



**DOSSIER DE COMMERCIALISATION**  
**STANDS COMMERÇANT / TRAITEUR**  
**DU FOODCOURT DES HALLES DE LAVAL**



# FICHE SYNTHÉTIQUE DE PRÉSENTATION

## Halles de Laval

### Dossier du candidat

Porteur de projet

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone fixe :

Portable :

Mail :

## Description des locaux

Bailleur	SPL Laval Mayenne Aménagements
Superficies	Stand n°1 d'une surface de 44,5 mètres carrés, Stand traiteur n°2 d'une surface de 31,5 mètres carrés, Stand traiteur n°3 d'une surface de 30,7 mètres carrés, Stand n°4 d'une surface de 18,0 mètres carrés, Stand n°5 d'une surface de 18,7 mètres carrés, Stand n°6 d'une surface de 18,0 mètres carrés, Stand n°7 d'une surface de 18,7 mètres carrés, Stand traiteur n°8 d'une surface de 27,3 mètres carrés, Stand n°9 d'une surface de 22,1 mètres carrés, Stand n°10 d'une surface de 20,5 mètres carrés, Stand n°11 d'une surface de 20,1 mètres carrés, Stand n°12 d'une surface de 20,1 mètres carrés, Stand traiteur n°13 d'une surface de 33,5 mètres carrés, Stand traiteur n°14 d'une surface de 27,2 mètres carrés.
Type de bail	Convention d'occupation temporaire (un an renouvelable)
Activité autorisée	Commerces : boulanger-pâtissier (sans cuisson sur place), poissonnier-écailler, boucher, charcutier, fromager, primeur, bar/caviste...  Traiteurs : traditionnel, cuisine du monde, petite restauration...
Loyer annuel	500 € HT/m <sup>2</sup> pour les commerces  400 € HT/m <sup>2</sup> pour les stands traiteurs  150 HT/HC/m <sup>2</sup> pour les chambres froides
Loyer additionnel	A partir de la 3 <sup>e</sup> année, il pourra être appliqué un loyer additionnel déterminé suivant le chiffre d'affaires et un taux d'effort fixé contractuellement par les Parties
Révision annuelle	Selon ILC
Charges comprises dans le loyer	Ménage, eau, électricité des communs, taxe foncière, gestionnaire des Halles
Charges non comprises dans le loyer	Eau, électricité et ménage de chaque stand (compteurs individuels)  Fonctionnement du food court (vaisselle, débarrassage... à discuter avec les preneurs)  Electricité des chambres froides  Animations des Halles (le programme d'animation et son budget sera établi par le gestionnaire des Halles avec les commerçants).
Principales conditions du bail	Dépôt de garantie : 1 mois de loyer  Loyer payable mensuellement et d'avance  Grosses réparations à la charge du bailleur
Planning prévisionnel	Démarrage de l'exploitation du local et versement du 1 <sup>er</sup> loyer : juillet 2025
Stationnement privatif	Néant
Limites de prestations	Cf ci-après.  A charge du preneur : assurance locative, signalétique (après accord du bailleur suivant charte graphique), matériels et équipements spécifiques (vitrine réfrigérée...)

Classification des locaux	Etablissement recevant du public (Code de la construction et de l'habitation).
Accès livraison	Livraison par la rue de Strasbourg

# Limites de prestations des cellules commerçantes

Les modules traiteurs et commerçants sont mis à disposition équipés.

Allant de 18m<sup>2</sup> à 44m<sup>2</sup>, les stands traiteurs et commerçants sont similaires en termes de conception.

Ils sont composés de :

- Sol en béton quartzé (ou carrelé pour les stands traiteur 2, 3, 8, 13 et 14) composé d'un ou plusieurs siphons de sol.
- Espace délimité par un muret séparatif faïencé entre chaque stand comprenant un coffret électrique.
- Un comptoir uniforme pour chaque stand composé d'une ossature métallique et recouverte de bois. Un emplacement respectant les normes d'accessibilité PMR est prévu sur chaque comptoir de stand. Ce comptoir a pour objectif d'uniformiser les ambiances de la halle. Si le futur preneur souhaite modifier la trame du comptoir pour ajouter ou supprimer des emplacements vitrines ou autre, il sera nécessaire d'en faire part à la SPL LMA et de respecter le cahier des charges.
- Un ciel d'étal métallique pour pouvoir accrocher des éléments. (Luminaires, signalétiques qui seront préalablement à faire valider par la charte graphique de la Halle.)
- Une table inox de travail (1600\*700\*900), une table inox avec bac (40\*40) et robinetterie, un ballon d'eau chaude de 30L.
- Une hotte 2500x1600x480mm avec éclairage led et lampe UV intégrée situé à 2.10m sera installé pour les cinq stands traiteurs.
- Une à deux attentes eaux usées par stand.
- Les branchements électriques internes au stand sont à la charge du futur preneur. Un tableau électrique est prévu dans le cadre des travaux. Ce tableau comprend la platine de comptage, le disjoncteur général, le différentiel 300mA (pour l'éclairage de la hotte si présence de hotte), le disjoncteur différentiel 30mA pour le ballon ECS et la coupure de terre du stand.
- Dans cette armoire électrique sera également présent deux arrivées fibre optique et 2 prises RJ45 issues de la baie de brassage des communs.

**En annexe figure le carnet de détails des stands.**

Au sein de l'établissement et pour l'ensemble des commerçants des halles est prévu un espace vestiaire-sanitaire pour le personnel.

Un local déchets et biodéchets est également prévu.

Enfin, 8 chambres froides positives sont conçues pour les commerçants des halles. Elles ont une surface de 4m<sup>2</sup> et se trouvent au rez-de-chaussée en lien direct depuis la halle.

Le preneur porte les investissements aux fins d'exploitation (équipements, mobiliers, second-œuvre et décoration...). Une charte signalétique/enseigne définira les règles précises d'apparition de l'enseigne du locataire afin d'assurer une cohérence globale de l'identité des Halles.

L'entretien courant du local est à la charge du locataire selon les dispositions en vigueur. Le locataire justifiera des polices d'assurance adaptées à la nature de son activité.

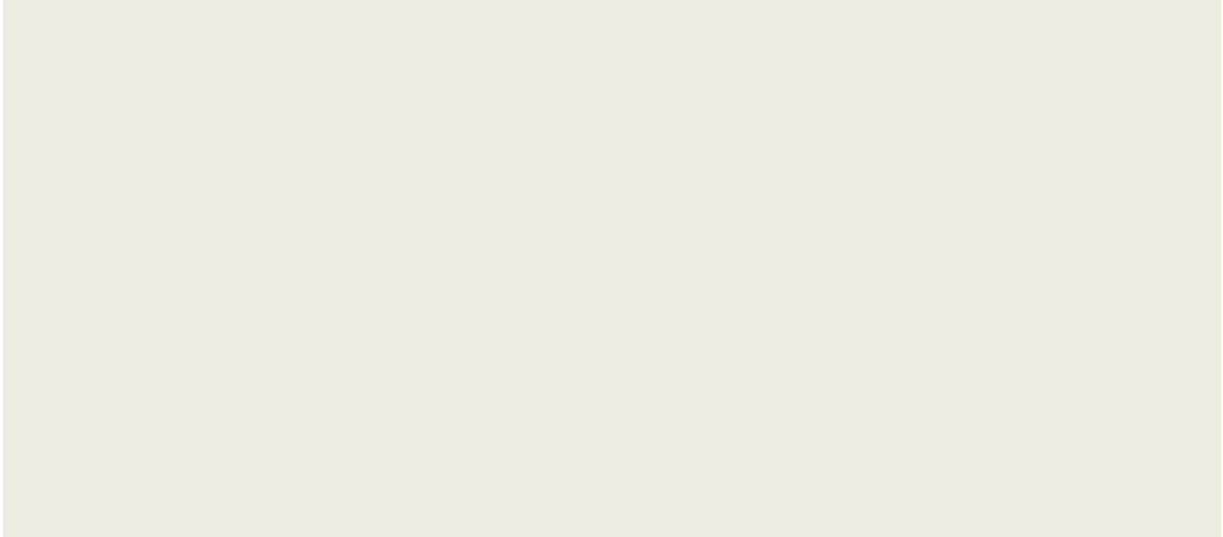
Aucune intervention par le preneur sur les éléments de structure et l'enveloppe du bâtiment n'est autorisée.

Le propriétaire demeure responsable de la sécurité et de la salubrité de son patrimoine selon la réglementation en vigueur.

Pour leur part, les Preneurs seront responsables des conditions d'exploitation des stands. En particulier, ils devront strictement respecter la réglementation applicable en matière de d'hygiène et de sécurité applicable pour la préparation et la distribution de denrées alimentaires, ainsi que pour la gestion des déchets en résultant (code de la santé publique, de l'environnement, de la consommation, ...).

## Votre projet, votre concept

**Merci de présenter le concept de commerce que vous souhaitez développer** (*idéalement joindre quelques images d'inspirations et d'illustration de concepts similaires et de l'offre en restauration imaginés avec le dossier, clientèle, projet de carte, ticket moyen... / possibilité de joindre un dossier en annexe*).



# Ouvertures souhaitées

## **Du mardi au samedi**

- 9h > 19h pour les commerces traditionnels
- 11h>22h au maximum pour les stands traiteurs

## **Le dimanche**

- 9h > 13h pour les commerces traditionnels
- 11h > 15h au maximum pour les stands traiteurs

**Les halles seront fermées le lundi**

# Eléments financiers prévisionnels

Vous pouvez si vous le souhaitez transmettre un plan d'affaires prévisionnel

## Plan de financement de départ

Travaux, Matériel	Neuf / occasion	Montant

Apport personnel  €

Financement bancaire  €

Autre, précisez  €

## Chiffre d'affaires prévisionnel

Panier moyen  € par client

Nombre de clients envisagé par jour :  clients

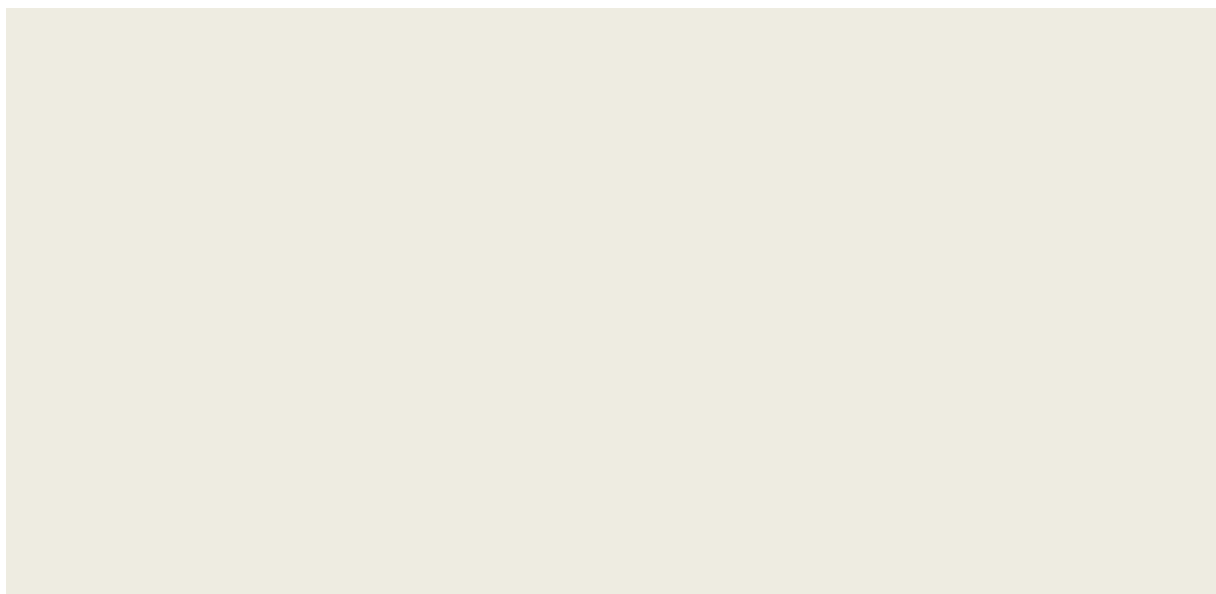
Chiffre d'affaires annuel envisagé :  €

**Si proposition de produits et/ou services complémentaires préciser également le volume d'activité attendu :**

Chiffre d'affaires annuel envisagé pour les autres activités :  €



**Quels points vous posent encore question ?**



Je soussigné(e)

atteste l'authenticité des informations inscrites dans ce dossier.

Fait à



Le



Signature :

## Critères de sélection

Un jury composé d'élus, des services de la collectivité et du gestionnaire des halles analysera les dossiers de candidature.

Seront notamment jugés la qualification et l'expérience du candidat, la diversité de l'offre, le concept proposé, la démarche environnementale (provenance des produits, démarche anti-gaspi, réduction des déchets...), les capacités financières du candidat...

L'attribution des emplacements, selon le plan de marchandage, sera défini en lien avec la Ville de Laval.