

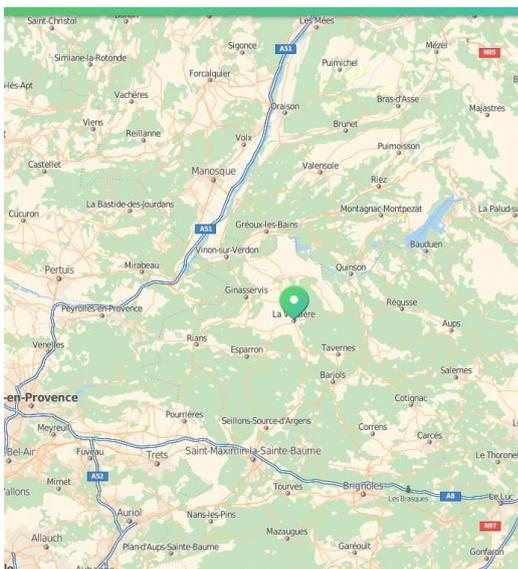
Appel à candidatures

Création d'une boulangerie-pâtisserie à la Verdière



Description de la commune

La commune de la Verdière est située dans le haut-Var, au nord-ouest du département. Elle compte 1622 habitants. Elle est à 15 km de Vinon-sur-Verdon, premier bourg commercial de proximité. Puis à 30 km de Manosque et de St Maximin, pôles commerciaux intermédiaires.



C'est une commune située dans l'aire de rayonnement de CEA de Cadarache et ITER (27km).

La commune fait partie de la communauté de communes Provence Verdon qui depuis le 01/07/2017 est classée en Zone de Revitalisation Rurale.

La Verdière située à proximité des basses Gorges du Verdon est également une commune faisant partie du Parc naturel régional du Verdon et de la Provence Verte.

Elle est bâtie sur une petite colline, autour d'un château seigneurial du Xème siècle, classé Monument Historique dans sa totalité, il est considéré comme le plus grand château privé de Provence.

De par sa localisation, sa silhouette et son patrimoine La Verdière est une commune touristique avec un cadre de vie préservé. Elle a un potentiel d'attractivité en développement avec un camping 2 étoiles de 34 emplacements, des circuits du patrimoine, et de nouveaux projets d'hébergements saisonniers.

Le projet de la commune



La commune souhaite créer un espace commercial situé à l'entrée du village (côté sud). L'objectif est de répondre aux besoins de la population locale et de dynamiser l'activité commerciale du village.

Elle a pour projet de construire dans cet espace commercial une boulangerie de 137.51 m² avec une terrasse de 21.06 m² comprenant du stationnement.

Elle recherche un boulanger artisan (ou idéalement un couple) qui exercera en tant qu'indépendant. Il devra :

- Proposer un service de boulangerie/pâtisserie/snacking
- Assurer l'exploitation du commerce toute l'année. (Ouverture minimale : 10 mois par an) avec une amplitude horaire large pour capter les flux du matin et soir (écoles, trajet domicile-travail, touristes).
- Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans la commune tels que :
 - La mise en place d'un point internet

- Mettre à disposition de façon qualitative les principaux documents d'informations touristiques locales, donner toutes les informations patrimoniales locales.
- Valoriser les produits du terroir dans l'offre snacking
- Point relais colis

Deux autres locaux commerciaux seront construits également aux normes ERP :

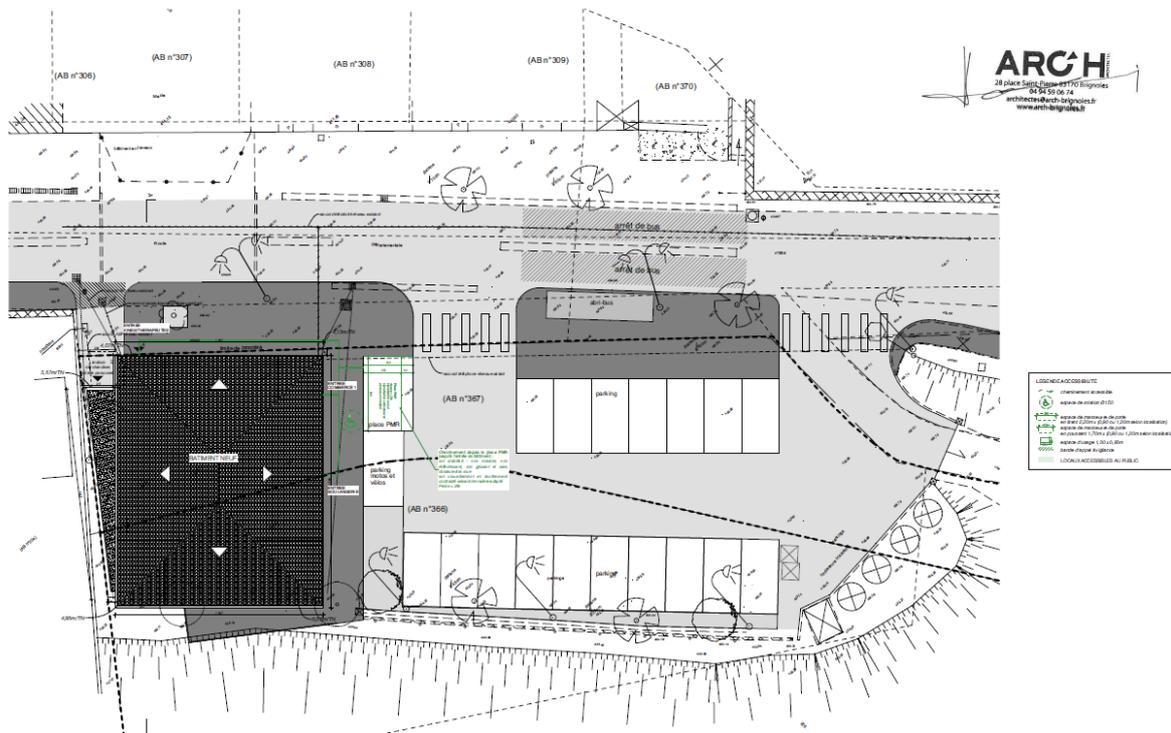
- 1 boutique de vente de produits du terroir
- 1 cabinet de kinésithérapeutes.

Au sein de cet espace commercial, le regroupement de ces activités permettra d'alimenter et de gérer un flux de clientèle.

Les atouts pour le développement de l'activité

- un projet soutenu par la Mairie
- une position centrale et stratégique sur l'axe principal en bordure de la départementale D 554
- une offre de proximité dans le centre du village face à la superette, la Mairie et l'Agence Postale
- un accueil de loisirs sans hébergement sur la commune
- un cadre de vie préservé
- un potentiel touristique en développement
- une condition d'implantation favorable sur un territoire classé en zone ZRR permettant de bénéficier d'exonération fiscale
- un loyer modéré
- des locaux neufs aux normes ERP

Descriptif du local commercial :



Le futur local aux normes ERP sera composé d'une terrasse de 21.06 m². Il sera situé sur un terrain communal face à la Mairie et à l'agence Postale sur un axe de passage en bordure de la départementale D 554.

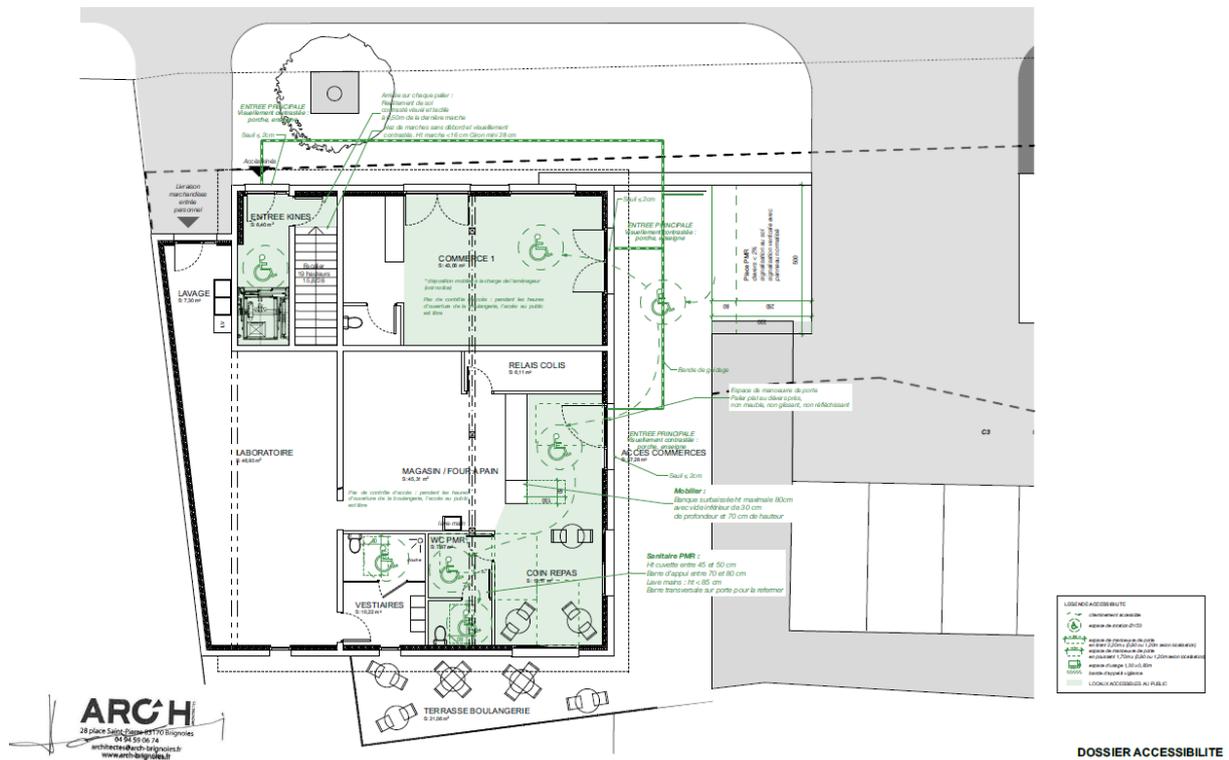
5 places de parking en zone bleue seront prévues devant le commerce.

La surface du local est de 137,51 m².

Il est composé de :

- un magasin/ Four à pain de 45.31 m²
- un laboratoire de 46.93 m²
- un espace relais colis 6.11 m²
- un coin repas de 13.77 m²
- un vestiaire de 10.22 m²
- un sanitaire de 7.87 m²
- lavage 7.3 m²

Il est également composé d'une terrasse de 21.06 m2.



Les conditions

Le local est loué nu et adapté à une activité de boulangerie. Il comprendra les installations techniques (arrivées d'eau, électricité, chauffage, sanitaires), l'ensemble des cloisons et des revêtements sol et plafond.

Le preneur se chargera de l'agencement et de l'acquisition du matériel professionnel.

La mise en service et l'ouverture de la boulangerie est prévue le **deuxième semestre 2020**.

Le local est proposé à la location sous forme de bail commercial par la commune. Le loyer HT appliqué à l'ensemble des locaux est fixé à 800 € HT comprenant la taxe foncière.

Le preneur devra s'acquitter, en plus du loyer, des charges locatives éventuelles et des charges liées à l'exploitation de l'établissement, impôts et taxes.

Un dépôt de garantie équivalent à deux mois de loyer sera également demandé.

La date de livraison est estimée au deuxième semestre 2020 (sous réserve des imprévus, délais techniques et administratifs).

Profil attendu :

Les candidats devront :

- Disposer d'une expérience de plus de 3 ans et être titulaire d'un diplôme en boulangerie
- Être titulaire ou s'engager à obtenir l'attestation de conformité HACCP
- Apport financier pour investir.

En complément de ces références professionnelles, le ou les candidats devront faire preuve :

- D'un excellent relationnel et d'une grande autonomie pour développer l'affaire avec un sens commercial développé.
- D'une capacité à intégrer la vie de la commune dont ils seront des animateurs en collaborant étroitement avec les acteurs des autres commerces, la vie associative et la municipalité.
- De qualité d'accueil, d'organisateur, et avoir la capacité à promouvoir le territoire dont ils devront acquérir une parfaite connaissance.

Mémoire technique à présenter

Le mémoire technique devra être composé des éléments suivants :

- une présentation personnelle détaillée décrivant le parcours professionnel, les expériences et le savoir-faire...
- une présentation décrivant l'activité envisagée comprenant une approche marchée, précisant le fonctionnement de l'établissement (horaires et jours d'ouverture),
- une description de l'offre de produits proposés avec une grille tarifaire, la liste des fournisseurs, les moyens humains (présentation de l'équipe), les jours et horaires d'ouverture envisagés,
- des investissements prévus, un plan de financement initial, des éléments prévisionnels, un projet de statuts le cas échéant...
- un CV
- une copie des diplômes qualifiant pour la boulangerie et/ou la pâtisserie,
- une copie de la carte d'identité du/de la/des candidat(e)s,
- un bordereau de situation fiscale à jour délivré par l'administration fiscale

Des documents complémentaires pourront également être demandés

Dépôt des candidatures

Le dépôt du mémoire technique devra être transmis avant le **30 novembre 2019**.

- Soit par courriel à mairiedelaverdiere@orange.fr un accusé de réception vous sera ensuite envoyé. Et copie à entreprise@provenceverdon.fr
- Soit par lettre recommandée avec accusé de réception. A l'adresse suivante : Monsieur le Maire de La Verdrière, 6 Place de la Mairie, 83560 La Verdrière.

Les candidats pourront bénéficier d'un accompagnement par **Terre d'Ambitions** du service développement économique de la Communauté de communes Provence Verdon.

Modalités de sélection des candidatures

La sélection se déroulera en deux étapes :

1 ère phase : pré-sélection des candidatures à partir du mémoire technique.

2 -ème phase : Audition des candidats sélectionnés. Les candidats seront invités à présenter leurs projets devant un jury présidé par le Maire accompagné de ses adjoints et des représentants de la CCPV, CCI, et de la CMAR. Des produits pourront être proposés au jury à la dégustation.

A l'issue de cette deuxième étape, le jury se prononcera sur le choix définitif du candidat retenu selon les critères suivants :

- Profil des candidats et aptitude à mettre en œuvre et assurer la pérennité du projet,
- Qualité du projet (périodes d'ouverture de l'établissement, offre de produits, aménagement prévus, analyse de la clientèle cible et de la concurrence...),
- Viabilité économique du projet (montage financier, modèle économique proposé, estimations des besoins, etc.),
- Intégration de l'activité dans l'environnement commercial et dynamique apportée.

Calendrier prévisionnel

Date limite de remise des candidatures : 30 Novembre 2019.

Étude des dossiers et pré-sélection des candidatures : à partir du **15 décembre 2019**

Jury : **10 janvier 2020**

Construction : à **partir de début 2020**

Ouverture des commerces : **4^{ème} trimestre 2020.**

Liste de diffusion de l'appel à candidature

- Site internet et réseaux sociaux
- Var matin
- Radio Verdon
- Les minoteries
- Le syndicat des boulangers/pâtisseries
- « SOS villages » TF1
- Diffusion aux partenaires : CCPV, CCI du Var, CMAR PACA, Provence Verte
- Affichage public de la commune

Pour plus d'informations

CONTACTER

La Mairie de la Verdière

Monsieur le Maire : 04.94.04.12.10

La Communauté de communes Provence Verdon

Service développement économique Sabine Jouan : 07.86.07.62.33