

Appel à Manifestation d'Intérêt

ETIC recherche un.e partenaire pour animer et gérer les **espaces Restauration et Événementiel** du **CHÂTEAU** de Nanterre

Date limite de réponse pour la première phase (manifestation d'intérêt, vision générale, modèle économique global non détaillé) : **30/04/2021**



LE CHÂTEAU – Un centre ETIC

75, allée des Parfumeurs

92000 Nanterre

01 80 89 93 60

paul.cariou@etic.co

- **Présentation du CHÂTEAU**
 - Un centre ETIC
 - Les objectifs du projet
 - La transition écologique en général et alimentaire en particulier, comme fil conducteur

- **L'objet de l'Appel à Manifestation d'Intérêt : l'espace Restauration et Événementiel**
 - Description des espaces et chiffres clés
 - Les modalités et conditions d'exploitation

- **Dossier de candidature**

- **Annexes**

Pourquoi répondre à cet Appel à Manifestation d'Intérêt ?

- ✓ Répondre aux besoins du quartier et participer au rayonnement de ce lieu unique : pavillon chargé d'histoire et son grand parc / jardin visible depuis le RER et à 3 minute à pied de l'arrêt Nanterre Ville.

- ✓ Intégrer un écosystème tourné vers l'innovation sociale et la transition écologique, notamment alimentaire

- ✓ Être au cœur de Nanterre, ville en pleine émulation économique et sociale

- ✓ Participer à l'animation et la vie du CHÂTEAU, à destination de ses résidents, des Nanterriens et de votre public cible

- ✓ Construire un partenariat avec ETIC avec comme vision long-terme une duplication dans d'autres centres ETIC



Présentation du CHATEAU

Une Cité ETIC

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

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

Les centres 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 objectifs du projet

Au travers de ce projet du CHÂTEAU, porté avec la SEMNA (Société d'Economie Mixte de la Mairie de Nanterre) et la Banque des Territoires, ETIC remplit deux missions :

- Rénover et entretenir un bâtiment classé du patrimoine industriel du territoire tout en ayant un impact économique et social positif,
- Décloisonner le secteur de l'économie sociale et solidaire, avec un axe fort autour de la transition alimentaire, en favorisant l'émergence d'un écosystème vertueux.

La transition écologique et l'alimentation comme axes majeurs

Des bureaux pour des acteurs du changement

A ce jour, une vingtaine de structures actrices du changement sont accueillies au sein des bureaux et espaces de coworking du CHÂTEAU de Nanterre. Environ 100 personnes viennent travailler quotidiennement au sein de ces espaces et participent à l'écosystème du lieu.

Dans les bureaux : Emploi, DailyDej, La Source, Les Empotés, Association Les Impliqués, Les petits frères des pauvres 92, Max Havelaar France, Monkey Kwest et UNAI

En coworking : Ad Liber, Adrien Clavel Conseil, DHI, DAI, La Mécanique du Sens, France EDL, Philigrane, Réseau des Accorderies France, Les Petits Toupins et Emmanuel Franck

Des cuisines professionnelles partagées

Au rez-de-chaussée bas du bâtiment, UNITED KITCHENS propose aux entrepreneurs et start-ups Food de révolutionner l'alimentation de demain en partageant plus de 550 m² de cuisines professionnelles.

Pâtisseries, artisans, traiteurs, cuisiniers, foodtrucks... tous les entrepreneurs de l'alimentation responsable qui ne possèdent pas de cuisine peuvent louer un espace du Foodlab, privé ou partagé, pendant quelques heures ou quelques mois.

United Kitchens, c'est également un puissant écosystème qui permet à ses membres de mutualiser les achats, d'assurer des prestations de traiteurs, de bénéficier d'opportunités de distribution ou de conseils d'experts pour se développer plus rapidement.



Un parc en permaculture

Au cœur du parc, les associations ENDAT, Espero et La Partisane cultivent un potager selon les principes de la permaculture.

Le projet accueille particuliers, écoles ou entreprises lors d'ateliers à thèmes. Le but est de sensibiliser aux modes de production durable en accord avec la biodiversité. Cela passe par le jardinage, l'entretien d'un sol vivant, l'observation de la nature et de la biodiversité locale. Pour cela, des animations innovantes sont mises en place : méditation, cuisine et même la réalisation d'un compost.

Cet espace est aussi occupé par Monkey Kwest, entreprise d'Escape Games proposant un ensemble d'animations, notamment de sensibilisation aux questions environnementales.

Un rez-de-chaussée de plus de 500 m² - Espace de restauration et événementiel

Sur l'ensemble du rez-de-chaussée haut du CHÂTEAU de Nanterre...c'est à vous de rêver !

Cette surface de plus de 500 m² est en effet l'objet de cet Appel à Manifestation d'intérêt.

De l'ouverture du lieu en 2017 à ce jour, l'espace du rez-de-chaussée offrait un restaurant et un espace événementiel.

Après bientôt 4 ans passés au CHÂTEAU de Nanterre, Foodentropie continue sa route pour relocaliser son action au sein des territoires et se concentrer sur sa mission première, celle d'accélérer la transition alimentaire.

« Ces années dans un quartier émergent nous ont permis de développer une offre événementielle éco-responsable singulière au sein d'un écosystème unique et résilient avec une clientèle de grande qualité, autant pour ses valeurs que pour sa fidélité au fil des ans. L'emplacement et le développement de la zone offrent un potentiel exceptionnel pour une offre food de qualité. »

Nous souhaitons dès lors que le CHÂTEAU trouve un acteur partageant nos valeurs, capable de porter et de poursuivre notre action auprès d'ETIC, que nous remercions pour sa confiance depuis le premier jour, et sans qui nous n'en serions pas là aujourd'hui ».

Robin Placet , Fondateur de Foodentropie

Un lieu au service de son territoire

Le projet de réhabilitation du CHÂTEAU s'intégrait dans une réfection totale du quartier.

Avec le CHÂTEAU, les parties prenantes à l'origine du projet ont souhaité créer un centre d'utilité sociale donc l'activité relève de l'économie sociale et solidaire, au cœur d'un quartier de Nanterre en pleine mutation, à deux pas des transports en commun.

La même année que le CHÂTEAU, ont ainsi été livrés :

- Un immeuble de bureau en blanc développé par PRD Office de 11 000 m²,
- Un immeuble de logements de 127 logements mixtes : 53 logements en accession à prix maîtrisés, 25 logements à prix encadrés et 49 logements sociaux.

A ce jour, les logements et les bureaux sont tous occupés. Les habitants et les occupants des bureaux représentent une clientèle captive à 5m du CHÂTEAU.

De nombreux programmes immobiliers ont également vu le jour à moins de 500 m du CHÂTEAU pendant les trois dernières années.



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

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

Nous mettons à votre disposition 500 m² d'espaces de restauration et événementiel !

Une réponse pourra être apportée pour :

- Tous les espaces, par une seule structure ou un groupement de structures (avec ou sans structure juridique porteuse),
- Une partie de l'espace permettant de proposer une offre de restauration.

Toutes les candidatures seront étudiées et les synergies entre les différents répondants seront alors prises en compte et travaillées ensemble, dans un second temps.

Développer son/ses activité/s dans des espaces de grande qualité

Les espaces faisant l'objet de cet AMI sont les suivants :

- **Le local de restauration – environ 150 m² incluant espace de réception, local technique, sanitaires, cuisine, etc. :**
Sa vocation principale sera d'être la porte d'entrée du Tiers Lieu, un espace de rencontre des différents univers. Le restaurant devra proposer un espace convivial de rencontre et de partage qui contribuera à la dynamisation et aux interactions entre les usagers du lieu (salariés, coworkers, visiteurs de passage, etc.) et les habitants du quartier. A ces fins, le projet devra intégrer le midi en semaine une offre adaptée aux usagers présents dans le bâtiment. L'offre globale du restaurant devra inclure une vision écologique en cohérence avec la philosophie du lieu (bio, circuit court et locaux, options végé, zéro déchet...). On pourra envisager l'intégration d'activités de café, brasserie, etc.
- **Le local événementiel – environ 350 m² incluant espaces de stockages et sanitaires :**
Ce local événementiel pourra accueillir des événements en tout genre (conférences, réunions, projections, etc.), avec une prédominance souhaitée de sujets liés aux innovations sociétales et environnementales. L'espace pourrait également être utilisé pour exposer le travail réalisé par les autres structures et activités présentes dans le bâtiment. Un accès privilégié à tout ou partie des espaces devra être proposé pour les usagers du bâtiment (en termes de tarifs notamment).

Cocréer un partenariat avec ETIC, ouvrant des perspectives de développement sur le long terme

ETIC intègre plusieurs métiers dont l'animation et la location de salles de formation et d'événementiel. Nous pourrions exploiter et animer nous-même tout ou partie de l'espace hors restaurant. Nous souhaitons rencontrer un partenaire qui louerai et gèrera l'espace restaurant. Si ce partenaire souhaite également s'impliquer sur la partie animation et/ou événementielle, nous en serions ravis également.

Dans ce cas, ce partenariat pourrait être un test à répliquer dans d'autres centres ETIC sur le territoire national.

Participer au dynamisme de l'écosystème du CHÂTEAU

L'un des enjeux du CHÂTEAU est de créer une dynamique favorable au développement des activités de toutes les structures présentes, y-compris la ou les structure(s) retenue(s) dans le cadre de cet Appel à Manifestation d'intérêt.

L'idée est donc que le projet présenté prenne part et soit moteur dans le développement de synergies avec les acteurs du CHÂTEAU : United Kitchens, les acteurs du jardin – ENDAT, Espero, La Partisane, Monkey Kwest - et les résidents des bureaux et du coworking - Max Havelaar France, Les impliqués, Réseau des Accorderies de France, Emploi, Human Dynamics, UNAI, Les Empotés, La Source, etc.



Description des locaux et chiffres clés

	Surfaces	Aménagements	Loyers locatifs (applicables sur la surface locative)	Provisions pour charges locatives Détail des charges incluses en annexe)
Rez-de-chaussée Haut	522,34 m ² privés + accès aux espaces mutualisés du site : 57,46 m ² + accès terrasse couverte de 46 m ²	ERP Le lot est livré avec matériels et équipements (liste et fiche de lot disponible à la demande), et avec : - Les arrivées principales de fluides (armoire TGBT) - Cuisine aménagée (Avec gaine d'extraction, évacuation au sol, VMC indépendante) - Une terrasse donnant sur le parc	255,50 € HT /m ² / an Soit un loyer annuel total de 133 457,87 € HT Soit un loyer mensuel total de 11 121,49 € HT	89,62 € HT /m ² / an Soit une provision pour charge annuelle de 46 812 € HT Soit une provision pour charges mensuelle de 3 901 € HT

Les charges locatives incluent notamment la présence sur site :

- D'un responsable de centre avec une expertise de l'écosystème politique, économique et social du territoire permettant une implantation optimale du candidat retenu. Celui-ci assure la coordination sur place avec l'ensemble des résidents et l'animation (Comités des résidents, mises en liens, ateliers, moments partagés...)
- D'un responsable technique avec une expertise technique et réglementaire garantissant à la fois la conformité des espaces en fonction des usages prévus (en dehors des spécificités liés aux activités des preneurs), la veille réglementaire et l'optimisation des coûts tout en préservant la qualité durable, par la mutualisation et les négociations des contrats et prestations.
- La mise à disposition d'une plateforme numérique communautaire partagée entre tous les centres ETIC et permettant de se présenter, communiquer, échanger, diffuser avec ETIC, les résidents de tous les centres et le grand public.



Les modalités et conditions d'exploitation

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

- La ou le candidat.e (ou les membres de l'équipe) doi(ven)t être en capacité d'investir le ou les espace(s) avec un modèle économique viable.
- Pour le restaurant, elle ou il doit :
 - assurer le service de restauration du midi.
 - proposer qualité et variété (au moins une offre végétarienne satisfaisante) tout en offrant au moins une option déjeuner au « prix du ticket restaurant ».
- Pour l'espace événementiel, elle ou il aura la liberté d'en laisser l'intégralité de la gestion à ETIC, d'en proposer une gestion partagée avec ETIC ou de se positionner pour sa gestion exclusive. Dans ce dernier cas, ETIC pourra se proposer en tant qu'apporteur d'affaires.

Quel que soit le type de gestion souhaitée, elle ou il est libre de définir sa programmation et son offre tarifaire. Toutefois, l'analyse de propositions de chaque candidature prendra en compte la diversité, l'intégration d'une programmation attractive liée aux enjeux environnementaux et sociétaux, les synergies avec les autres activités présentes dans le lieu, l'ouverture ponctuelle aux habitants du territoire, l'accessibilité facilitée pour les autres usagers du bâtiment et les prix proposés à la clientèle.

- Les démarches écologiques (bio, zéro déchet, etc.) et la valorisation des produits locaux seront appréciées pour tous les espaces.
- Tous les espaces devront coordonner leurs activités avec les autres acteurs du CHÂTEAU (concernant la programmation mais aussi en intégrant les problématiques de mise en commun de certains espaces techniques).

Conditions d'exploitation

Le candidat n'aura pas la faculté de contracter avec un ou plusieurs sous-occupants sans l'accord explicite d'ETIC.

ETIC est en charge de l'entretien du bâtiment et refacture au coûtant ces charges locatives classiques (gestion de l'exploitation, assurance du bâtiment, taxes, moyens d'accès, etc.).

Les contrats avec les concessionnaires des fluides (eau, électricité, internet) seront souscrits directement par chaque exploitant de ou des espaces.

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

Contractualisation

La mise à disposition des espaces fera l'objet de baux commerciaux « 3/6/9 ».

Le candidat devra verser un loyer à ETIC en contrepartie du droit d'occuper et d'utiliser de façon privative le ou les espaces concernés. Le loyer pourra être composé d'une part fixe et d'une part variable sur le chiffre d'affaires, selon discussions lors de la contractualisation.

Dossier de candidature

Les candidat.es doivent remettre un dossier de candidature **avant le 30 avril 2021** (transmission par mail à paul.cariou@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 (ou des) espace(s) avec :
 - o Le type de structure juridique existante ou que vous envisagez de mettre en place pour exploiter le ou les espace(s).
 - 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, types de prestations pour la fabrication et création en ville, type de carte pour le restaurant ou des activités similaires, formules et tarifs spécifiques envisagées (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(s).
 - o Le montant estimatif de l'investissement nécessaire pour l'ouverture et votre mode de financement.
 - o Un compte d'exploitation prévisionnel présenté sur 3 ans minimum.
 - o Le montant estimatif de votre fond 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 candidat
- 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

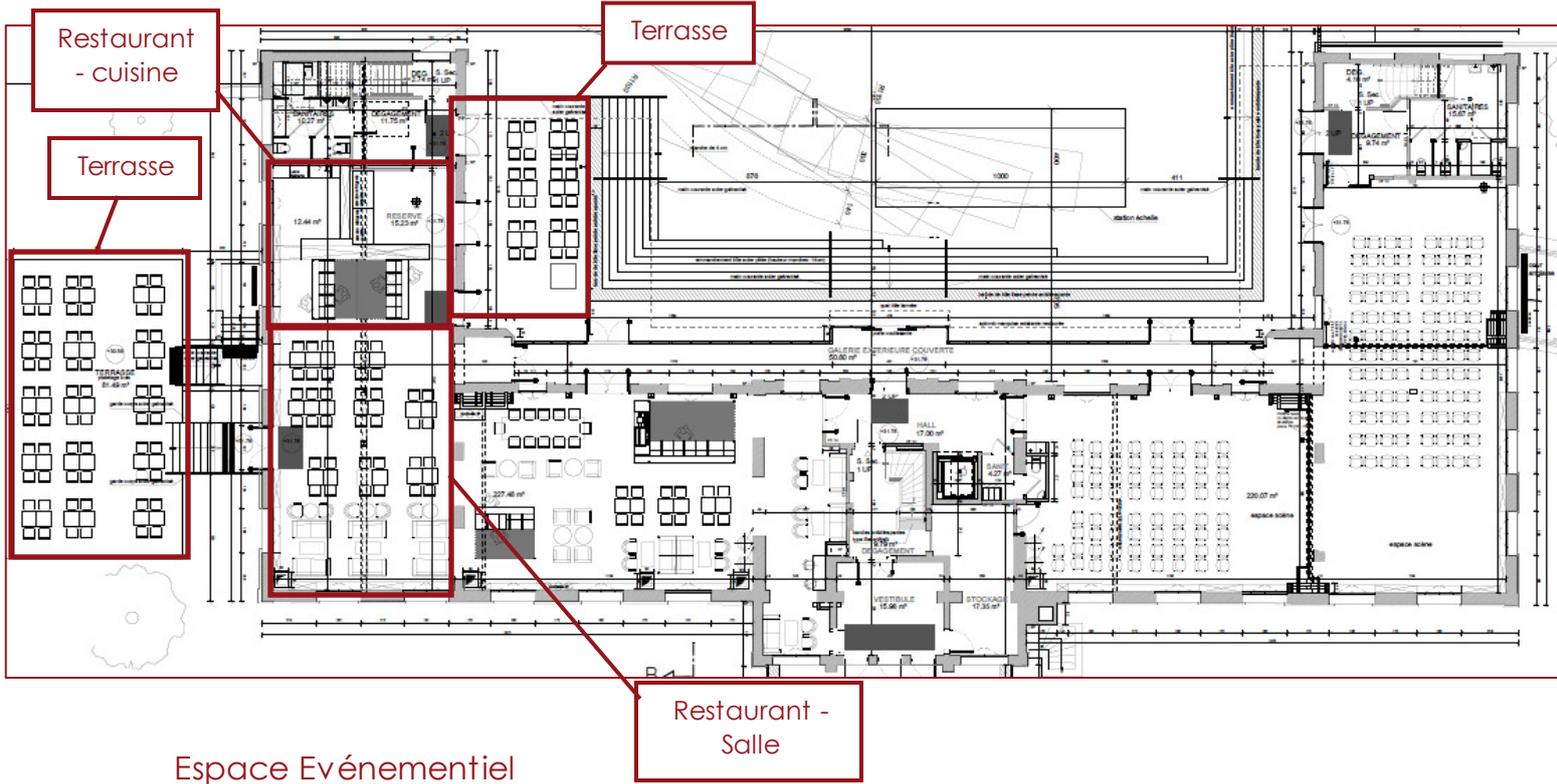
- Expérience dans le domaine d'activité : 20%
- Capacité financière : 40%
- Originalité du concept, complémentarité et convergence avec le projet global du lieu et de son territoire : 20%
- Démarche de développement durable (impact écologique et social – tri, insertion, circuits courts, accessibilité, ...) : 20%

Des renseignements complémentaires et une présentation de l'espace peuvent être obtenus à la demande : Paul Cariou, paul.cariou@etic.co

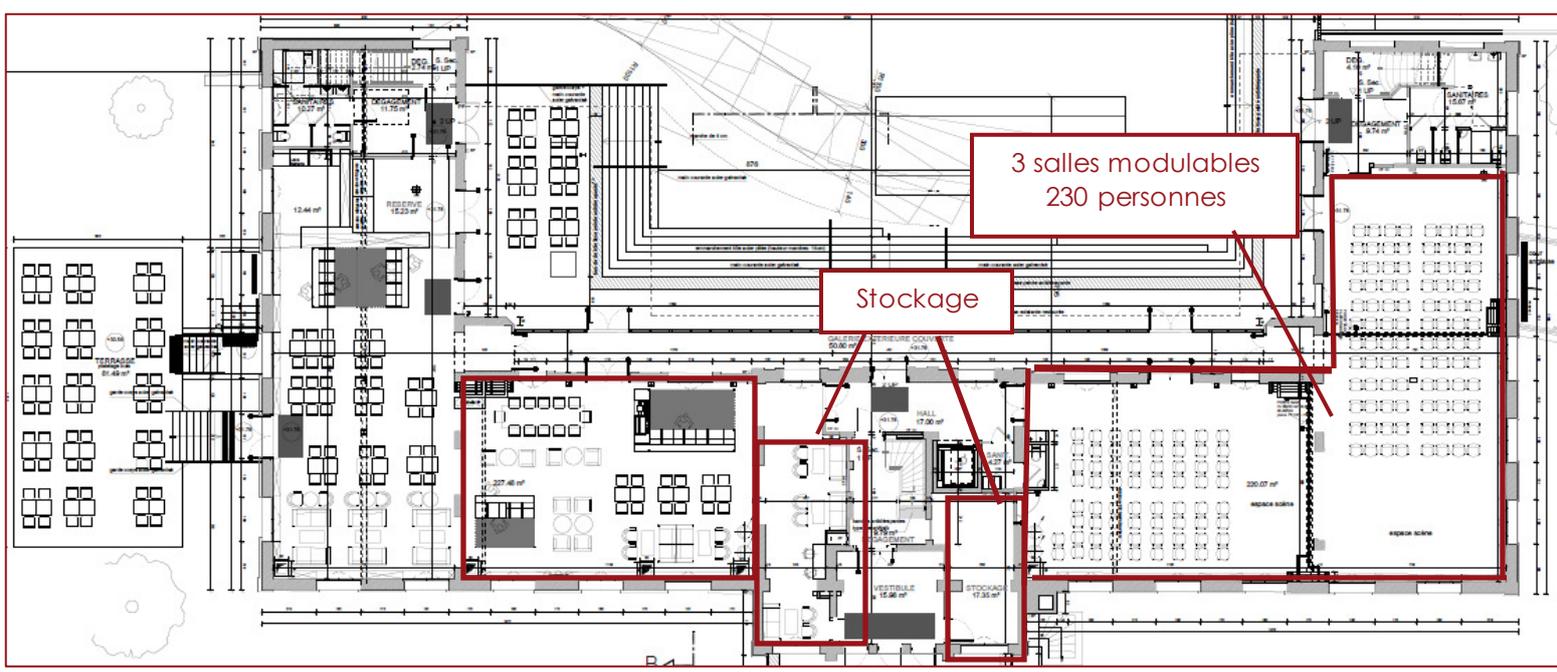
Annexes

1. Plan des espaces

Espace Restauration



Espace Événementiel



2. Détail des charges incluses

ACHATS DE FOURNITURES	
Fournitures épicerie (thé, café...)	Non
Autres fournitures (vaisselle, paperboard, ...)	Non
CONSOMMATIONS FLUIDES	
Consommations Eau	Oui
Consommations Electricité	Non
Consommations Chauffage	Oui
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Contrat ménage	Non
Contrat nettoyage vitres	Oui
Entretien espaces verts	Oui
MAINTENANCE INSTALLATIONS	
Contrôles réglementaires électricité	Oui
Contrat maintenance toiture	Oui
Entretien / licence système de badges	Oui
Contrat CVC (ventilation/chauffage)	Oui
Contrat système sécurité incendie	Oui
Contrat ascenseur	Oui
Contrat pompe de relevage	Oui
Lignes téléphoniques ascenseurs	Oui
Ligne téléphonique interphone	Oui
Ligne téléphonique sécurité incendie	Oui
Entretien et réparation diverses dans les espaces communs	Oui
Entretien façade	Oui
TELEPHONE/INTERNET	
Infrastructure IT des espaces privatifs	Non
CONNECTION INTERNET	
Lien principal et lien de secours	Non
INFORMATIQUE	
Maintenance & supervision Tél. & IT des espaces privatifs	Non
Plateforme numérique (Social Change Platform)	Oui
GESTION DU COURRIER	
Service distribution du courrier	Oui
Service collecte courrier	Oui
Maintenance et fournitures affranchisseuse	Oui
EVENEMENTS ET COMMUNICATION	
Événements et communication du CHÂTEAU	Oui
GESTION DES DECHETS	
Gestion des ordures ménagères	Oui



Accompagnement au tri sélectif	Oui
Gestion des papiers/cartons	Oui
Gestion du compost	Oui
Gestion du verre	Non
ASSURANCES	
Assurance annuelle bâtiment	Oui
TAXES	
Taxe Foncière	Oui
CHARGES DE GESTION	
Charges de gestion (commerces)	Oui