



REGLEMENT D'APPEL A PROJETS 2025

ARTICLE 1 – OBJET

Communale, située au cœur du Quartier des Docks de Saint-Ouen, lance un appel à projets dans le cadre de la mise à disposition de ses comptoirs de cuisine.

Le présent appel à projets est ouvert à l'ensemble des restaurateurs et professionnels des métiers de bouche intéressés à intégrer Communale via l'occupation d'un comptoir de restauration ou d'un stand de marché dans le cadre d'une activité professionnelle.

Il est précisé que ces comptoirs de restauration ne permettent pas la vente de boissons, qu'elles soient alcoolisées ou non.

Cet appel à projets est ouvert à tout professionnel des métiers de bouche ayant déjà une activité professionnelle établie ou portant un projet professionnel en développement. L'occupation de comptoirs de restauration ou des stands de marché nécessite d'avoir une vision déjà structurée et solide du projet professionnel développé ou en développement, ainsi qu'un business plan déjà bien établi.

Cet appel à projets a pour objectif de recenser et d'identifier les professionnels intéressés et dont les projets correspondent à l'identité de Communale et aux valeurs défendues :

- Proposer une offre culinaire diversifiée et accessible à toutes les bourses
- Valoriser des produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée
- Encourager l'entrepreneuriat et le développement de projets culinaires originaux
- Participer à la création d'un lieu de vie inclusif proposant une activité culturelle soutenue, accessible à tous
- Respecter l'identité du site, son fonctionnement, ses valeurs et ses engagements RSE

ARTICLE 2 – CRITÈRES DE SÉLECTION

Les projets seront sélectionnés dans le respect des principes de transparence et d'égalité de traitement des candidats, en fonction des critères suivants :

- **Qualité de l'offre** : La variété et la qualité des produits proposés seront étudiées privilégiant le circuit-court, les produits bio, ainsi que la diversité de l'offre proposée par rapport à l'offre existante à Communale. Chaque point de vente doit se mettre en condition de recevoir la certification [Écotable](#)¹ niveau 2 dans les deux mois qui suit le début de son exploitation.

- **Critère de prix** : Les prix pratiqués devront permettre de toucher le public le plus large possible et être cohérent par rapport aux autres stands de Communale.

- **Critère RSE** : Le respect de cette politique doit en adéquation avec les engagements de Communale : la lutte contre gaspillage alimentaire, l'alimentation durable, proposer des offres

¹ Premier label de restauration durable en France

accessibles pour tous, l'amélioration de la condition de travail des salariés, favoriser l'égalité et la mixité, etc...

- **La viabilité économique du projet** : La faisabilité juridique et technique ainsi que le business plan seront examinés.

Les candidats pourront être conviés à un entretien oral afin de présenter leur projet.

ARTICLE 3 - ORGANISATION DE DÉPÔT DES CANDIDATURES

Le dossier devra être constitué des pièces suivantes annexées à la fiche de candidature :

- Attestation de la formation en hygiène et risques alimentaires (notamment HACCP) **OBLIGATOIRE**
- Le business plan provisoire sur une durée d'un an **OBLIGATOIRE**
- Un extrait K/Kbis ou un numéro d'immatriculation **OBLIGATOIRE**
- Tous documents relatifs aux références professionnelles du candidat seront acceptés (dossier de presse, visuels de l'offre proposée, site internet, comptes réseaux sociaux, dernier contrôle d'hygiène en date si possible etc...) **FACULTATIF**
- **Si présélectionné** : bilans comptables des deux années précédentes.

Les candidatures devront être déposées **uniquement par voie électronique**, à l'adresse suivante :

concessionnaires@communalesaintouen.com

Objet du mail : "CANDIDATURE RESTAURANT – Nom du projet"

Date limite de remise : 15 octobre 2025

Aucune candidature ne sera acceptée au-delà de cette date.

Pour toute question, un contact est disponible :
concessionnaires@communalesaintouen.com

ARTICLE 4 – EXAMEN DES DOSSIERS

Les candidatures seront examinées par le comité de sélection de Communale. Le candidat certifie que les renseignements fournis sont exacts.

Tout dossier incomplet pourra ne pas être pris en compte. Communale se réserve le droit de contacter les candidats pour obtenir des précisions.

Communale pourra librement décider de ne pas donner suite à la consultation si aucune candidature ne correspond aux critères cités à l'Article 2.

Communale n'est pas tenue de motiver ses choix ni de garantir de délais de réponse.

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'EXPLOITATION EN CAS DE SÉLECTION

Les candidats sélectionnés devront s'engager à :

- Signer une convention d'occupation avec Communale ;

- Fournir une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle ;
- Valider le plan d'installation technique ;
- Respecter le règlement intérieur du site ;
- Signer la charte de bienveillance ;
- Accepter les conditions financières suivantes, déterminées en fonction de la taille du stand :
 - Versement d'un loyer mensuel fixe déterminé dans la convention,
 - Versement d'une commission sur le chiffre d'affaires (taux précisé dans la convention),
 - Paiement de charges forfaitaires couvrant notamment l'eau, l'électricité, les déchets et le nettoyage des espaces communs ;
- Aucun droit d'entrée ne sera exigé ;
- L'accès à une cuisine équipée de matériel professionnel sera fourni, sous réserve de bon usage et d'entretien ; le petit matériel n'est pas inclus.

ARTICLE 6 – RESPONSABILITÉS ET RÉSERVES

Communale se réserve le droit d'annuler ou suspendre l'appel à projets sans indemnisation.

Aucune réclamation ne pourra être formulée suite à un refus.

En cas de litige, seul le présent règlement fait foi.

Les dossiers soumis sont traités dans le respect de la confidentialité des informations communiquées.