du Conseil départemental, complète le bien pour l'exploitation.

Le local ne dispose d'aucun équipement professionnel de cuisine. Le candidat retenu devra assurer, à ses frais, l'aménagement intérieur et l'installation des équipements nécessaires à l'exercice de l'activité, dans le respect de la réglementation en vigueur pour les établissements de restauration.

Un local attenant de 10 m<sup>2</sup>, actuellement sans usage, pourrait servir de lieu de stockage également. Ce point sera à rediscuter avec le Département selon les besoins du projet. A noter que les produits inflammables ne pourront pas y être stockés.

### **3. Activité attendue**

L'activité attendue porte sur de la restauration rapide, sur place et/ou à emporter, et pourra être complétée par de la vente de quelques produits locaux.

Le projet devra privilégier :

- les produits locaux et artisanaux ;
- les circuits courts et partenariats avec les producteurs du territoire ;
- une offre adaptée au caractère naturel, touristique et patrimonial du site ;
- un engagement pour la qualité de l'accueil et l'information des visiteurs (services, circuits de promenade, mise à disposition de documentation du Département (plans, brochure de saison...)).

L'exploitant devra se doter d'une licence adaptée à son offre afin de respecter la législation.

Le Département sera particulièrement attentif à la gestion des déchets par l'occupant.

### **4. Contrat et conditions d'occupation**

#### **4.1 Contrat**

Le local et l'usage de sa terrasse feront l'objet d'une AOT de trois ans, renouvelable deux fois de façon expresse. Le locataire devra formaliser une demande de renouvellement, par courrier avec accusé de réception, au minimum 6 mois avant l'échéance de l'AOT en vigueur.

Le propriétaire se réserve le droit de lancer un nouvel AMI à chaque échéance. Il en informera l'exploitant 4 mois avant la date d'échéance de l'AOT.

En aucun cas, l'occupation ne pourra être requalifiée en bail commercial.

#### **4.2 Redevance annuelle**

La redevance pour l'ensemble du bien (local + terrasse) est de 3500 € HT et hors charges, pour une année complète, et ce même si tous les mois de l'année ne sont pas exploités. Le loyer sera payable en une fois, le titre de recette sera émis début septembre.

L'exploitation étant réduite sur l'année 2026, ce montant sera revu à la baisse (estimation annuelle 1750 € pour une exploitation à compter de juin). Les charges d'électricité et d'eau seront à payer par l'exploitant, ainsi que la redevance d'enlèvement des déchets (point de collecte et de tri situé à proximité du Moulin de Trouguer).

#### **4.3 Entretien du local**

L'exploitant est chargé de l'entretien courant du bâtiment au titre de son statut de locataire.

Pour le bon fonctionnement de son activité, il est tenu de maintenir propres les plafonds, murs, sols et cloisons et doit assurer les petites réparations, notamment sur les installations électriques ou la plomberie.

Les réparations plus importantes, rendues nécessaires par leur vétusté, relèveront du propriétaire (toiture, réseaux, menuiseries...).

Les parties extérieures utilisées, notamment la terrasse, devront être maintenues propres par l'occupant.

#### **4.1 Aménagement et matériel**

L'aménagement du local est à la charge de l'occupant. Il devra respecter la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, et notamment les pratiques suivantes :

- Séparer les zones de travail sales (plonge, poubelles) et les zones propres (élaboration et stockage)
- Agencer les locaux de manière à faciliter l'entretien régulier

- Stocker les produits de nettoyage séparément (placard, local)
- Sécurité : extincteurs adaptés aux usages, ventilation de locaux
- Gestion des déchets : l'occupant doit assurer la gestion des déchets produits par son activité.

Les contrôles périodiques concernant l'installation électrique et la sécurité incendie devront être fournis au propriétaire chaque année.

Les obligations concernant le matériel sont les suivantes :

- bac à graisse obligatoire et contrat d'entretien à fournir au propriétaire ;
- le matériel doit porter l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire ;
- privilégier l'usage d'ustensiles et matériels en inox ou en émail ;
- les poubelles doivent être fermées avec un couvercle et s'ouvrir avec une pédale.

Les aménagements fixes effectués dans le local seront maintenus en place en cas d'arrêt de l'activité, au terme de l'AOT, sans qu'aucune indemnité ne puisse être demandée par l'occupant. Le mobilier, quant à lui, restera propriété de l'exploitant.

## 4.2 Ouverture

Excepté en cas de météo très défavorable (fortes pluies, vent...), l'ouverture est exigée sur la période d'avril à fin septembre selon les conditions suivantes :

- sur la moyenne saison (avril, mai et septembre) : ouverture à minima 5 jours / 7, entre 11h et 18h ;
- en juillet – août : ouverture 7 jours sur 7, 11h – 19h à minima. Les ouvertures plus tardives seront autorisées mais ne devront pas excéder 23h afin de respecter la quiétude du site.

La date d'ouverture lors de l'année N de début de l'AOT sera à convenir avec le propriétaire, en fonction des travaux d'installation de l'exploitant.

Les jours et horaires d'ouverture devront être précisés dans la candidature et adaptés à la fréquentation du site.

## 4.3 Mobilier

Le choix des aménagements et du mobilier de terrasse devra faire l'objet d'une présentation au propriétaire pour validation. Le mobilier de terrasse privilégiera des matériaux durables et nobles, en bois, en métal ou en résine de qualité, simple et sobre. Le mobilier devra présenter une finition soignée et des teintes harmonieuses, dans l'esprit du Grand Site de France. Aucun mobilier fixe ne pourra être implanté.

Un maximum de deux ardoises menu sera accepté. Le mobilier publicitaire est proscrit.

Une enseigne pourra être proposée en façade, dans le respect de la charte du site.

## 5. Clause environnementale

Compte tenu de la localisation du local au sein d'un site naturel remarquable, le candidat devra démontrer sa capacité à limiter l'impact environnemental de son activité.

À ce titre, il s'engage notamment à :

- limiter et trier les déchets produits, en encourageant notamment la limitation des emballages à usage unique ;
- privilégier les emballages recyclables, compostables ou réutilisables ;
- de façon générale, assurer la gestion des déchets liées à l'exploitation et mettre à disposition des visiteurs une corbeille qui devra être gérée et rentrée tous les soirs (point d'apport au niveau du Moulin de Trouguer) ;
- maîtriser les consommations d'eau et d'énergie ;
- respecter strictement les prescriptions applicables aux sites naturels protégés.

Le non-respect de ces engagements pourra constituer un motif de résiliation de l'AOT.

## 6. Contenu du dossier de candidature

Le dossier de candidature, qui tiendra en 6 pages maximum, devra comporter les éléments suivants :

- présentation du porteur de projet et de sa structure, et notamment d'expérience similaires ;
- description détaillée du projet et de l'offre proposée ;
- modalités de fonctionnement (ouverture, horaires) ;
- projet d'aménagement du local ;
- éléments financiers prévisionnels dont un volet sur l'investissement et les modalités de financement.

## 7. Analyse des candidatures

Les candidatures seront analysées au regard d'une grille d'évaluation selon plusieurs critères :

- pertinence et qualité de l'offre proposée en fonction du présent cahier des charges (40 points) ;
- impact environnemental : origine et soin dans le choix des produits, gestion des déchets, gestion de l'énergie (20 points) ;
- solvabilité du modèle économique (30 points) ;
- références/expériences des candidats (10 points).

Le comité de sélection composée d'élus et d'agents du Département étudiera les dossiers et désignera le candidat répondant le mieux aux objectifs. Le Département du Finistère se réserve la possibilité de ne pas donner suite au présent AMI si aucune proposition n'était jugée satisfaisante. Les candidatures non complètes ne seront pas examinées.

## 8. Calendrier et modalités de dépôt des candidatures

Calendrier prévisionnel de l'AMI :

- Lancement de l'AMI le 25 mars 2026
- Visite collective du local le 2 avril 2026 à 14h, sur inscription à l'adresse ci-dessous, en présence d'une personne du Département
- Remise des candidatures par mail à l'adresse [contact-pointeduraz@finistere.fr](mailto:contact-pointeduraz@finistere.fr) **au plus tard le 24 avril 2026 à 12h**. Pour les dossiers lourds, nous vous remercions de passer par une plateforme d'envoi de gros fichiers. Un accusé de réception vous sera adressé sous 48h ouvrées.
- Analyse des offres et jury : semaine 18
- Désignation du lauréat semaine 19

## **ANNEXES**

### **Vues générales extérieures**



**Vues intérieures du local (avant travaux de rénovation, le local sera entièrement vidé de son mobilier)**

*Une visite collective est organisée dans le cadre de l'AMI*

