MÉTROPOLE DE LYON
APPEL À PROJET

PROCEDURE DE SELECTION PREALABLE A LA DELIVRANCE D'UNE AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC :

EXPLOITATION D'UNE PARTIE DE L'ESPLANADE DE L'ODEON DE LUGDUNUM MUSEE & THEATRES ROMAINS (LYON 5ème) À USAGE DE BUVETTE ET DE PETITE RESTAURATION

(Art. L. 2122-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques)

Objet de l'occupation du domaine public de la Métropole :

Emplacement dédié à l'occupation du domaine public de la Métropole de Lyon en vue de l'exploitation d'une installation mobile de buvette et petite restauration (foodtruck ou remorque aménagée) sur une partie de l'esplanade de l'Odéon située sur le site des théâtres romains du musée Lugdunum (Lyon 5ème), du samedi 27 mars au dimanche 19 septembre 2027 inclus.

Lieu & Adresse : Esplanade de l'Odéon, 6 rue de l'Antiquaille 69005 Lyon

Date limite de réception des propositions :

Mercredi 25 novembre 2026 à 17h00

Pour tout renseignement contacter : secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com

1. Caractéristiques essentielles

Emplacement :

Le projet est situé dans l'enceinte des théâtres romains et à proximité du musée Lugdunum (100 mètres)

Période et horaires de l'exploitation :

- Du samedi 27 mars au dimanche 19 septembre 2027 (horaires détaillés dans le document *DE_Description* de l'appel à projet)

2. Caractéristiques de l'activité exploitée

Compte-tenu de la vocation culturelle des théâtres romains et du musée, il est attendu une offre de petite restauration de qualité avec possibilité de plats chauds (déjeuner et collation), sur place et à emporter. Cette offre devra s'adresser à un public familial en priorité. Pour les boissons, une licence II est exigée. La Métropole de Lyon attachera une importance particulière à :

- la qualité des produits proposés et à la place donnée aux circuits courts et aux produits bio

- l'économie circulaire : emballages et vaisselles en matériaux biodégradables, réutilisable ou recyclables

- la lutte contre le gaspillage alimentaire, à titre d'exemple : la juste gestion des quantités (gestion des commandes à la source, et gestion des surplus de commande non consommés : don des surplus à une association…) ; l'adaptation de l'offre de restauration au besoin d'un public varié (pluralité de tailles de repas) ; le recyclage des déchets alimentaires organiques (mise en place par exemple de poubelles de compost dédiées).

Le Bénéficiaire devra impérativement accepter plusieurs moyens de paiement.

3. Type d'autorisation délivrée/ Durée/ charges

Type d'autorisation :

Convention d'occupation temporaire (COT) du domaine public non constitutive de droits réels.

Durée de la convention :

Du samedi 27 mars 2027 au dimanche 19 septembre 2027 inclus

Redevance mensuelle d'occupation : 360 € TTC (tarif délibéré par la Métropole de Lyon)

4. Modalités de candidature

Les candidats intéressés doivent remettre leur proposition avant la date limite indiquée sur la première page présent document.

Informations à fournir à la Métropole :

- Présentation détaillée du projet :

- Lettre de candidature signée par une personne ayant autorité pour engager le candidat

- Description des moyens humains mobilisés pour l'exploitation,

- Plan d'affaire prévisionnel et plan de financement de l'activité sur la durée souhaitée de la convention d'occupation,

- Plan à l'échelle présentant la disposition envisagée des différents éléments : foodtruck ou remorque aménagée, mobilier (le cas échéant) et principaux flux, intégrant les contraintes dues au caractère exceptionnel du site (site historique, accès)

- Descriptif technique du matériel employé avec photographies, et fiches techniques avec la puissance électrique,

- Descriptif de l'installation (hauteur x longueur x largeur), qualités techniques et photos du foodtruck ou de la remorque aménagée.

- Carte de restauration et carte des boissons prévues, ainsi que les formules proposées (adultes, enfants) indiquant le prix de vente au public

- Liste des fournisseurs du candidat pour traçabilité des produits (circuit court, bio…)

- Attestations et justificatifs :

Déclaration sur l'honneur par laquelle le candidat s'engage à exploiter personnellement l'emplacement mis à disposition par la Métropole de Lyon pour y exercer une activité de petite restauration et de buvette au sein du parc archéologique des théâtres romains,

• Justificatif du statut juridique : extrait Kbis de moins de trois mois pour une entreprise, statuts et certificat de dépôt en préfecture pour une association ou immatriculation en tant qu'autoentrepreneur,

• Photocopie de la carte identité du candidat ou du représentant de la société candidate,

• Justificatifs du candidat attestant de sa compétence à exercer une activité de buvette et de petite restauration (diplômes et/ou références pour des activités similaires),

• Attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP) ou le cas échéant un diplôme de cuisinier délivré par le Ministère du travail, de la formation professionnelle, de l'emploi et du dialogue social,

• Copie de la licence débit de boissons,

• Attestation assurance Responsabilité Civile,

• Copie de la carte de commerçant non sédentaire,

• Dernier contrôle d'hygiène en date (si possible),

• Le cas échant : copie de la carte grise et attestation de contrôle technique du véhicule.

5. Dépôt des candidatures

Après lecture et prise en compte **de la totalité des pièces jointes** à cet appel à projet : *DE_Description* de l'autorisation et *Annexes* 1 et 2,

Les propositions seront remises avant la date limite indiquée page 1

au format dématérialisé (4 Mo maximum au total) par courriel, à l'adresse suivante :

secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com

ou en format papier par courrier (date de réception du courrier faisant foi) à l'adresse suivante :

Lugdunum musée et théâtres romains
Secrétariat général / COT foodtruck
17 rue Cléberg
69005 LYON

6. Analyse des propositions

Les propositions seront analysées au regard des 4 critères d'appréciation suivants :

• Moyens matériels, financiers et humains mis en œuvre par le candidat pour assurer le bon fonctionnement de l'activité de restauration, compétences et expériences du candidat (jugé sur 15 points)

• Qualité des produits cuisinés : variété de la carte de restauration, produits frais, de saison (jugé sur 35 points)

• Qualité environnementale : Prise en compte des circuits courts, traçabilité des produits, utilisation d'emballages réutilisables (pour consommation sur place) ou recyclables (consommation à emporter) (jugé sur 20 points)

• Offre des prix de vente TTC au regard des publics ciblés (jugé sur 30 points)

La Métropole se réserve le droit d'auditionner les candidats.

Le candidat retenu sera celui qui aura reçu la meilleure note globale sur 100 points à l'issue de l'instruction des propositions.

Aucune indemnité ne sera versée aux candidats quelle que soit la suite donnée à leurs propositions.

Une visite technique sur site pour le candidat retenu sera obligatoire au minimum 1 mois avant le début d'exploitation.

La signature prévisionnelle de la convention d'occupation pourra intervenir mi-janvier 2027.