

Appel à Manifestation d'Intérêt

ETIC recherche un e partenaire pour animer et gérer
l'espace Restauration du

Tiers Lieu d'Innovation sociale de Toulouse
Bellefontaine

Date limite de réponse : 16 juillet 2021



Le MIL – tiers-lieu labellisé ETIC

2 rue Raymond Lizop
31100 TOULOUSE

pascale.rossignol@etic.co

- **Présentation**
 - Un tiers-lieu labellisé ETIC
 - Les objectifs du projet
 - La description des espaces
 - La description du quartier

- **L'objet de l'Appel à Manifestation d'Intérêt : l'espace Restauration**
 - Présentation générale de l'activité souhaitée
 - Description des locaux
 - Les travaux
 - Les modalités d'exploitation
 - Les conditions d'exploitation
 - La convention

- **Dossier de candidature**

- **Annexe**

Pourquoi répondre à cet Appel à Manifestation d'Intérêt ?

- ✓ Répondre aux besoins du quartier et participer au rayonnement de ce lieu unique.
- ✓ Intégrer un écosystème tourné vers l'innovation sociale et la transition écologique.
- ✓ Être au cœur du tiers-lieu de l'Innovation Sociale de Toulouse.
- ✓ Participer à l'animation et la vie du tiers-lieu de Bellefontaine, à destination de ses résident·es et de votre public cible
- ✓ Option : construire un partenariat avec ETIC avec comme vision long-terme une duplication dans d'autres cités ou tiers-lieux labellisés ETIC

Présentation du tiers-lieu le MIL

Un tiers-lieu labellisé ETIC

Le MIL est créé et co-financé par ETIC – Foncièrement Responsable, Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS) qui crée, finance et gère des espaces de bureaux et de commerces à haute qualité sociale et environnementale dédiés aux acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire.

Ceux-ci bénéficient de loyers modérés, mutualisent équipements et services (salles de réunion, reprographie, cuisine ...) et travaillent en synergie.

Les tiers-lieux labellisés ETIC sont financés par des investisseurs solidaires, rénovés et gérés dans le respect de l'environnement (matériaux, économies d'eau et d'énergie, réduction des déchets, promotion d'une mobilité douce, etc.).

Les espaces portant le label ETIC sont des tiers-lieux à haute-performance environnementale auxquels ETIC apporte son expertise sur une partie de la chaîne de valeur. Principalement le modèle économique durable, le montage juridico-financier, la rénovation, la gestion administrative et financière de la foncière et la gestion immobilière. L'animation et l'exploitation quotidienne étant souvent assurées par les locataires, selon le montage défini.

Les objectifs du projet

Le projet prend racine initialement autour de la SCIC les Imaginations Fertiles qui développe depuis 2013 un tiers-lieu d'innovation sociale sur la Métropole de Toulouse et qui, en relocalisant ses activités dans le quartier de Bellefontaine à l'ambition de favoriser les coopérations entre les acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire et d'avoir un impact positif en matière d'emploi et de lien social sur le quartier.

ETIC Foncièrement Responsable, déjà partenaire des IF pour le démarrage de leur 1^{er} projet, s'implique désormais pleinement dans leur projet de relocalisation pour créer :

- Un outil de développement du territoire, ouvert sur son quartier et ses habitants,
- Un espace ressource pour favoriser le vivre ensemble, l'implantation de structures économiques à impact sur un quartier prioritaire.
- Une dynamique entrepreneuriale et salariale innovante, pour l'insertion et l'emploi

La description des espaces du tiers-lieu

Situé sur un site exceptionnel – un terrain arboré de 1 700m² et 2 300 m² de bâtiments rénovés – l'espace du MIL se trouve à deux pas du métro Bellefontaine.

Il est composé de 2 bâtiments, d'espaces verts et d'espaces de convivialité pour favoriser la rencontre de différents univers.

- Bâtiment château :

Ce bâtiment possède au rez-de-chaussée un espace ouvert au public (ERP), avec une salle de restauration, une terrasse couverte, une salle événementielle, des espaces de bureaux partagés (environ 60 postes de travail) et des salles de réunion et de formation. Les espaces du premier et deuxième étage sont dédiés aux bureaux privés (environ 100 postes de travail) d'entreprises de l'ESS et de l'innovation sociale.

- Bâtiments ateliers :

Ce bâtiment possède au rez-de-chaussée des petits ateliers pour créer un maker space et/ou Fab Lab, et au premier étage des espaces de bureau pour environ 40 postes de travail.

Environ 200 postes de travail et plus de 500 visiteurs par mois sont attendus sur le site.

La description du quartier

Le quartier de Bellefontaine est classé « QPV – Quartier Politique de la Ville » et quelques indicateurs (taux de chômage à 35%, occupation d'habitation dans des HLM faible à 50%, revenu moyen par habitant de 8.100€/an) ont encouragé les collectivités à le redynamiser.

La dynamique associative du quartier de Bellefontaine est forte et s'y trouve des équipements et services structurants très importants (Centre Culturel Alban Minville, Médiathèque Grand M, Maison de l'orientation de la Région, Centre Social, écoles, etc).

Aujourd'hui, un projet de renouvellement urbain (en lien étroit avec le futur tiers-Lieu d'innovation sociale) est mis en place pour améliorer les espaces publics et les connexions aux quartiers voisins.

Le quartier de Bellefontaine est accolé à Basso Cambo qui rassemble de nombreuses entreprises Toulousaines.

L'offre de restauration dans le quartier est majoritairement de la restauration rapide et celle pour toutes les entreprises basées à Basso Cambo se limite à quelques chaînes de restaurants.

L'objet de l'Appel à Manifestation d'Intérêt : l'espace Restauration

Présentation générale de l'activité souhaitée

Vous avez un projet innovant sur le plan social et/ou environnemental ?

Le présent appel d'offres a pour objet la création et l'exploitation de l'espace de restauration du tiers-Lieu d'innovation sociale de Bellefontaine qui ouvrira ses portes à partir de mai 2022.

Sa vocation principale est d'être la porte d'entrée du tiers-lieu, ainsi, le restaurant doit proposer un espace convivial de rencontre et de partage qui contribuera à la dynamisation du tiers-lieu et aux interactions entre les résident·es (salarié·es des structures locataires), les habitant·es du quartier et les salarié·es des structures territoriales ou des entreprises qui fréquenteront le lieu.

Cette nouvelle activité doit inclure une vision écologique de la transition alimentaire en cohérence avec la philosophie du lieu (bio, circuits courts et locaux, alternative aux produits alimentaires d'origine animale, zéro déchet...). En effet, Le tiers-lieu se trouve au milieu du Parc de Clairfont, poumon vert du quartier. Un des enjeux du MIL est de faire du site une vitrine et un espace d'expérimentation pour la transition écologique : déchets, transport, économie circulaire...

Description des locaux

La surface aménageable du restaurant (cuisine + salle de restauration) représente 155m² :

- La cuisine de 54m² a une entrée et sortie directe sur la salle de restauration ainsi qu'un accès livraison à l'arrière de la cuisine. Un second accès à l'arrière permettra l'implantation d'un local déchet dédié.
- La salle de restauration d'environ 101 m² a un accès sur la terrasse couverte et l'entrée piétonne grand public du tiers-lieu.

Catégorie ERP : le restaurant est prévu ERP de 5^{ème} catégorie type N. L'effectif autorisé en restauration assise est de 101 personnes. Le·la preneur·se devra effectuer sa demande d'aménagement et d'ouverture en mairie et transmettre l'arrêté à la SCI dès réception.

Un accès livraison est possible par camionnette à l'arrière et par la cour intérieure.

Des synergies seront possibles avec le centre : la salle événementielle qui sera exploitée par les Imaginations Fertiles, la clientèle des salarié·es du site, les activités des autres preneur·ses, la visibilité grâce aux communications sur le lieu, les outils de communication digitale mis à disposition avec la SCP, le réseau communautaire ...

Les horaires d'ouverture du site se concrétiseront dans une prochaine étape, mais il existera une possibilité d'extension des horaires sur la partie restauration : la gestion de la salle Restauration pour des événements est possible en dehors des horaires du MIL.

Les travaux

Des travaux de réhabilitation des locaux seront réalisés dans les prochains mois et financés par la SCI pour l'ensemble des bâtiments.

Concernant l'espace restauration, la SCI mettra à disposition les locaux selon la description suivante :

- Cuisine
 - o Sol :
 - Réseau d'évacuation des eaux usées sanitaire et sol prévu en attente (haute température).
 - Dalle brute en attente de la finition.
 - Pose des siphons et finition sol à charge preneur-se
 - o Murs : donnant sur l'extérieur, isolation thermique par l'intérieur, peinture blanche, sur l'intérieur, réalisation des cloisons séparatives au degré coupe-feu réglementaire, peinture blanche.
 - Toutes les cloisons intérieures du local cuisine sont à la charge du/de la preneur-se (le plan est une proposition d'aménagement)
 - o Plafond : réalisation de l'isolation coupe-feu obligatoire par faux plafond, peinture blanche. Présence d'équipements et gaines de ventilation communs au bâtiment en faux plafond (servitude de passage pour l'entretien).
 - o Réserve dans le mur côté Sud pour le réseau de ventilation et d'extraction propres à l'usage de la cuisine.
 - o Menuiseries extérieures : changées ou renouvelées selon l'état

- Salle de restauration :
 - o Sol : finition béton résine (aspect béton quartz)
 - o Murs : donnant sur l'extérieur, isolation thermique par l'intérieur. Pose d'un isolant acoustique sur le mur Sud. Murs sur intérieur, peinture blanche.
 - o Plafond, réalisation de l'isolation coupe-feu avec l'étage supérieur, finition : alternance panneaux rayonnant chauffage / rafraîchissement (cf paragraphe CVC) avec des panneaux acoustiques Organic.
 - o Menuiseries extérieures : changées ou renouvelées selon l'état.
 - o Menuiserie intérieure (degré coupe-feu réglementaire) : portes vers cuisine battantes avec hublot, portes vers la salle de conférence ou circulation, y compris serrurerie et clés sur organigramme.

- Terrasse :
 - o Pergola protégée par du polycarbonate : remise en état et nettoyage ainsi que les cheneaux de jonction avec le bâtiment. Sol en l'état.
 - o La terrasse mutualise l'accès à la salle événementielle pour le public.
 - o L'aménagement de la terrasse est à la charge du/de la preneur-se.
 - o Éclairage extérieur de la terrasse sur l'installation commune.

- Fluides :
 - o Eau froide, compteur dédié en attente (emplacement à confirmer), abonnement, distribution et appareillage à charge du/de la preneur-se.
 - o Gaz : vanne d'arrêt extérieure et compteur dédié en attente, abonnement, distribution et appareillage à charge du/de la preneur-se.
 - o Électricité : Tarif Bleu 36kVA posé, en attente. Toute la distribution intérieure, TGBT, TD, éclairage, prises de courant, sécurité incendie est à la charge du/de la preneur-se (alarme type 4 fournie), ainsi que l'abonnement. Nous préconisons pour celui-ci un fournisseur garantissant l'origine renouvelable de l'électricité, comme ENERCOOP.
 - o Évacuation des eaux usées : siphons de sol, fourniture et pose à la charge du preneur (cf sol de la cuisine), attentes pour éviers. Bac à graisse prévu à l'extérieur.

- CVC
 - o Chauffage de la salle de restauration par panneaux rayonnants au plafond. La cuisine n'a pas d'équipement de chauffage.
 - L'origine est une pompe à chaleur (PAC) économe et écologique Air/Eau, commune au bâtiment.
 - o Ventilation : réseau commun au bâtiment de ventilation simple flux. Passage du réseau dans la cuisine sans bouche d'extraction. La salle de restauration est distribuée par une gaine apparente au plafond avec bouches d'extractions. Clapets coupe-feu posés.
 - o Rafraîchissement assuré par la PAC en été, attention, ce n'est pas une climatisation. Le principe est le passage dans les panneaux rayonnants d'eau rafraîchie sans condensation.
 - o Compteur calorique pour l'usage du restaurant.
- Sanitaires : un ensemble de cabines est mutualisé pour l'usage du restaurant et de la salle événementielle. Le personnel du restaurant aura accès aux sanitaires / douches du bâtiment.
- Aménagement et équipement :
 - o Cuisine, salle de restauration et terrasse : à charge du/de la preneur-se
 - o La SCI peut proposer des structures de l'ESS et de réemploi pour le mobilier intérieur et extérieur.
- Abonnements et entretien : le/la preneur-se aura à sa charge les abonnements (eau, gaz, électricité) pour ses usages, l'entretien règlementaire des équipements (hottes, chambres froides, bac à graisse, sécurité incendie), ainsi que les contrôles règlementaires. La SCI demandera les justificatifs annuellement. Dans le cadre du Dispositif Eco-Energie Tertiaire (décret tertiaire), les consommations d'énergies et fluides seront à communiquer.
- Gestion des déchets : une participation au tri sélectif est demandée avec valorisation des déchets alimentaires. Un local déchet dédié est possible dans l'emprise de la cuisine. Les modalités de sorties des conteneurs seront précisées en exploitation.

La/le candidat-e retenu pourra être associé à la réflexion sur les travaux de réhabilitation et sur l'aménagement des locaux du restaurant. Elle/il sera invité à participer aux réunions avec le cabinet d'architectes et les représentant-es de la SCI.

Les modalités d'exploitation

La structure exploitante ou l'équipe doit pouvoir répondre aux exigences suivantes :

- La-e candidat-e (ou les membres de l'équipe) doi(ven)t avoir la capacité d'investir l'espace avec un modèle économique viable.
- Elle/il, doit :
 - assurer le service de restauration du midi.
 - proposer qualité et variété.
 - proposer chaque jour de la semaine une option végan.
 - avoir une offre de service traiteur dans le cadre de la programmation du lieu (une ou plusieurs soirées par mois, formations et autres événements en semaine).
 - une plage horaire qui pourra s'étendre aux soirs et aux weekends selon le projet de la ou du candidat-e.

- La/e candidat/e est libre de définir les modalités tarifaires, tout en offrant au moins une option déjeuner au « prix du ticket restaurant » en semaine.
- La/e candidat/e est libre de définir la nature des prestations de restauration destinées à la clientèle. Toutefois, l'analyse de prestations de chaque candidature prendra en compte la qualité, la variété, l'accessibilité et les prix des produits proposés à la clientèle. Les démarches écologiques (bio, zéro déchet) et la valorisation des produits locaux seront appréciées.

Les conditions d'exploitation

La/e candidat/e retenu/e occupera et exploitera un espace de restauration dans un tiers-lieu d'innovation sociale située au 2, rue Raymond Lizop à Bellefontaine.

La/e candidat/e n'aura pas la faculté de contracter avec un ou plusieurs sous-occupant/es sans l'accord explicite de la SCI.

Les démarches de recrutement ou d'insertion professionnelle d'habitants du quartier seront appréciées.

L'entretien, la maintenance et l'éventuel remplacement du mobilier et des équipements spécifiques seront à la charge de la ou du candidat/e retenu/e durant toute la durée de la convention.

La convention

La/e candidat/e retenu/e sera locataire de la SCI Toulouse B qui porte le foncier du tiers-lieu d'Innovation Sociale. Elle/il signera un BEFA (Bail en l'État Futur d'Achèvement) avec la SCI Toulouse B, dont la réitération aura lieu 6 mois après la date de livraison, avec un bail commercial.

La/le candidat/e versera un loyer à la SCI ainsi que les charges qui sont mutualisées à l'ensemble du site.

Le paiement se fera par prélèvement tous les trimestres civils.

Loyer €HT/an = 21 436,25 € soit 1 786,35 €HT/mois
 Charges €HT/an = 10 460,89 € soit 871,74 €HT/mois
Total €HT/an = 31 897,14 € soit 2 658,09 €HT/mois
 *la TVA appliquée est de 20%

Le détail des charges selon les espaces du MIL est détaillé ci-dessous

DÉPENSES	Bureaux	Restaurant	Ateliers
FLUIDES			
FLUIDES DES COMMUNS			

Eau	oui	oui	oui
Électricité	oui	oui	oui
Chauffage Gaz	oui	oui	oui
FLUIDES DES PARTIES PRIVATIVES			
Eau	oui	Abo en direct	oui
Gaz	oui	Abo en direct	Abo en direct
Électricité	oui	Abo en direct	Abo en direct

TAXES

TAXES FONCIÈRES			
Taxe foncière	oui	oui	oui

MAINTENANCE & SERVICES

MAINTENANCE GÉNÉRALE			
Chauffage/ventilation	oui	oui	oui
Sécurité incendie	oui	Oui (commun et propre)	oui
Ligne téléphonique sécurité incendie	oui	oui	oui
Ascenseurs (2)	oui	non	non
Lignes téléphoniques ascenseurs (2)	oui	non	non
Vidéosurveillance	oui	oui	oui
Toiture	oui	oui	oui
Contrôles règlementaires	oui	oui(commun et propre)	oui
Assurance multirisque	oui	Oui (commun et propre)	oui
Espaces verts	oui	oui	oui
Portes & barrières	oui	oui	oui
Nettoyage des communs	oui	oui	oui
Nettoyage des parties privatives	en option	en option	en option
Nettoyage vitres & verrières	oui	oui	oui
Gestion des déchets non triables	oui	oui	oui
Filières de recyclage (compost)	oui	oui	oui
Interventions & réparations (Tous)	oui	oui	oui
Interventions & réparations (Bureaux)	oui	non	non
SERVICES IT			
Plateforme/réseau d'échanges	oui	oui	oui
Téléphonie	en option	en option	non
Infrastructure IT	en option	en option	non
Accès réseau	en option	en option	non
Maintenance & supervisions réseau	en option	en option	non

AUTRES SERVICES			
Courrier	oui	oui	non
Organisation d'évènements	oui	oui	non
Prestations d'animation	oui	oui	oui

Dossier de candidature

Les candidat·es doivent remettre un dossier de candidature **avant le 16 juillet 2021** (transmission par mail à pascale.rossignol@etic.co).

Il comprendra, dans la mesure du possible, l'ensemble des pièces suivantes :

- Un dossier de présentation de votre proposition pour l'exploitation de l'espace présenté ci-dessus avec :
 - o Le type de structure juridique existante ou que vous envisagez de mettre en place pour exploiter l'espace.
 - o La qualification du responsable de la structure qui sera présent quotidiennement sur le lieu.
 - o L'effectif envisagé : planning présence prévisionnel personnel et décomposition poste numération.
 - o La nature des prestations que vous souhaitez apporter : horaires, nature des activités, programmation, type de carte pour le restaurant ou des activités similaires, formules et tarifs spécifiques envisagés (pour les salariés du lieu et les habitants du quartier), gamme de prix.
 - o Une note relative aux investissements de départ envisagés, au regard de l'état de livraison de l'équipement au(x) candidat·e(s).
 - o Le montant estimatif de l'investissement nécessaire pour l'ouverture et votre mode de financement. Un compte d'exploitation prévisionnel présenté sur 3 ans minimum.
 - o Le montant estimatif de votre fonds de roulement.
 - o La politique commerciale que vous envisagez de mettre en place pour lancer votre activité.

- Expérience professionnelle :
 - o Parcours personnel ou références sur des exploitations comparables
 - o Une lettre/mail de candidature décrivant les motivations du·de la candidat·e

- Garanties financières : Fonds propres disponibles pour l'achat du matériel d'exploitation et indication des volumes de vente attendus.

Grille d'analyse des candidatures : critères et pondération

- Expérience dans le domaine d'activité : 20%
- Solidité long terme du modèle économique 20%
- Démonstration de la capacité à réunir les financements nécessaires et d'assurer les investissements requis 20%*
- Originalité du concept, complémentarité et convergence avec le projet global du lieu et de son territoire : 20%
- Démarche de développement durable (impact écologique et social – tri, insertion, circuits courts, accessibilité ...) : 20%

Besoin de renseignements complémentaires et de visiter ? Contacter Pascale Rossignol ; pascale.rossignol@etic.co

Annexe

