# APPEL A PROJET

## Occupation temporaire du domaine public pour l'installation et l'exploitation d'un foodtruck sur le site du **Domaine de Menez-Meur**

Parc naturel régional d'Armorique
Park an Arvorig

unesco
Géoparc mondial

# Sommaire


Préambule ..... 3

Partie 1 : Présentation de la consultation ..... 5

**1.1 Contexte et objet de l'appel à projet** ..... 5

**1.2 Conditions d'occupation** ..... 5

A. Description de l'espace mis à disposition ..... 5

B. Régime de l'occupation du domaine public ..... 6

C. Obligations liées à l'occupation ..... 6

D. Conditions financières ..... 9

E. Conditions spécifiques ..... 10

Partie 2 : Modalités de l'appel à projet ..... 11

**2.1 Organisation de la consultation** ..... 11

A. Contenu du dossier de consultation ..... 11

B. Remise du dossier de consultation ..... 11

C. Visite du site ..... 11

D. Date limite de réception des projets et modalités de dépôt ..... 11

**2.2 Pièces à fournir** ..... 12

**2.3 Processus de sélection** ..... 12

**2.4 Calendrier prévisionnel** ..... 13

PARTIE 3 : Annexes ..... 14

# Préambule

Au cœur du Finistère, le Parc naturel régional d'Armorique (PNRA), Géoparc mondial UNESCO, s'étend des monts d'Arrée, à la vallée de l'Aulne, en passant par la rade de Brest et jusqu'à la presqu'île de Crozon et les îles de la mer d'Iroise. Il s'agit du 2ème Parc naturel régional créé en France et le premier en Bretagne.

Chiffres clés :

- 125 000 hectares
- 65 000 habitants
- 44 communes adhérentes
- 4 villes portes (Brest, Carhaix, Châteauneuf-du-Faou, Landivisiau)

Le PNRA a pour missions : de préserver et mettre en valeur les richesses naturelle, culturelle et les paysages, d'assurer l'animation, l'aménagement et le développement économique et culturel de son territoire, d'accueillir et d'informer le public, tout en expérimentant de nouveaux modes d'action.

Afin de mener à bien ces engagements, le PNRA doit mettre en œuvre une stratégie de communication et d'information efficace, au sein de laquelle le domaine de Menez Meur, Maison de Parc, tient un rôle important.

Le domaine de Menez Meur, propriété du Conseil Départemental du Finistère, est géré par le PNRA.

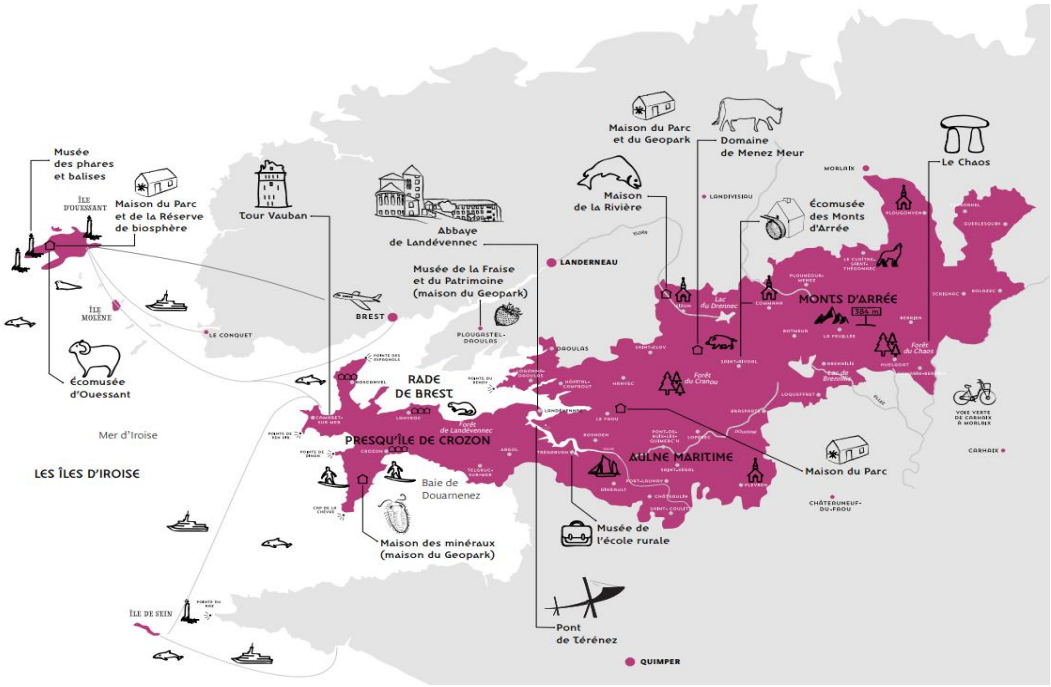
Plus grand espace naturel sensible départemental, le domaine représente, sur 680 hectares, un concentré des paysages qui caractérisent les Monts d'Arrée. Comme son nom breton l'indique, il est situé en « altitude » (plus de 300 m).

A la fois espace conservatoire de races domestiques bretonnes et ferme pédagogique, le domaine propose des animations à l'année, accessibles au grand public mais aussi dédiées à des publics ciblés (scolaires, foyers, etc…). Deux aires de jeux sont mises à disposition, et des sentiers de randonnées permettent de se balader et découvrir cet espace naturel remarquable. Des salles de réunion sont également disponibles à la location. Le public prioritaire ciblé est un public familial, local ou touristique.

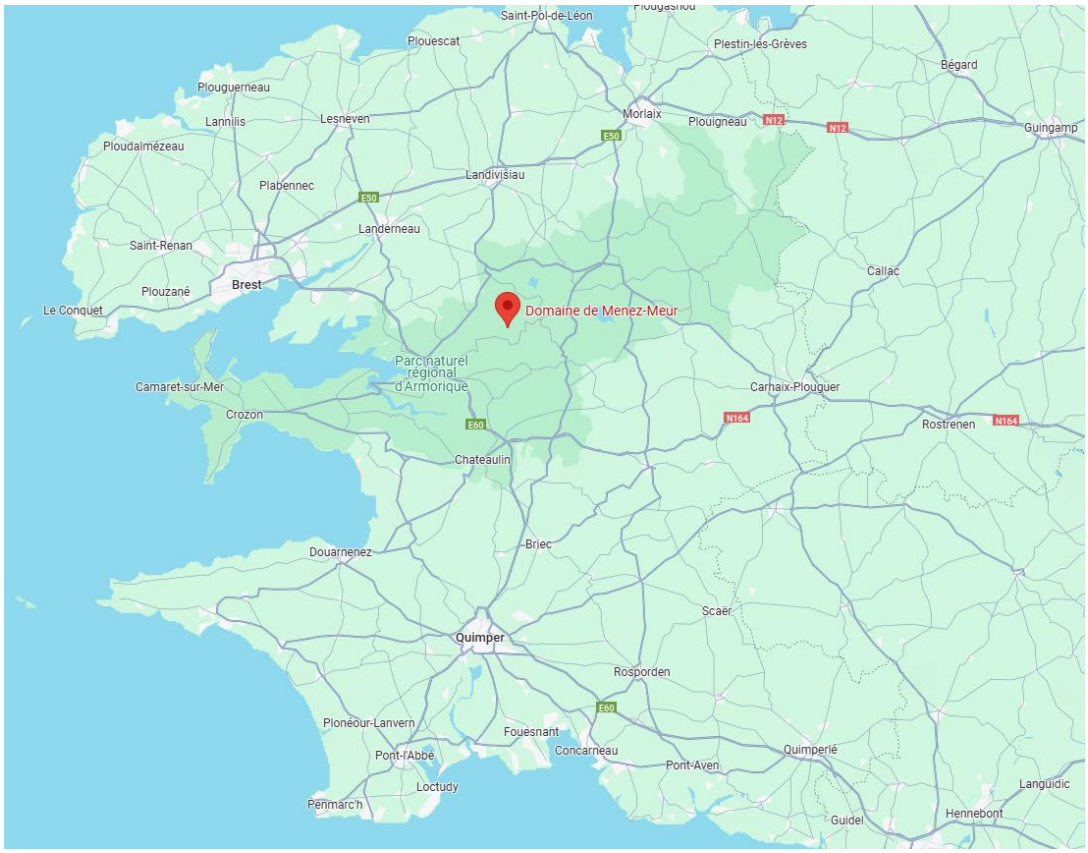
Le domaine attire en moyenne plus de 30 000 visiteurs par an, principalement concentrés sur la saison haute, puisque les mois de juin, juillet, août et septembre représentent 64 % de la fréquentation annuelle. Le nombre de visiteurs sur les périodes de vacances scolaires représente 55 % dont 31 % sur les mois de juillet et août.

Les conditions météorologiques peuvent avoir un impact conséquent sur le nombre de visiteurs, cependant grâce à l'abonnement annuel proposé, le domaine dispose d'un public d'habitués, susceptibles de venir tout au long de l'année.

***Périmètre du PNRA***




***Situation géographique du domaine de Menez Meur***




Liens utiles :

- Flyer de présentation du domaine : https://menez-meur.pnr-armorique.fr/wp-content/uploads/sites/4/2024/03/Flyer_presentation_domaine_Menez_Meur.pdf
- Présentation des animations & parcours de visite : https://menez-meur.pnr-armorique.fr/visites/nos-parcours-de-visite/

# Partie 1 : Présentation de la consultation

## 1.1 Contexte et objet de l'appel à projet

Le domaine de Menez-Meur accueil un public familial tout au long de l'année et particulièrement sur la période estivale. Afin de satisfaire aux attentes des visiteurs, valoriser le domaine, renforcer l'attractivité économique et touristique du site et mettre en avant les producteurs locaux et le patrimoine local, le PNRA souhaite proposer un service de restauration.

## 1.2 Conditions d'occupation

### A. Description de l'espace mis à disposition

L'espace mis à disposition est situé au cœur du domaine de Menez Meur, à Hanvec, dans le Finistère. Le foodtruck sera installé dans la cour en face de l'espace restauration, passage obligatoire des visiteurs en début et fin de visite.

Le site est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture au public du Domaine de Menez Meur (données 2025) :

**Haute saison :**
Du 1er juin au 30 septembre : ouvert mercredi, samedi, dimanche, jours fériés, ponts et tous les jours des vacances scolaires de 11h à 19h.

**Moyenne saison :**
Du 1er mars au 31 mai et du 1er octobre au 31 octobre : ouvert mercredi, samedi, dimanche, jours fériés, ponts et tous les jours des vacances scolaires de la zone B de 13h à 18h.

**Basse saison :**
Du 1er janvier au 28 février et du 1er novembre au 31 décembre : ouvert tous les jours des vacances scolaires de la zone B de 13h à 17h30, à l'exception des 24, 25 et 1er janvier.

A noter : Une réduction de la période « haute saison » est susceptible d'intervenir en 2026. Elle pourrait être limitée au cœur de l'été.

## B. Régime de l'occupation du domaine public

La mise à disposition de l'espace dédié à l'exploitant, prendra la forme d'une convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) du domaine public, d'une durée d'un an, renouvelable 2 fois, sans qu'elle ne puisse excéder trois ans sans remise en concurrence.

La convention sera accordée intuitu personae à l'occupant, qui sera tenu d'occuper lui-même et d'utiliser directement en son nom les biens et installations mis à disposition. Elle ne peut donc être cédée, sous louée, prêtée ou transmise par le bénéficiaire.

L'attribution du droit d'exploiter le site ne confère aucune prérogative de puissance publique ni aucun droit réel à l'occupant et poursuit prioritairement un objectif de valorisation économique des espaces désignés.

Cette AOT sera délivrée à titre précaire et révocable. Le futur bénéficiaire de cette AOT ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

Le prestataire est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé ainsi que de tout tiers extérieur.

## C. Obligations liées à l'occupation

Les services proposés devront répondre aux normes et règlementations en vigueur en matière de restauration.

Durée :

Le PNRA attend de l'exploitant, une proposition cohérente quant à l'exercice de son activité, qui devra s'inscrire dans la continuité de la fréquence d'ouverture du domaine.

Il est attendu en priorité, que le foodtruck soit ouvert lors des vacances scolaires de la saison haute et des périodes de ponts (ces derniers seront identifiés dans la future convention d'AOT).

Le PNRA se réserve le droit de solliciter le futur prestataire pour des événements spéciaux à raison de 5 maximum par an, hors périodes définies en amont. Le PNRA s'engage à respecter un délai de prévenance d'un mois minimum avant la date souhaitée. Le futur exploitant devra s'assurer d'indiquer sa disponibilité dans un délai de 3 jours ouvrés. Dans le cas d'une indisponibilité de la part de l'exploitant et afin de

pourvoir au besoin, le PNRA se réserve le droit de faire appel à une autre prestation similaire.

Offre de restauration :

L'exploitant devra proposer une offre de petite restauration en adéquation avec les valeurs véhiculées par le PNRA (produits de saison, de qualité, issus de circuits courts et/ou de l'agriculture biologique …). La valorisation de races locales présentes sur le domaine sera considérée comme un atout. Les tarifs pratiqués devront être variés et raisonnables afin de pouvoir permettre à tous de profiter de la prestation. Plusieurs moyens de paiement devront être disponibles, et notamment le paiement par carte bancaire.

Démarche environnementale :

L'exploitant devra s'assurer d'adopter une démarche environnementale vertueuse, afin que son activité ait le moins d'impact possible sur l'environnement, notamment par le soin apporté à la gestion des déchets ou encore à la gestion sobre de l'énergie. L'utilisation de plastique à usage unique est interdite.

Règles d'hygiène et de sécurité :

L'exploitant devra s'assurer d'avoir suivi la formation obligatoire aux règles d'hygiène, sauf s'il peut justifier d'une expérience de 3 ans dans le secteur alimentaire, en tant que gestionnaire ou exploitant. Il devra à tout moment, respecter les préconisations répertoriées dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), à disposition sur le site du Ministère chargé de l'agriculture, et les principes de la méthode dite HACCP, conformément à la règlementation européenne.

Il devra également s'assurer d'avoir effectué une déclaration auprès de la Direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).

L'exploitant devra s'assurer que son véhicule et son matériel réponde aux normes de sécurité et d'hygiène :

- Possession d'un point d'eau ;
- En cas de cuisson au sein du véhicule, possession d'une hotte d'évacuation ;
- Possession de tous les certificats de conformités ;
- Tout doit être correctement fixé, étanche et lavable ;
- La carte grise doit posséder la mention VASP.

L'exploitant s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans l'établissement, et notamment les règles inhérentes aux établissements recevant du public (ERP). Il devra signaler aux équipes du PNRA, tout incident qui mériterait d'être relevé.

L'exploitant devra tenir constamment le lieu en parfait état de propreté et d'hygiène (véhicule et terrasse). Il devra s'assurer de laisser l'emplacement dans le même état qu'à son arrivée, et ce après chaque service. Le PNRA se réserve le droit d'effectuer des vérifications sur site, pour s'assurer de la bonne tenue aux abords du foodtruck.

Le véhicule ne doit en aucun cas engendrer de gênes pour l'accès des personnes sur le domaine, qui doit demeurer libre d'accès.

Obligations juridiques :

L'exploitant devra s'assurer d'avoir contracté une police d'assurance pour la pratique de son activité et pour son véhicule professionnel.

Il devra s'assurer d'être inscrit au registre du commerce et d'être en règle avec la législation en vigueur et notamment avoir satisfait à ses obligations fiscales et parafiscales.

Il devra s'assurer d'avoir obtenu sa carte de commerçant ambulant.

L'exploitant devra procéder à une déclaration auprès de la mairie d'Hanvec 15 jours à minima avant le début de l'activité.

Il devra s'assurer de respecter la règlementation en matière de droit du travail.

**Débit de boisson :** en cas de vente d'alcool en dessous de 18 degrés, l'exploitant devra s'assurer d'avoir effectué la déclaration préalable en mairie 15 jours à minima avant de début de l'activité.

**Article L3322-6** du Code de la Santé Publique

**Vente d'alcool aux mineurs :**

La vente des boissons alcooliques à des mineurs est interdite. L'offre de ces boissons à titre gratuit à des mineurs est également interdite dans les débits de boissons et tous commerces ou lieux publics. La personne qui délivre la boisson exige du client qu'il établisse la preuve de sa majorité.

L'offre, à titre gratuit ou onéreux, à un mineur de tout objet incitant directement à la consommation excessive d'alcool est également interdite. Un décret en Conseil d'Etat fixe les types et les caractéristiques de ces objets.

**Article L3342-1** du Code de la Santé Publique

| |
|---|
| *Lien utile : Les services de l'Etat en Finistère* |

Fréquence d'occupation :

L'exploitant s'engage, sur les jours d'ouverture proposés par l'exploitant et concertés en amont avec le PNRA, à proposer une offre de petite restauration pertinente, en adéquation avec les horaires d'ouverture du domaine.

Le PNRA privilégiera lors de l'examen des candidatures une occupation des lieux à minima 2 jours par semaine calendaire sur les périodes de vacances scolaires au printemps et en été, le mercredi et le dimanche plus particulièrement. La présence sur site de l'exploitant serait également appréciée lors des ponts et weekend prolongés compris entre le 1er mai et le 31 août.

Il appartient au candidat de proposer une période d'ouverture plus large en fonction de ses capacités.

A noter qu'il sera possible, en fonction de la fréquentation, de revoir à titre exceptionnel les horaires et jours d'ouverture. Cette décision fera l'objet d'une concertation préalable et sera validée en amont par le PNRA.

## D. Conditions financières

L'exploitant perçoit les recettes provenant de l'exploitation de son activité, commercialisée et assumée uniquement par ses soins. Il assume les charges inhérentes à l'exercice de son activité (licences, charges sociales, frais, redevances, taxes et impositions de toute nature).

En contrepartie du droit d'occuper le domaine public, l'exploitant versera au PNRA une redevance d'occupation du domaine public, conformément à l'article L. 2125-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

Cette redevance tiendra compte des avantages de toute nature, procurés au titulaire du contrat du fait de l'occupation du domaine et sera fixée à 10 euros par jour d'occupation. Elle comprend l'accès à l'électricité.

En cas de fermeture exceptionnelle du domaine (événement climatique par exemple) qui empêcherait le futur exploitant d'exercer son activité, aucune indemnité financière ne pourra être réclamée au PNRA.

# E. Conditions spécifiques

Les conditions de l'exploitation pourront être révisées annuellement, par le biais d'un avenant qui devra être notifié à l'exploitant un mois avant la date de renouvellement de la convention.

Le PNRA se réserve le droit d'enrichir les offres et prestations de services au sein du domaine et de proposer un développement de l'activité à l'exploitant. Ces nouvelles conditions seront concertées en amont et devront faire l'objet d'un avenant.

Les deux parties pourront résilier la convention d'occupation, en justifiant le motif, et en notifiant l'autre partie au minimum 3 mois avant la date de renouvellement de la convention, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Conformément à l'article L. 2122-1 du Code général de la propriété des personnes publiques la convention d'AOT présente un caractère précaire et révocable. En application de l'article R2122-7 du Code général de la propriété des personnes publiques, le PNRA pourra mettre fin à l'AOT en cas d'inobservation des conditions et clauses de la convention ou en cas de motif d'intérêt général sans qu'aucune indemnité ne soit due.

Conformément à l'article 1224 du code civil, en cas de manquement suffisamment grave, la convention pourra être résiliée par résolution unilatérale à l'initiative du PNRA. En application de l'article 1334 du code civil, l'exigibilité des obligations contractuelles vaudra mise en demeure et entrainera la résiliation de la convention. Le motif de résiliation devra être justifié et notifié à l'exploitant par lettre recommandée avec accusé de réception 7 jours ouvrés avant la mise en application de la résiliation, sans qu'aucune indemnité ne soit due.

# Partie 2 : Modalités de l'appel à projet

## 2.1 Organisation de la consultation

### A. Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation est constitué du présent cahier des charges et de ses annexes (plan et photos).

### B. Remise du dossier de consultation

Le dossier de consultation est téléchargeable sur le site internet du Parc naturel régional d'Armorique et sur le site internet du Domaine de Menez Meur.

Il pourra être envoyé gratuitement par mail, à tout candidat qui en fera la demande.

Les demandes de renseignements devront être rédigées par mail et envoyées à l'adresse : commande.publique@pnr-armorique.fr

### C. Visite du site

Le candidat devra obligatoirement avoir effectué une visite du site avant de déposer son projet. La visite s'effectuera sur rendez-vous à prendre auprès de Mme Alissandre RAIMBAULT : alissandre.raimbault@pnr-armorique.fr ou 02 98 81 16 38.

### D. Date limite de réception des projets et modalités de dépôt

Les projets devront être transmis par mail, avant le **jeudi 29 janvier 2026 - 12h00**, à l'adresse suivante : commande.publique@pnr-armorique.fr

## 2.2 Pièces à fournir

- Une **lettre de candidature**, détaillant les perspectives du projet ;
- Un Curriculum Vitae détaillant l'expérience et les capacités professionnelles du candidat ;
- Une note **descriptive des conditions de mise en œuvre du projet** (type de restauration, nature des prestations envisagées, tarifs applicables, moyens humains, équipements, jours et horaires d'ouverture …) ;
- Un **justificatif** de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis) ou au répertoire des métiers et les certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations ;
- Une **copie** de la carte de commerçant ambulant ;
- Une **attestation d'assurance** de responsabilité civile professionnelle et une attestation d'assurance pour le véhicule ;
- Tout autre document jugé utile à l'analyse de la candidature.

Le candidat est tenu d'avoir pris connaissance de l'intégralité du présent document et de ses annexes avant de déposer son projet.

Le PNRA se réserve le droit de revenir vers un candidat si son dossier de candidature n'était pas complet ou pour d'obtenir toute précision jugée utile.

## 2.3 Processus de sélection

Le PNRA auditionnera l'ensemble des candidats le 9 février 2026. A la suite des auditions, une commission de sélection choisira le projet sur la base des critères suivants :

- Expérience professionnelle liée à l'activité de restauration (qualification et/ou références dans ce secteur) : **20 points**

- Pertinence du projet technique : **60 points**
    - Qualité de l'offre proposée : 30 points
        - Origine des produits, qualité et traçabilité des ingrédients (5)
        - Valorisation des circuits courts (5)
        - Prise en compte des régimes alimentaires (5)
        - Diversité des produits proposés (5)
        - Tarifs proposés à la vente (5)
        - Moyens de paiement (5)

    - Fréquence d'ouverture au public : 30 points
        - Créneaux horaires proposés (15)
        - Jours d'ouverture proposés (15)

- Démarche environnementale : **10 points**
    - Valorisation des déchets (5 points)
    - Utilisation de produits recyclés (5 points)

- Mise en valeur de l'activité : **10 points**

- Modalités de valorisation/visibilité de l'activité auprès du public (site internet, réseaux sociaux etc…) : 5 points
- Aménagement de l'installation (présentation des produits, aménagement global etc…) : 5 points

Le PNRA se réserve le droit d'interrompre l'appel à projet à tout moment, et se réserve la possibilité de ne pas donner suite aux candidatures reçues, notamment si les candidatures sont incomplètes ou non conformes à l'objet de la présente consultation, et ce sans que les candidats puissent demander une quelconque indemnisation en contrepartie.

Si l'appel à projet se révélait infructueux, le PNRA se réserve le droit, tel que prévu à l'article L.2122-1-3 du code général de la propriété des personnes publiques, de délivrer des autorisations d'occupation du domaine public amiables pour répondre au besoin non pourvu.

A l'issue de la consultation, en fonction du choix retenu, une convention d'occupation temporaire du domaine public sera conclue avec le candidat lauréat.

## 2.4 Calendrier prévisionnel

- 22 décembre 2025 : publication de l'appel à projet
- 29 janvier 2026 – 12h00 : date limite de dépôt des candidatures
- 9 février 2026 : auditions des candidats et commission de sélection

# PARTIE 3 : Annexes

Annexe 1 : photo de l’emplacement mis à disposition

*Crédit photo : Dieter Kick*

Annexe 2 : plan du Domaine de Menez Meur

**Point de rassemblement (dans la cour du domaine)**
Lec'h-bodañ

**Infirmerie**
Klañvdi

**Toilettes**
Privezioù

**Aire de pique-nique**
Leur biknikañ

**Aire de jeux**
Tachenn-c'hoari

**Tyrolienne**
Tirolianenn

**Parking**
Parkva

**Défibrilateur**
Parkva

**Départ de parcours découverte**
Poent loc'hañ an hentad

**Accueil**
Degemer

**Restauration** (Boissons chaudes et fraîches, glaces, produits locaux)
Preti

**Boutique** (Souvenirs, livres, peluches, jeux, produits locaux)
Stal

**Salles d'exposition**
Diskouezadeg

**Ferme pédagogique**
Atant pedagogel

**Jardin des Pôles**
Liorzh ar poloù

**Parcours découverte**
Hentad tañva

**Parcours accessible**
Hentad evit an dud dalc'het en o c'herzed

**Routes, chemins**
Hentoù, gwenodennoù

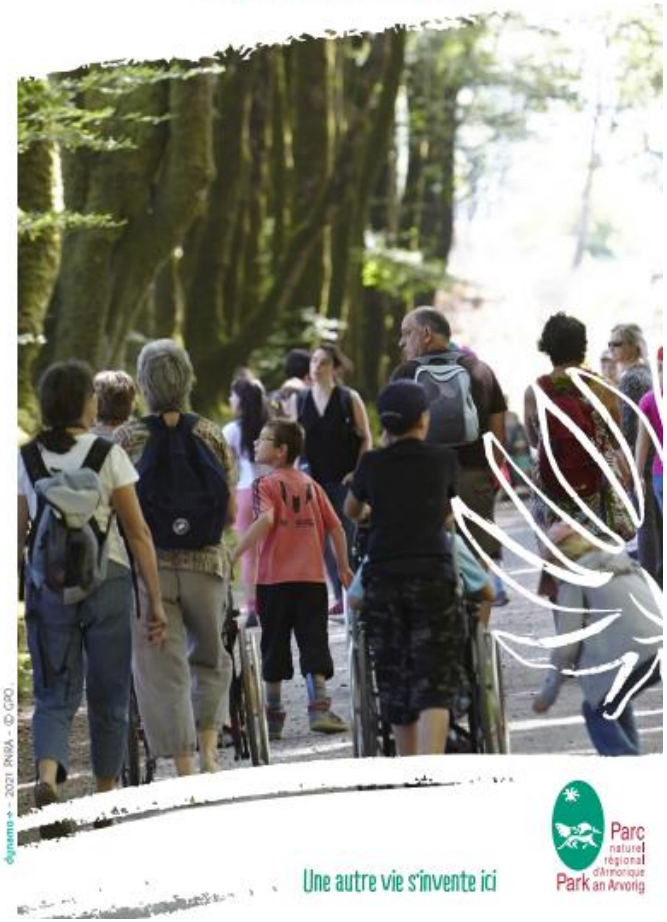
**Bâtiments**
Savadurioù

**En cas d'urgence, appelez le 112. Un défibrilateur est disponible dans la cour. En cas d'évacuation et sur ordre d'un responsable, suivez le cheminement indiqué vers le point de rassemblement.**
Ma c'hoarvez ur gwallzarvoud, grit 112 war ho pellgomzer. Un difi brilator a zo en degemer. Ma vez urzhiet d'an dud tec'hel, kit gant an hent merket betek al lec'h-bodañ.

DOMAINE

# Menez Meur

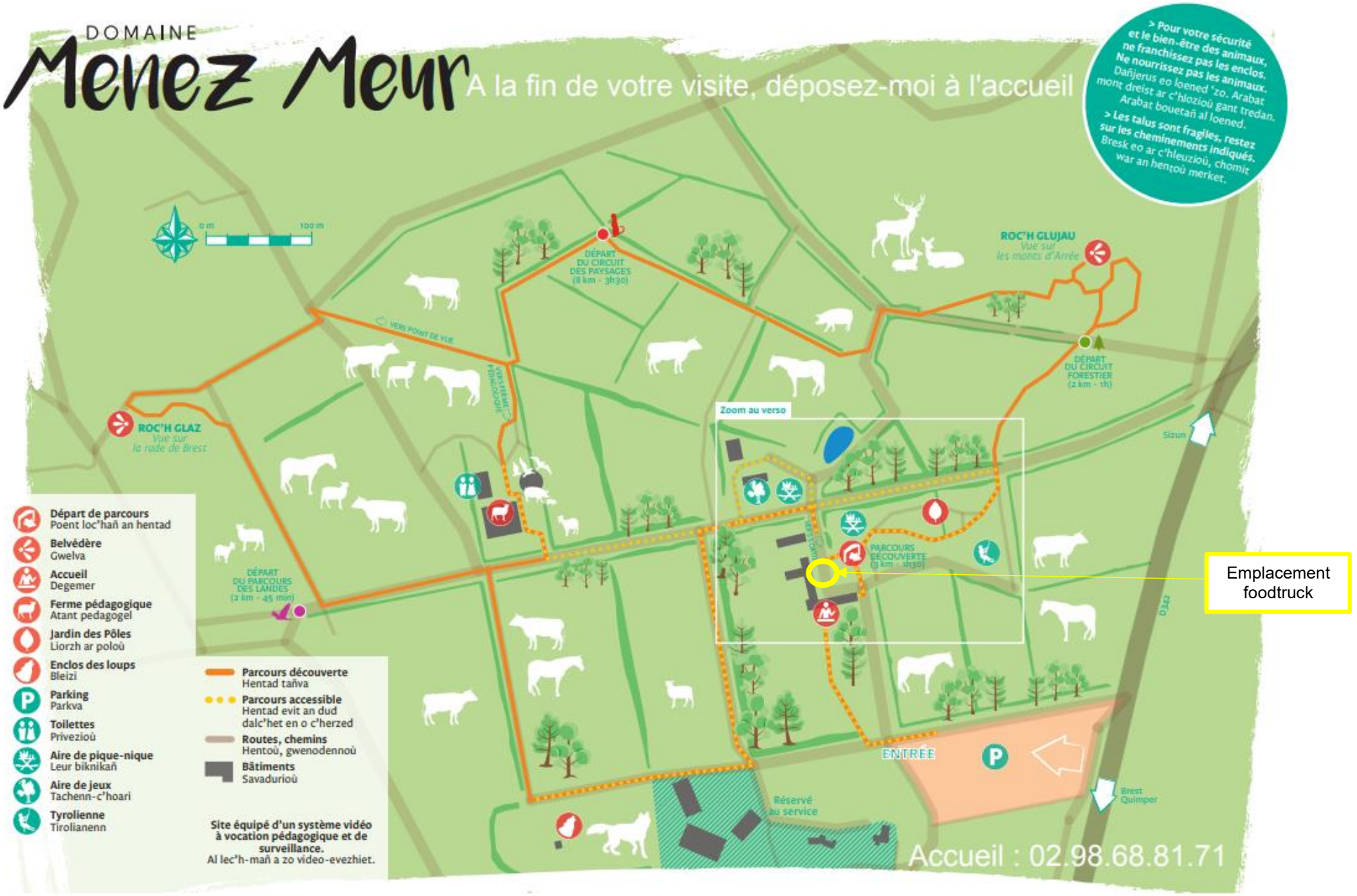
## Plan de visite
## Tres ar weladenn



Une autre vie s'invente ici

Parc naturel régional d'Armorique
Park an Arvorig

dynamo + - 2021 PNRA - © GPO




Emplacement foodtruck