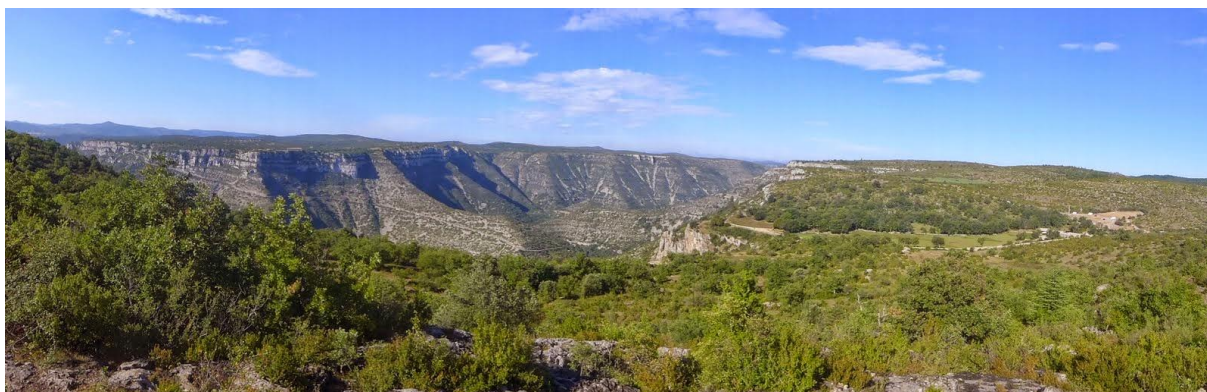


COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS VIGANAIS

APPEL A CANDIDATURE

**EXPLOITATION DE L'ESPACE RESTAURATION DE LA MAISON DE SITE DES BELVEDERES
DE BLANDAS**



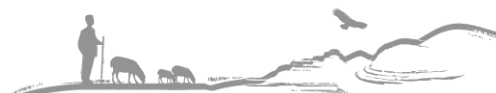
Contexte :

La Communauté de communes du Pays Viganais lance un appel à candidature pour l'exploitation de l'espace restauration de la Maison de Site des Belvédères de Blandas, situé sur le site emblématique des Belvédères de Blandas, porte d'entrée gardoise du Cirque de Navacelles.

Le site est situé au cœur du Grand Site de France du Cirque de Navacelles, dans un environnement naturel et paysager exceptionnel, bénéficiant de plusieurs dispositifs de protection et de reconnaissance : site classé, sites Natura 2000, Espace Naturel Sensible départemental et Grand Site de France, au cœur du site des Causses et Cévennes, inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

La Maison de Site accueille également un espace d'accueil et d'information touristique géré par l'Office de Tourisme Sud Cévennes.

L'objectif de la Communauté de communes est de proposer aux visiteurs une offre de restauration de qualité, cohérente avec l'identité du site et permettant de contribuer à la qualité de l'accueil et à l'attractivité du territoire.



Les Belvédères de Blandas constituent un site majeur de découverte du Cirque de Navacelles. Ils accueillent un public touristique et de loisirs, notamment familial, ainsi que de nombreux randonneurs empruntant les itinéraires structurants du territoire, dont le chemin de Saint-Guilhem et la Grande Traversée du Massif Central.

La Maison du Grand Site a été aménagée en 2013 comme un lieu convivial dans lequel les visiteurs pouvaient trouver tout ce qu'ils recherchent : explications sur le territoire, vente de produits locaux, informations touristiques et espace de restauration.

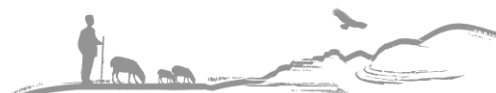


Maison de Site des Belvédères de Blandas

Le bâtiment de la Maison de site regroupe :

- un espace d'accueil, d'information touristique et d'interprétation géré par l'Office de Tourisme Sud Cévennes ;
- un espace bar/restauration faisant l'objet du présent appel à candidature.

Le site est entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite.



Modalité de gestion de l'espace Restauration :

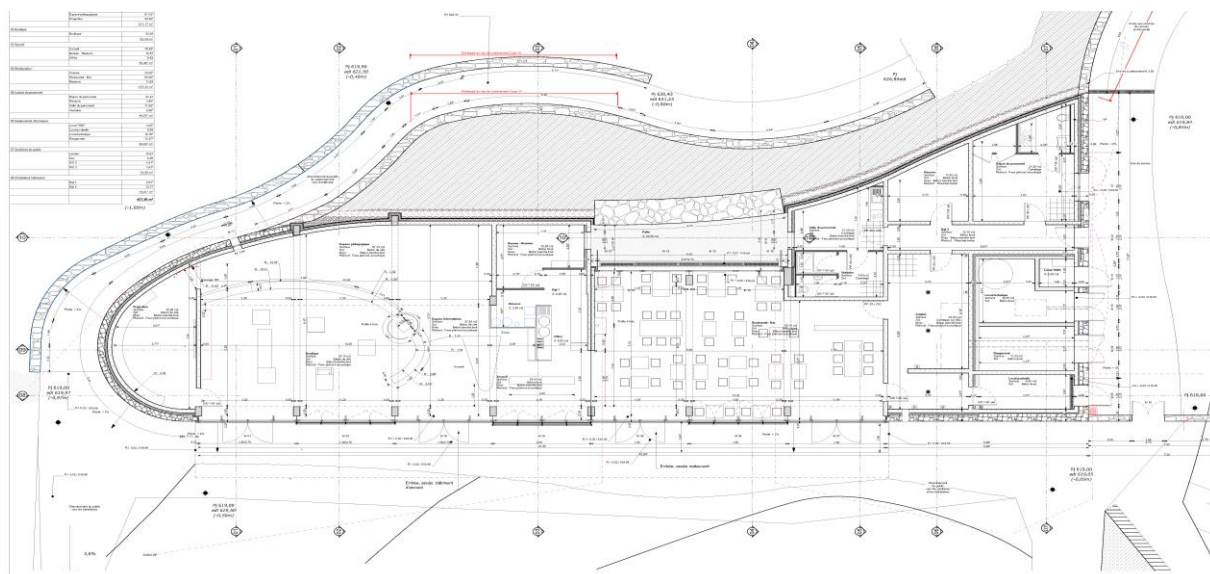


Photo depuis la terrasse du restaurant

L'espace restauration comprend notamment :

- les parties intérieures destinées à l'activité de bar/restauration : environ 193 m² ;
- les équipements techniques : environ 20 m² ;
- un patio : environ 25 m² ;
- une terrasse couverte : environ 135 m² ;
- des espaces de repos d'environ 12 m² et 25 m².

La surface totale mise à disposition pour l'exploitant est d'environ **410 m²**.



Plan annexé à l'appel à candidature

La terrasse devra permettre le maintien d'une circulation confortable et sécurisée pour les visiteurs et notamment pour les personnes à mobilité réduite.

Équipements et matériel

Les locaux sont équipés des principaux réseaux nécessaires à l'activité : électricité, gaz, eau, chauffage et sanitaires.

La Communauté de communes met également à disposition de l'exploitant le matériel de salle nécessaire à l'activité de bar/restauration, notamment les tables et les chaises. Ce matériel fera l'objet d'un inventaire contradictoire.

L'entretien, le dépannage et le maintien en bon état du matériel mis à disposition seront à la charge de l'exploitant.

Le candidat devra préciser dans son projet les éventuels équipements ou investissements complémentaires qu'il envisage.

Toute modification de la décoration, de l'aménagement ou du mobilier devra être préalablement soumise à l'accord de la Communauté de communes afin de préserver la cohérence d'ensemble de la Maison de Site.

Prestations souhaitées :

La Communauté de communes recherche un professionnel ou une structure en capacité de proposer une offre de restauration adaptée au caractère du site et aux attentes de ses visiteurs.

L'offre devra notamment privilégier :

- une cuisine simple, de qualité et accessible ;
- la valorisation de produits frais, locaux et de saison ;
- une offre adaptée à une fréquentation touristique et familiale ;
- une gamme de prix permettant l'accès à un large public ;
- une offre à emporter pouvant compléter la restauration sur place ;
- une offre de type glacier et/ou crêperie, particulièrement souhaitée.

Le candidat pourra également proposer des prestations complémentaires, notamment en soirée, sous réserve de leur compatibilité avec le fonctionnement du site et avec les contraintes liées à son environnement.

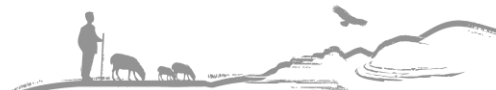
Une attention particulière sera portée à la cohérence du projet avec l'identité du Grand Site de France du Cirque de Navacelles et avec les enjeux de préservation du site.

Périodes et horaires d'ouverture

L'amplitude horaire recherchée est, à titre indicatif, de 9h à 19h.

L'espace restauration devra notamment :

- être ouvert tous les jours en juillet et en août ;
- proposer une activité durant la période allant des vacances de printemps aux vacances de la Toussaint ;
- présenter une offre adaptée aux fréquentations des ailes de saison et aux périodes de forte fréquentation.



Le candidat précisera dans son dossier les horaires et périodes d'ouverture qu'il envisage ainsi que les moyens humains mobilisés.

Un site soumis à des enjeux environnementaux et paysagers particuliers

La Maison de Site est implantée dans un environnement particulièrement protégé.

Le site est notamment situé :

- dans le périmètre du site classé « Le Cirque de Navacelles et les Gorges de la Vis » ;
- sur les sites Natura 2000 « Gorges de la Vis et Cirque de Navacelles » et « Causse de Blandas » ;
- dans un Espace Naturel Sensible départemental ;
- au sein du Grand Site de France du Cirque de Navacelles.

L'activité proposée devra donc être compatible avec les caractéristiques et les enjeux de ce site.

L'exploitant devra veiller notamment à la propreté des espaces, à la gestion responsable de ses déchets, à la limitation des nuisances visuelles et sonores et, plus généralement, à ne pas porter atteinte à l'image et à la qualité paysagère du site.

Toute modification ou intervention portant sur l'aménagement extérieur devra être préalablement soumise à l'accord de la communauté de communes, afin de garantir sa conformité avec les dispositions réglementaires applicables aux sites classés et fixées par l'État.

Coordination avec l'Office de Tourisme

La Maison de Site accueille également l'Office de Tourisme Sud Cévennes. Une bonne coordination entre les deux activités sera donc indispensable. L'exploitant devra notamment permettre au personnel de l'Office de Tourisme d'accéder aux sanitaires et au point d'eau prévus à cet effet.

Une attention particulière sera portée à la qualité de l'accueil, à la courtoisie et à la bonne cohabitation entre les différentes activités présentes sur le site.

Modalités contractuelles envisagées

L'exploitation de l'espace restauration fera l'objet d'un contrat avec la Communauté de communes du Pays Viganais.

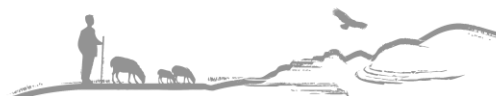
À ce stade, la collectivité envisage un contrat de location-gérance sans option d'achat d'une durée d'un an, renouvelable, permettant de faire un bilan annuel de l'exploitation et, le cas échéant, de reconduire la convention pour une nouvelle période.

Le renouvellement pourra notamment être examiné au regard du bilan de la saison écoulée, de la qualité de l'exploitation, du respect des engagements du titulaire et de l'évolution du projet.

Les modalités juridiques et contractuelles définitives seront précisées dans le contrat qui sera conclu avec le candidat retenu.

Conditions financières

À titre indicatif, la redevance actuellement prévue pour l'occupation de l'espace est de 600 € par mois, soit 7 200 € par an.



Les modalités financières définitives seront précisées dans le contrat conclu avec l'exploitant.

L'exploitant devra également prendre en charge les dépenses et charges liées à son activité, conformément aux modalités qui seront précisées dans la convention.

Il devra notamment assurer les dépenses liées à l'exploitation, à l'entretien, au nettoyage et au fonctionnement de l'espace restauration.

A titre informatif, les charges annuelles de fonctionnement en 2025 étaient d'environ 10 000€ (eau, électricité, entretien du poêle, ...)

Un dépôt de garantie pourra être demandé dans les conditions prévues au contrat.

Obligations de l'exploitant

L'exploitant devra faire son affaire de l'ensemble des démarches et autorisations nécessaires à l'exercice de son activité.

Il devra notamment disposer des qualifications, licences et autorisations réglementaires nécessaires à l'exploitation d'un établissement de restauration et de débit de boissons.

La licence IV détenue par la Communauté de communes pourra être mise à disposition de l'exploitant pendant la durée du contrat, sous réserve du respect des conditions réglementaires et contractuelles applicables.

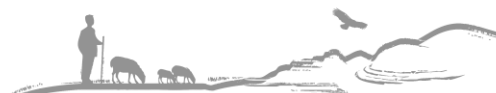
L'exploitant devra également souscrire les assurances nécessaires à son activité.

Il sera responsable de l'entretien, de la propreté et du bon fonctionnement des espaces qui lui seront confiés.

Pièces à fournir :

Un dossier de candidature qui présentera le candidat et comprendra :

- ☐ Copie d'une pièce d'identité.
- ☐ Copie de l'extrait d'inscription au Registre du Commerce et des Sociétés ou au Répertoire des métiers (si existant).
- ☐ Un dossier de candidature présentant l'activité commerciale projetée :
 - Concept envisagé en précisant notamment les horaires, la carte, les tarifs ;
 - Description de la démarche en termes de choix de produits ;
 - Services proposés,
 - Expérience et références professionnelles avec description,
 - Motivations,
 - Modèle économique : moyens personnels, techniques et financiers...
- ☐ Lettre d'engagement dûment remplie et signée (*en annexe*)
- ☐ Si votre projet a bénéficié d'un accompagnement préalable, joindre l'évaluation de votre projet du point de vue de cette structure.
- ☐ Tout élément d'information pouvant permettre d'enrichir le dossier.



Jugement des offres et choix de l'attributaire :

La fourniture de la totalité des pièces est un corollaire indispensable à l'analyse du dossier, leur absence pourra entraîner l'éviction du candidat.

L'analyse des offres se fera sur les quatre critères suivants :

1. Le profil et les motivations du candidat (8 points)

- a. Expériences et formations - 3 points.
- b. Motivations, objectifs, engagements financiers, techniques/matériels et humains - 5 points.

2. La qualité et la cohérence du projet commercial (12 points)

- a. Concept proposé (gamme et origine des produits, image de marque développée, etc.) - 5 points.
- b. Politique commerciale (communications, services proposés, etc.) - 3 points.
- c. Horaires et périodes d'ouverture – 4 points.

Pour les critères l'attribution des points se fera comme suit :

- note maximum (100%) : offre parfaitement adaptée et/ou présentant des avantages supplémentaires.
- 75 % : offre adaptée, répondant en tous points sans avantages particuliers.
- 50% : offre partiellement adaptée répondant mais présentant des lacunes.
- 25 % : offre peu adaptée, répondant de façon insuffisante.
- 0 : absence de réponse sur le critère ou sous-critère.

Présentation de votre projet
aux élus de la Communauté de Communes du Pays Viganais le :

Mercredi 02 décembre 2026 à partir de 14h00

Date de mise en ligne : le 12 octobre 2026

Date limite de remise des candidatures : le 16 novembre 2026 à 12h00

