

# LE PONT TRANSBORDEUR

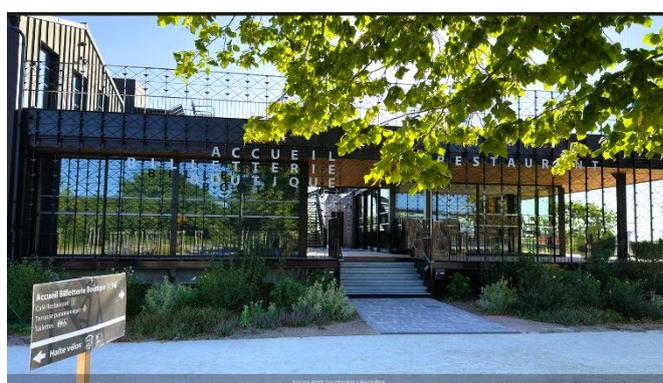
## CAFÉ RESTAURANT LES TERRASSES DU PONT TRANSBORDEUR

### Appel à Manifestation d'Intérêt

### Occupation du domaine public 2026-2028

Publication : 12 septembre 2025 – Publicité : 10 semaines – Dépôt candidatures : 21 novembre 2025

Jury : 5 décembre 2025 - Sélection 12 décembre 2025



#### Contact :

Stéphanie CHARPENTIER - Coordinatrice générale du Site du Pont Transbordeur

Direction Tourisme Nautisme et Sport – CARO 05 46 82 89 00 - 06 25 75 25 41 [s.charpentier@agglo-rochefortocean.fr](mailto:s.charpentier@agglo-rochefortocean.fr)

[www.pont-transbordeur.fr](http://www.pont-transbordeur.fr)



# Sommaire

<b>1 - Présentation du Site du Pont transbordeur</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Le Pont Transbordeur, site de loisirs et de tourisme</b>	<b>3</b>
1.1.1. Fréquentation du site 2024	4
1.1.2. Horaires du site	4
1.1.3. Les labels qualité du site	5
1.1.4. La force attractive de la Destination Rochefort Océan	5
<b>1.2 – Les Terrasses du Pont Transbordeur</b>	<b>5</b>
1.2.1. Présentation des abords	5
1.2.2. Présentation du bâtiment	6
1.2.3. Plan du bâtiment	6
<b>2. Le café restaurant Les Terrasses du Pont Transbordeur</b>	<b>7</b>
2.1. La Capacité d'accueil	7
2.2. La configuration des lieux	7
2.3. Le mobilier	8
2.4. La signalétique	9
2.5. L'accès et l'accessibilité	9
<b>3. L'offre de restauration attendue</b>	<b>10</b>
3.1. L'offre de bar, de restauration et de salon de thé du site rive Rochefort	11
3.1.1. Une activité plutôt saisonnière	11
3.1.2. Licence	11
3.2. Respect de l'esprit des lieux, qualité d'accueil et de restauration	11
3.2.1. Une offre de restauration responsable	11
3.2.2. L'accessibilité pour tous	11
<b>4. La durée et la redevance d'occupation</b>	<b>12</b>
4.1. La durée d'occupation	12
4.2. Le montant de redevance	12
4.3. Les modalités contractuelles	12
4.4. Remboursement frais d'eau et d'électricité	13
4.5. Assurance	13
4.6. Production des comptes-rendus et rapport annuel	13
<b>5. Les modalités de candidature</b>	<b>14</b>
5.1. Dossier de candidature à déposer	14
5.2. Modalités de dépôt du dossier	14
5.3. Principes et critères de sélection des projets	14
ANNEXES 1- Liste matériel cuisine fourni	15
ANNEXE 2 – CRITERES RÉFÉRENTIELS MARQUE MINISTERE DU TOURISME	16
ANNEXE 3 – CONTRAINTES PARTICULIERES DU SITE	19

# 1 - Présentation du Site du Pont transbordeur

## 1.1. Le Pont Transbordeur, site de loisirs et de tourisme

**Construit en 1900**, entre Rochefort et Échillais et au cœur d'un milieu naturel riche et préservé, le Pont Transbordeur est un Monument unique en France, haut-lieu patrimonial de la Charente-Maritime. Site clé du Grand Site de France Estuaire de la Charente - Arsenal de Rochefort, il est intégré à un projet international d'inscription en série au patrimoine mondial.



**L'ouvrage est propriété du Ministère de la Culture.** Après un arrêt d'exploitation en 1967 et son classement en Monument Historique en 1976, le Pont Transbordeur a été remis en fonctionnement en 1994 pour les piétons et les cyclistes. L'État a mis en œuvre de 2016 à 2020 une restauration d'ampleur, permettant de nouveau son exploitation depuis le 29 juillet 2020.

**Depuis 2002, le site est géré par la Communauté d'agglomération Rochefort Océan (CARO)** qui a créé une zone touristique d'intérêt communautaire englobant l'ouvrage et ses abords immédiats sur les deux rives ; Elle y développe des services liés au site de visite : entretien, aménagement, médiation, animation, événementiels, équipements (aires de pique-nique, halte-vélo, parkings...).

La Maison du Transbordeur créée en 2003, en accès libre et gratuit, assure la valorisation patrimoniale par la médiation de l'ouvrage en visites guidées, animations et ateliers et la présentation d'expositions.

**Le site du Pont Transbordeur est moteur dans la mise en place de démarches qualité sur le territoire.** Labels et certifications marquent les engagements dans la gestion du lieu : accessibilité pour tous depuis 2009 avec le label Tourisme et Handicap pour les 4 déficiences, Qualité Tourisme pour les catégories Activité de loisirs et Musée, gestion éco responsable du site et du Monument avec l'écolabel européen NF526 Site de visite jusqu'en 2024. Enfin le label Accueil vélo pour l'ensemble des accueils du site marque son engagement dans l'offre en faveur du cyclotourisme.

**Le Pont Transbordeur est exploité en saison de fin mars à début novembre.** Pour la saison 2024, 130 000 passagers dont 30 % avec vélos et 40 000 visiteurs à la Maison du Transbordeur ont été accueillis. La fréquentation a été multipliée par 4 depuis 2002. 400 000 flux entrants ont été mesurés sur un an au 1<sup>er</sup> juillet 2025.

**Le Pont Transbordeur est à proximité d'une douzaine de sites de visite.** Il bénéficie rive Rochefort du passage de la **Vélodyssée**, itinéraire le long de l'Atlantique de la Bretagne à la Côte basque, partie française de l'Atlantic Coast Route - EuroVelo 1, de la **Flow Vélo**, véloroute reliant Thiviers en Dordogne à l'île d'Aix en Charente-Maritime, de **nombreuses boucles locales** et du **Chemin de Charente** très fréquenté qui ceinture la Ville de Rochefort générant un potentiel de clients. **Le site est également situé à proximité de plusieurs zones d'activités : le centre commercial de Martrou, la zone horticole de l'Avant-Garde et le pôle industriel de l'Arsenal accueillant plusieurs entreprises dont Airbus**, locaux et travailleurs du quartier fréquentent le site.

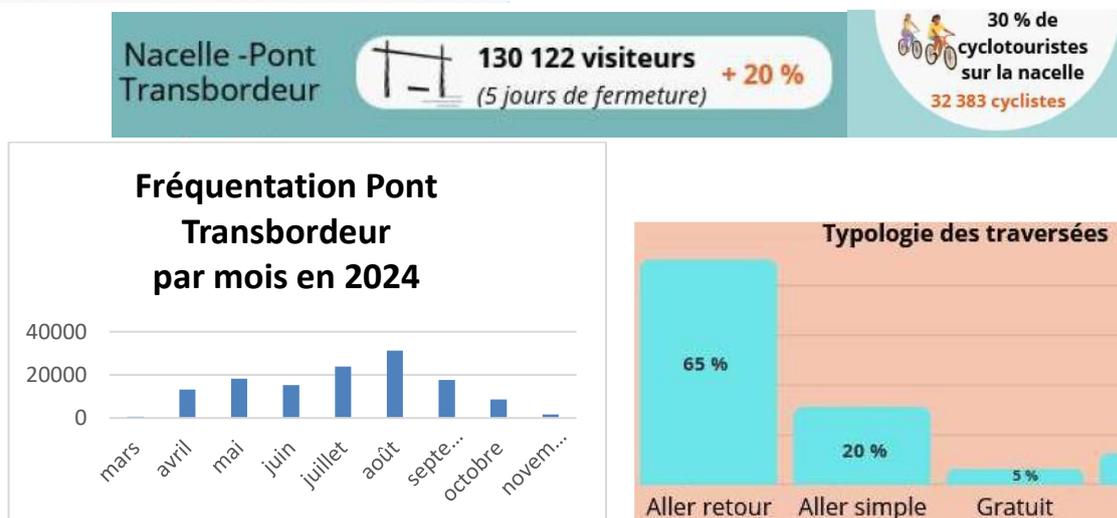
La monumentalité du pont marque le paysage de l'estuaire et reste visible à plusieurs kilomètres. Il fait partie du patrimoine identitaire de la Ville de Rochefort, du Département de la Charente-Maritime et de la Région Nouvelle Aquitaine.

### 1.1.1. Fréquentation du site 2024

Synthèse des chiffres de fréquentation saison 2024 :

#### Fréquentation Saison 2024

Du 30 mars au 3 novembre 2024 - 219 jours



**Du 1er juillet 2024 au 1er juillet 2025 le site a été fréquenté aux abords immédiats par 385 000 personnes** (étude de fréquentation menée avec dispositifs d'éco-compteurs et étude des flux de téléphonie mobile et GPS). La CARO dispose d'éléments sur les profils de visiteurs et usages observés par période.

### 1.1.2. Horaires du site

Les horaires présentés ci-dessous sont ceux de la saison 2025. Il est envisagé les mêmes créneaux d'ouverture du Pont et de la Maison du Transbordeur pour 2026.

	Pont Transbordeur et Maison du Transbordeur	
<b>Avril</b>	10h-12h30	14h-18h
<b>Mai - Juin</b>	10h -12h30	14h-18h
<b>Juillet – Août</b>	10h - 19h	
<b>Septembre</b>	10h -12h30	14h-18h
<b>Octobre – Novembre</b>	10h -12h30	14h-17h30

Fermeture du pont et des accueils le lundi matin.



Crédit photo SC CARO



### 1.1.3. Les labels et certifications du site



### 1.1.4. La force attractive de la Destination Rochefort Océan

Le Site du Pont Transbordeur bénéficie d'une communication institutionnelle et d'une promotion touristique via les accueils médias à l'échelle nationale, régionale et départementale, avec un Office de Tourisme dynamique sur le territoire, Rochefort Océan, et un Comité Départemental du Tourisme actif, Charentes Tourisme. Le site travaille en réseau avec les autres sites et organismes touristiques. Il bénéficie donc d'une large visibilité, notamment en communication digitale.



## 1.2. Les Terrasses du Pont Transbordeur

### 1.2.1. Présentation des abords

Situé rive Rochefort et dernière construction de l'avenue Demy, l'équipement LES TERRASSES DU PONT TRANSBORDEUR regroupe le pôle d'accueil billetterie boutique et restauration du site. Une halte-vélo et une aire de services avec assises, tables de pique-nique, plantations, signalétique, appuis-vélos, toilettes publiques et fontaines ont également été aménagées en 2024 et font du site un lieu de promenade privilégié sur la Ville de Rochefort.

Un centre d'interprétation se situe rive Échillais. Chaque rive possède par ailleurs un belvédère proposant un panorama et la possibilité d'accostage pour des liaisons fluviales.

Le Pont Transbordeur est un site piéton et habité (3 maisons riveraines à proximité immédiate du restaurant). L'annexe 3 présente les contraintes particulières du site.



## 1.2.2. Présentation du bâtiment

Situé au bord de la Charente au pied du Pont Transbordeur, le bâtiment est construit sur pilotis, issu d'un concours remporté par l'agence Tica (Nantes). Il a été conçu pour répondre aux besoins du site dans la limite de l'emprise aménageable et pour une intégration paysagère optimale.



*Vue globale du bâtiment des Terrasses, terrasse abritée, salle intérieure, cour jardin exploitable.*

L'architecture du bâtiment vise à mettre en valeur les abords proches du Pont Transbordeur et le grand paysage de la Charente, proposant une escale et invitant à la pause.

Sa construction en bois, zinc, verre et métal fait écho à l'ouvrage et propose un jeu de transparence avec une grande partie vitrée du restaurant, habillée d'une résille métallique rappelant la nacelle, pour profiter pleinement du paysage à l'abri, avec une ambiance intérieure claire. Le toit propose une terrasse panoramique d'environ 240 m<sup>2</sup> accessible à tous.

## 1.2.3. Plan du bâtiment

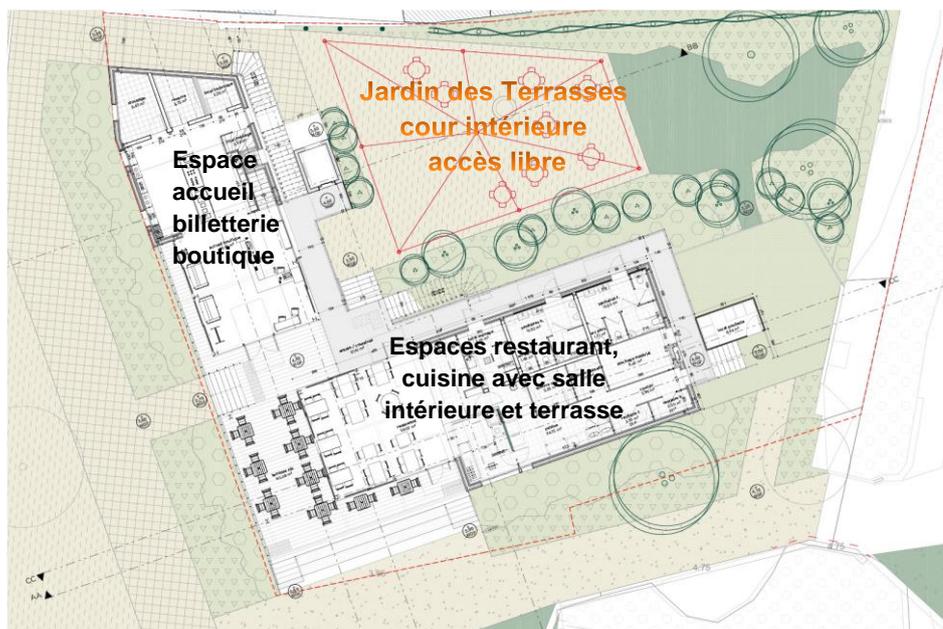
Le café restaurant est à côté de l'Accueil Billetterie Boutique du site géré par la CARO. Un même palier d'entrée dessert les lieux ainsi qu'un ascenseur.

Les sanitaires publics sont accessibles à tous depuis l'extérieur et depuis le jardin intérieur, en accès libre aux horaires d'ouverture du site.

L'équipement permet également l'accès à une terrasse panoramique accessible à tous les visiteurs par deux escaliers ou par un ascenseur.

Pour les personnes à mobilité réduite et pour les livraisons, l'ascenseur dessert chaque palier.

L'étage du bâtiment d'accueil billetterie boutique est dédié à la gestion du site avec deux bureaux, une tisanerie et un WC pour le personnel CARO.



Côté Sud – Fleuve Charente – Pont Transbordeur

## 2. Le café restaurant Les Terrasses du Pont Transbordeur

### 2.1. La capacité d'accueil

La salle et la terrasse extérieure peuvent accueillir jusqu'à 146 personnes en rez-de-chaussée sans mobilier. Les deux espaces communiquent avec une baie vitrée coulissante, 40 couverts en salle intérieure et 30 en terrasse abritée sont possibles avec le mobilier.

Les espaces techniques sont conçus pour un effectif de 6 personnes.

La terrasse panoramique à l'étage de 237 m<sup>2</sup> en platelage bois peut accueillir jusqu'à 200 personnes. Elle peut être privatisée avec autorisation de la CARO pour l'organisation d'évènements. Son accès a vocation à rester libre pendant les horaires d'ouverture du site.

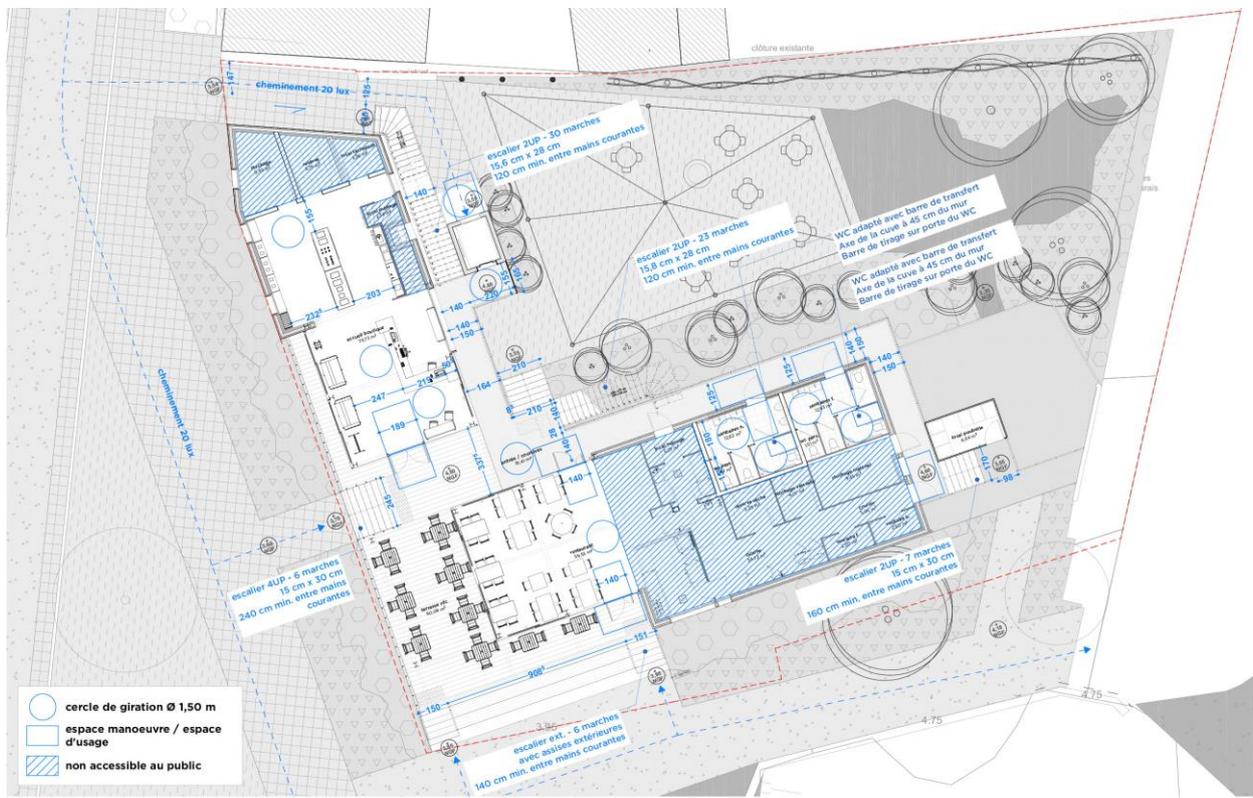
Le Jardin peut accueillir une terrasse, en accès ouvert au public aux horaires d'ouverture du site et du café restaurant (fermeture possible de l'espace en dehors de l'activité par portillons). Un mât central avec guirlandes lumineuses contribue à une ambiance guinguette.

### 2.2. La configuration des lieux

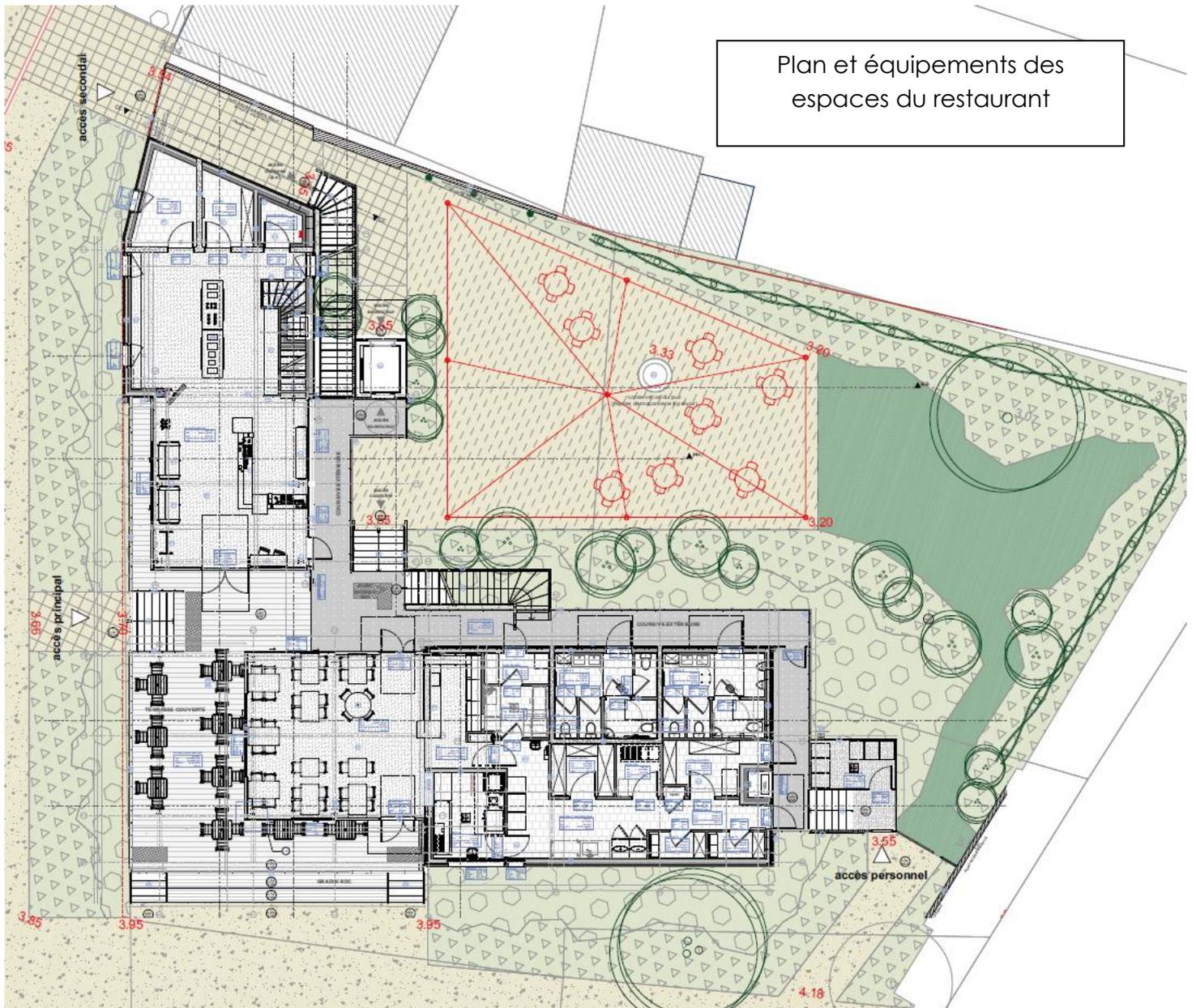
Les espaces du café restaurant d'une **superficie totale de 218 m<sup>2</sup>** sont répartis comme suit :

1. Salle de restaurant bar : 48 m<sup>2</sup> (40 couverts),
2. Terrasse extérieure attenante couverte : 84 m<sup>2</sup> (30 couverts),
3. Cuisine : 10,5 m<sup>2</sup>,
4. Bar : 11,5 m<sup>2</sup>,
5. Espace plonge : 5 m<sup>2</sup>,
6. Espace de réception/décartonnage : 18,5 m<sup>2</sup>,
7. Réserve sèche : 5,5 m<sup>2</sup>,
8. Espace de stockage vaisselle de 8.5 m<sup>2</sup>,
9. Espace légumerie : 4 m<sup>2</sup>,
10. Couloir : 6 m<sup>2</sup>,
11. 2 vestiaires homme et femme : 5 m<sup>2</sup>,
12. 2 WC homme et femme réservés au personnel par code : 3 m<sup>2</sup> (dans l'espace des sanitaires publics)
13. Local poubelle : 6 m<sup>2</sup>,
14. Local ménage : 3 m<sup>2</sup> (stockage matériel et fournitures produits d'entretien),

Pour la clientèle du restaurant, l'accès aux sanitaires publics (5 WC, 2 urinoirs) se fait depuis l'extérieur comme pour les 2 WC à code pour son personnel (1 dans l'espace homme, 1 dans l'espace femme).



**Les équipements cuisine fournis** (bar, cuisson, plonge, préparation, légumerie, réserve sèche et stockage) **d'une valeur de 46 000 € TTC sont détaillés en annexe 1** (achat et installation mars 2024).  
Ce matériel bénéficie de certifications environnementales pour maîtriser la consommation d'énergie.



## 2.3. Le mobilier

La CARO met à disposition le mobilier suivant :

### Intérieur - Salle restaurant bar, mobilier bois :

- 8 tables 4 personnes, 1 table ronde accessible 4 personnes, 2 tables 2 personnes, 42 chaises.

### Extérieur – terrasse abritée, mobilier métal noir :

- 9 tables rabattables 2 personnes, 36 chaises extérieures empilables.

### Mobilier CARO pouvant être mis à disposition pour l'exploitation de la terrasse panoramique :

2 salons avec table basse + 2 chaises + 1 banc 2 personnes, 10 chiliennes (stockage étage).



Le mobilier doit être stocké et sécurisé à la fermeture.

Côté Charente, en complément, entre les deux escaliers d'entrée au sud, des gradins type marches en bois peuvent servir d'assises à la clientèle pour profiter de la vue extérieure.

Un mobilier complémentaire en harmonie avec celui des Terrasses à l'initiative de l'occupant peut être autorisé en concertation avec la CARO. La CARO possède au besoin 10 tables et 20 fauteuils sur site.

## 2.4. La signalétique

Une signalétique à l'entrée accessible pour tous, un lettrage sur la résille et de la vitrophanie sur les vitres du bâtiment indiquent les différents services proposés aux Terrasses du Pont Transbordeur.



**Une charte graphique est spécifique à la signalétique du site classé et est déployée aux abords. Une signalétique pérenne sera réalisée en 2026.**

Suivant la réglementation de la Ville de Rochefort et s'agissant d'un domaine public communautaire, toute pose d'enseigne, publicité, signalétique du restaurateur sur le bâtiment et aux abords nécessite une autorisation. Tout besoin à ce sujet fera l'objet d'une demande à la CARO qui accompagnera l'occupant.

## 2.5. L'accès et l'accessibilité

Les abords des Terrasses sont piétons et le site privilégie la mobilité douce pour la sécurité des visiteurs et la préservation de la qualité patrimoniale et environnementale des lieux. Le site est accessible depuis les deux rives, en voitures, cars de tourisme, vélos, avec plusieurs entrées possibles.

Rive Rochefort, en 2026, les espaces de stationnement se situent :

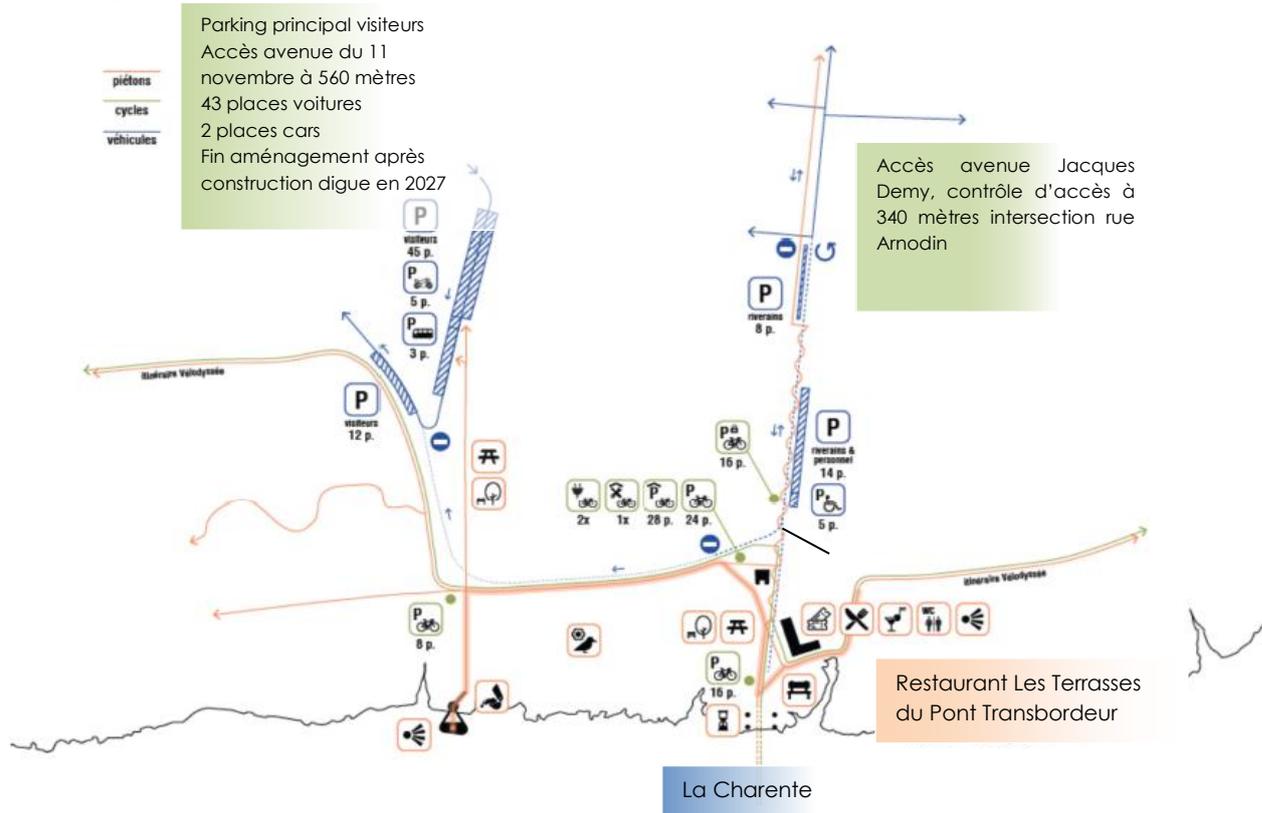
- Sur l'avenue Demy à 340 mètres (20 places de stationnement), 5 mn de marche à pied,
- 5 places PMR sont localisées à 130 mètres (ouverture barrière par interphone),
- Au nouveau parking visiteurs entrée avenue du 11 novembre à 560 mètres (8 mn à pied) en capacité d'accueillir 43 voitures et 2 places de cars.

Côté Echillais, le parking principal sur le délaissé routier peut accueillir facilement une cinquantaine de places. Le personnel a des possibilités de stationnement à 150 mètres sur l'avenue Demy à Rochefort.

Pour la sécurité des usages et le confort des usagers, les livraisons sont possibles en dehors des horaires de fréquentation du site.

# ROCHEFORT

## FLUX, SENS DE CIRCULATION ET USAGES



Détail des accès au restaurant et services – extrait du Permis d'Aménager -Mars 2023

Des travaux de construction d'une digue dans le secteur du Pont Transbordeur en bord de Charente seront réalisés en 2027 (calendrier prévisionnel) et pourront engendrer des perturbations aux abords du site.

### 3. L'offre de restauration attendue

L'offre proposée doit être connectée aux réalités environnementales et à la fréquentation du site comme aux enjeux économiques, au site patrimonial et aux démarches qualité de la CARO.

Le caractère pittoresque du site du Pont Transbordeur et son rôle d'ambassadeur du label Grand Site de France sont un atout et font que l'offre de restauration doit être en accord avec l'esprit des lieux.

#### 3.1. L'offre de bar, de restauration et de salon de thé du site rive Rochefort

L'offre doit être adaptée autour d'un concept lisible. Le futur occupant devra proposer une offre de restauration, bar et salon de thé, cohérente avec l'identité du site conciliant :

- Une offre adaptée à une clientèle très variée : touristes individuels, randonneurs, sportifs, groupes, familles, locaux et actifs du territoire et donc avec des attentes différentes (manger rapidement ou prendre le temps). L'offre du café restaurant devra pouvoir contenter autant des cyclotouristes en étape que des groupes en pause déjeuner qu'un public familial et local et notamment une offre buvette variée pour tous.
  - Une carte accessible et attractive intégrant une offre :
    - de restauration quotidienne
    - de snacking (ex : salade, croque-monsieur, boissons courantes)
    - de salon de thé (crêpes, gaufres, glaces...)
    - de boissons correspondant à la licence détenue.
  - Une démarche environnementale (produits locaux, de saison, circuits courts, maîtrise de la production/réduction des déchets, tri, valorisation),
  - la prise en compte des labels qualité et marques d'État du Ministère du Tourisme - Accueil vélo, Qualité Tourisme/Destination d'Excellence, Tourisme et Handicap. cf annexe 2.

### **3.1.1. Une activité plutôt saisonnière**

**Le site du Pont Transbordeur est un lieu de visite et de passage comme un lieu de rendez-vous pour les locaux.**

Une ouverture saisonnière est privilégiée en lien avec la fréquentation locale et la fréquentation touristique de la destination Rochefort Océan, l'activité saisonnière et diurne du Pont Transbordeur générant un public de visiteurs et de randonneurs, fortement liée à la saisonnalité et aux conditions météo.

**Il est souhaité une ouverture de fin mars au 1er novembre de chaque année avec une offre de bar, salon de thé et de restauration sur site possible 7 jours sur 7, de 10h à 19h en mai, juin et septembre, jusqu'à 18h en octobre et jusqu'à 20h en juin juillet août à minima.**

Une présence devra être renforcée à l'occasion d'événements comme les Journées du Patrimoine.

Il est laissé libre à l'occupant d'exploiter en soirée, hors saison et d'organiser des événements.

### **3.1.2. Licence**

Le titulaire devra détenir une Licence 3 ou 4 pour la vente d'alcools à la date de l'ouverture.

## **3.2. Respect de l'esprit des lieux, qualité d'accueil et de restauration**

Depuis 15 ans, le Site du Pont Transbordeur a développé une qualité d'accueil reconnue par les labels Qualité Tourisme pour ses activités de loisirs et son musée, d'accessibilité pour tous avec les labels Tourisme et Handicaps pour les 4 déficiences, de gestion éco responsable, de services pour les cyclotouristes avec le label Accueil Vélo pour les deux rives.

Le site de visite sera audité en cours de saison 2026.

Par conséquent, il est attendu des prestations allant dans le sens de l'ensemble de ces démarches qualité du site et de l'esprit des lieux.

### **3.2.1. Une offre de restauration responsable**

L'exploitation du café restaurant participera à ces démarches et pourra être moteur dans sa gestion et le déploiement d'actions.

Une gestion responsable de l'activité de restauration implique une maîtrise à la source de la production de déchets, la lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets avec un tri obligatoire. L'exploitant doit concevoir un fonctionnement générant le moins de déchets possible. Il s'assure de la collecte de ses déchets de fonctionnement triés. Les ordures seront à présenter au point de collecte avenue Demy, selon les jours de ramassage.

La Communauté d'agglomération Rochefort Océan demande au gestionnaire une hygiène et une tenue de l'activité de restauration irréprochable.

Aucun carton, sac ou autre élément de stockage ne sera entreposé à l'extérieur. Les abords des Terrasses seront laissés propres et sans débris à l'issue de chaque jour d'activité. Un espace de stockage des containers est mis à disposition.

Il est également demandé à l'occupant un entretien des locaux respectueux de l'environnement et la maîtrise de ses consommations d'eau et d'énergie.

### **3.2.2. L'accessibilité pour tous**

Le restaurant sera attentif à la clientèle en situation de handicap. L'offre et ses supports de communication pourront être adaptés pour le public déficient avec l'aide de la CARO.

## 4. La durée et la redevance d'occupation

### 4.1. La durée d'occupation

La CARO envisage une convention d'occupation à partir de mars 2026 pour une **durée initiale de 3 ans**, durée d'occupation qui sera définitivement arrêtée au terme de la procédure de sélection et de négociation. Elle pourra être renouvelée par période successive dans des conditions qui seront précisées dans la convention, dans la limite de 9 ans, précisant les obligations de chaque partie.

### 4.2. Le montant de redevance

Le coût de construction du bâtiment Les Terrasses du Pont Transbordeur s'élève à 2,151 millions € TTC. La surface des locaux et terrasse du restaurant est de 218 m<sup>2</sup>.

Suivant les conditions d'occupation exposées, l'occupation sera consentie **sur proposition de redevance fixe du titulaire dont le montant minimal devra être de 22 000 € par an.**

**Une redevance variable calculée sur un pourcentage du chiffre d'affaire global pourra être proposée par le candidat et titulaire de l'AOT.**

La redevance fixe sera payable mensuellement au trésorier municipal, à échéance, et par prélèvement automatique selon les modalités précisées dans la convention.

Son montant sera indexé annuellement à la date anniversaire de la convention sur l'évolution de l'indice des loyers commerciaux.

Comme précisé, cette redevance ne couvre que le bâti occupé. En cas d'exploitation du jardin et de la terrasse panoramique à l'étage, il sera fait application des tarifs usuels en la matière sur la base des tarifs votés par le conseil Communautaire.

En cas de déficit d'exploitation de l'Occupant, aucune renonciation à redevance ou subvention d'équilibre ne pourra être sollicitée à la CARO.

#### **Charges d'occupation à prévoir**

L'ensemble des frais relatifs à l'eau, l'électricité, la téléphonie, la collecte des ordures ménagères, sera pris en charge directement par l'occupant qui fera son affaire des ouvertures de compteurs et choix de ses fournisseurs pour l'électricité et le téléphone. Pour l'eau et les OM, il contactera la régie de la CARO et le service déchets. L'occupant devra suivre sa consommation énergétique pour permettre une évaluation du fonctionnement.

Précisions techniques et charges à prévoir par l'occupant :

- Puissance électrique limitée à 36 KVA.
- Chauffage assuré par un PAC AIR EAU individualisé pour le restaurant à entretenir.
- Gestion des contrôles réglementaires périodiques, maintenance et entretien des équipements confiés, hotte, nettoyage et débouchage des réseaux EU, entretien du bac dégraisseur du restaurant ;
- Maintenance sécurité incendie extincteurs, électricité, gaz, adoucisseur d'eau à charge de l'occupant ;
- Réparations et petits entretiens à charge de l'occupant.

Une participation forfaitaire mensuelle de 250 € sera demandée liée au coût de fonctionnement, de maintenance, fournitures et entretien des locaux communs (ascenseur, coursives) et des sanitaires publics (hors wc privés du restaurant).

### 4.3. Les modalités contractuelles

L'occupation fera l'objet d'une convention d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public. **Elle sera accordée *intuitu personae* avec le(s) candidat(s) retenu(s) par le présent AMI.**

La mise à disposition d'espace public possède obligatoirement un caractère précaire et révocable : elle peut être suspendue ou retirée à tout moment, sans préavis, ni indemnité, notamment pour l'exécution de travaux ou nécessité de mise en sécurité.

Il est exclu que l'occupant développe une activité de boutique souvenirs ou autres produits dans le champ du guidage, de la médiation et de l'interprétation du Pont Transbordeur. Ces activités sont exclusivement réalisées par la CARO gestionnaire du site.

## 4.4. Remboursement frais d'eau et d'électricité

Les sanitaires publics sont alimentés par les compteurs du restaurant ayant une plus grande ouverture horaire. En conséquence, la CARO rembourse à l'occupant une part forfaitaire des frais afférents à ces consommations, selon les modalités suivantes :

- Électricité : calcul établi au prorata de la surface occupée par les sanitaires publics et la coursière d'accès soit 20 % de la surface totale desservie par les compteurs du restaurant. La base de remboursement forfaitaire mensuel est de 90 €.
- Eau : consommation retenue de 85 m<sup>3</sup> par an, application des tarifs TTC du m<sup>3</sup> d'eau de la CARO.

## 4.5. Assurances

L'occupant est tenu de souscrire :

- Une police d'assurance multirisques couvrant les dommages corporels de toute nature susceptibles d'être causés aux biens (incendie, foudre, explosion, dégât des eaux...)
- Une police de responsabilité civile professionnelle.

Il est tenu de déclarer à la CARO tout sinistre quelle qu'en soit l'importance.

La copie de la déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pour les établissements manipulant des denrées animales ou d'origine animale et la copie du contrat d'assurance pour la période d'exploitation concernée devront être fournies pour la signature de la convention.

## 4.6. Production des comptes-rendus et rapport annuel

Afin de permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions financières et techniques de la convention, l'occupant fournira à la CARO et à titre confidentiel :

- Un rapport comprenant un compte rendu technique et un compte rendu financier de l'exercice écoulé avant le 31 décembre de chaque année.
- Le compte-rendu technique précisera : les effectifs du service d'exploitation, le nombre total de couverts par catégorie de prestation (déjeuner, dîner, activités de bar/salon de thé, prestations ponctuelles, etc.) ;
- Le compte rendu financier précisera : le détail par nature de dépenses (personnel, fonctionnement...).

Le compte de résultat annuel certifié doit être fourni par nature comptable des dépenses et recettes.

Ces documents resteront confidentiels.

## 5. Les modalités de candidature

Pour rappel, les candidats doivent adhérer aux conditions évoquées précédemment, à savoir :

**-exploitation avec activité majoritairement saisonnière et prioritairement diurne du lieu de restauration du site de visite piéton rive Rochefort, ouverture minimale de fin mars au 1er novembre, salle/cuisine et terrasse abritée à exploiter, jardin intérieur et terrasse panoramique privatisables ; occupation du domaine public avec convention signée pour 3 ans renouvelable 2 fois et paiement d'une redevance mensuelle d'occupation, être titulaire d'une Licence III ou IV et adhérer aux démarches qualité du site avec l'accompagnement de la CARO.**

### 5.1. Dossier de candidature à déposer

Un dossier de candidature est à déposer et devra obligatoirement comprendre :

- **Le présent cahier des charges signé et paraphé ;**
- **Une lettre de candidature présentant le candidat et ses motivations avec les documents suivants :**
  - Présentation sommaire de son expérience, des documents décrivant ses garanties financières et professionnelles (années d'expérience, chiffres d'affaires des trois dernières années, comptes sociaux, attestations d'assurance, attestation de formation hygiène et sécurité, références professionnelles dans le domaine de la restauration, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitation) ;
  - Certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations ;
  - Justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait de Kbis) ou au répertoire des métiers, ou statuts avec arrêté constitutif de l'association si tel est le cas ;
  - Copie de la licence débit de boissons ;
  - Extrait de casier judiciaire n°2 (ou attestation sur l'honneur) ;

- Copie du ou des jugements prononcés si l'entreprise est en redressement judiciaire ;
- Toute référence ou document susceptible d'appuyer l'aptitude du candidat à assurer l'exploitation du domaine public.

Un candidat dont les capacités seront jugées insuffisantes au regard des éléments de candidature fournis sera éliminé.

- **Une note de présentation du projet proposé, comprenant :**

- Nature de la restauration proposée et grille tarifaire :
  - Nom du concept, description de la cuisine proposée, menu détaillé, gamme de prix, origine des produits, originalité du concept, identité visuelle/esthétique souhaitée, photographies, expériences, document de communication, ainsi que tout élément que le candidat jugera utile pour caractériser son projet ;
- Moyens techniques (type de structure, équipements associés, qualité des prestations)
- Moyens humains (formation, qualifications, expériences professionnelles, organisation équipe) ;
- Capacités financières (le dernier chiffre d'affaires, attestation bancaire) ;
- Encaissement de tous les moyens de paiement (TPE obligatoire, chèques restaurant).
- Attestation de participation à la visite obligatoire des locaux par la CARO le 14 novembre 2025 (autre date possible en novembre sur demande).

## 5.2. Modalités de dépôt du dossier

Les dossiers de candidatures seront :

- déposés à la Communauté d'agglomération Rochefort Océan (à l'accueil contre récépissé)
- ou envoyés par courrier (cachet de la poste faisant foi)
- ou envoyés par envoi électronique

**Ces dossiers seront transmis à la CARO obligatoirement au plus tard vendredi 21 novembre 12h00.**

- Adresse pour l'envoi par courrier postal

La candidature devra comporter la mention « **Candidature restauration Les Terrasses du Pont Transbordeur** » et être envoyée à l'adresse suivante :

Communauté d'agglomération Rochefort Océan  
Parc des Fourriers  
3 avenue Maurice Chupin  
17300 ROCHEFORT

- Adresse pour l'envoi en format numérique

Un seul fichier PDF comprenant l'ensemble des pièces demandées, mentionnant en objet « **Candidature restauration Les Terrasses du Pont Transbordeur** » et envoyé à l'adresse mail suivante : [dcaj@agglo-rochefortocean.fr](mailto:dcaj@agglo-rochefortocean.fr)

Tout dossier incomplet ou remis après le délai précisé, ne sera pas examiné. **Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez envoyer vos questions par mail à l'adresse suivante : [s.charpentier@agglo-rochefortocean.fr](mailto:s.charpentier@agglo-rochefortocean.fr) [s.courtois@agglo-rochefortocean.fr](mailto:s.courtois@agglo-rochefortocean.fr)**

## 5.3. Principes et critères de sélection des projets

Les dossiers complets seront sélectionnés selon les critères suivants :

- **Présentation du candidat,**
- **Capacité à répondre aux besoins exprimés par la Communauté d'agglomération Rochefort Océan en matière de prestation cuisine, nature de la restauration proposée et grille tarifaire** (type d'offre proposée, carte envisagée, détail des plats et boissons...)
- **Moyens techniques pour la mise en œuvre** : compatibilité technique de l'offre avec les contraintes et installations proposées (moyens techniques d'exploitation, type de structure, équipements associés, qualité des prestations, mobiliers et éléments d'équipements de cuisine complémentaires),
- **Moyens humains pour la mise en œuvre** (formation, qualification, expérience professionnelle, organisation du personnel),
- **Intentions de partenariat avec le site, de promotion, communication et animation du lieu.**
- **Intentions par rapport à une démarche éco-responsable.**

La Communauté d'agglomération Rochefort Océan se réserve le droit d'organiser avec un ou plusieurs candidats (dont le dossier est complet) autant de réunions de négociation que nécessaire afin d'approfondir sa connaissance de leur projet.

Le : / /

Signature du candidat :

**ANNEXE 1 – Liste équipements cuisine fournis pour le bar, cuisson, plonge, préparation, légumerie, réserve sèche et stockage - Valeur de 46 000 € TTC - achat et installation 20 mars 2024.**

Désignation	Qté	Unité	P.U. HT	Total HT
BC2312-008661 en date du 06/12/2023				
ADH0019-035025 en date du 05/12/2023				
<b>BAR</b>				
Vitrine murale non canalisable froid ventilé ALTAIR 188 TN Numéros de série concernés par cette facture : 1051021200*00649E052450012	1	u.	4 050,00	4 050,00
GM-LINE 2 PORTES Anthracite (R600a) Numéros de série concernés par cette facture : 202404000329	1	u.	2 000,00	2 000,00
MINI VITRINE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE 78L NOIRE	1	u.	415,03	415,03
ERINOX Dessus de plonge 1 200x 700 mm bac 500 x 500 mm à gauche	1		894,88	894,88
Lave-verres Numéros de série concernés par cette facture : 22460063121400060306	1	u.	2 081,80	2 081,80
PRODUIT DE RINCAGE B100N 10.2kg	1	u.	0,00	0,00
DETERGENT F300 12kg	1	u.	0,00	0,00
<b>CUISSON</b>				
LAVE-MAINS GA AVEC DOSSERET EUROCHEF	2	u.	149,80	299,60
ERINOX Table centrale avec étagère basse 1000x700x900	1	u.	563,91	563,91
ARM SUSP 400 1600 PTE COUL	1	u.	867,24	867,24
MB CHR DOS 700 1600 PTE COUL SUR ROUES	1	u.	1 585,12	1 585,12
<b>PLONGE</b>				
ERCO Table centrale 700 x 700 x 900 mm	1	u.	340,19	340,19
RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611	1	u.	211,19	211,19
ERINOX PASSE PLAT 590 x 500 mm Commentaire : OFFERT	1	u.	0,00	0,00
MINI DOUCHETTE AVEC ROBINET INTERMED. 1/4 TOUR	1	u.	292,32	292,32
ERINOX TABLE D'ENTREE BAC 400 X 400 - 865 X 760 X 880 ACCROCHAGE A GAUCHE	1	u.	1 325,21	1 325,21
ERINOX TVO crochetable amovible	1	u.	162,53	162,53
PIEGE A GRAISSE - ACO CAPTURE	1	u.	2 000,00	2 000,00
MACHINE A LAVER A CAPOT ISOLE PROFI Numéros de série concernés par cette facture : 867224152	1	u.	7 381,08	7 381,08
ERINOX Table de sortie 600 x 600 x 900 mm Repère : TABLE DE SORTIE 590 X 600	1	u.	498,76	498,76
PRODUIT LAVAGE CL DOUCE/MI DURE 12kg	1	u.	0,00	0,00
PRODUIT RINCAGE UNIVERSEL 10 litres	1	u.	0,00	0,00
<b>PREPARATION</b>				
Armoire frigorifique CONCEPT Gastronom (EAFP-8x) CUP-11G Numéros de série concernés par cette facture : 8103075350 8103075328 8103075336 8103075352	4	u.	1 570,00	6 280,00
CENTRALE EVO 1P CA + PISTOLET + SUPPORT BIDON SL + TUYAU 15M Numéros de série concernés par cette facture : HCENE24020185	1	u.	291,07	291,07
<b>LEGUMERIE</b>				
DOUCHETTE MONOTROU MONTAGE SUR TABLE AVEC ROBINET INTERMED. 1/4 TOUR	1	u.	200,06	200,06
ERINOX Plonge 1600x700 2 bacs 5-5 à droite	1	u.	1 171,71	1 171,71
CHARIOT GLISSIERES GN1/1 20N	1	u.	271,50	271,50
<b>RESERVE SECHE</b>				
RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611	2	u.	546,47	1 092,94
RAYONNAGE 2 RETOURS FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611	1	u.	297,53	297,53
<b>RECEPTION STOCKAGE</b>				
RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611	1	u.	279,37	279,37
RAYONNAGE RETOUR FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611	1	u.	486,85	486,85
CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX 800x530	1	u.	278,60	278,60
LIVRAISON / INSTALLATION / MISE EN SERVICE	1	u.	1 990,00	1 990,00
FRAIS TRAITEMENT	1	u.	1,90	1,90
GARANTIE 1 AN (pièces, main d'œuvre et déplacement )	1	u.	0,00	0,00
<b>ADOUCCISSEUR POUR LE LAVE-VAISSELLE A CAPOT</b>				
 RONDEO1FVM-CTA	1		640,00	640,00
CHCU-ERCO	1	u.	50,00	50,00
FRTR-ERCO	1	u.	2,50	2,50
GARANTIE1AN-ERCO	1	u.	0,00	0,00

## ANNEXE 2

### Critères d'évaluation offre restauration d'un lieu de visite / Site de loisirs

#### Extrait du référentiel du Ministère du Tourisme, label « Destination d'Excellence »

Une attention particulière doit être portée aux indicateurs non rattrapables lors de l'évaluation qui se déroule à l'issue d'un auto diagnostic accompagné par la CARO puis par un audit mystère réalisé par un organisme extérieur agréé par l'État. Les services de la CARO accompagneront l'occupant dans la vérification des critères de qualité de la prestation, de savoir-faire et de savoir-être, et de communication.

## LA RESTAURATION DU SITE (si existante)

### *La restauration d'appoint*

#### **189 - L'espace de restauration d'appoint dispose de sièges.**

Oui     Non     Non concerné

Non concerné si absence de restauration d'appoint ou espace trop restreint. Tolérance en fonction de la configuration des lieux. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

#### **190 - La salle de restaurant est propre et en bon état.**

Très satisfaisant     Satisfaisant     Insatisfaisant     Très insatisfaisant     Non concerné

Contrôle des revêtements, équipements, mobilier, murs, plafonds, sols, portes, fenêtres, rideaux et/ou voilages. Température adaptée, absence de nuisance sonore, absence d'odeur désagréable, éclairage adapté, fond musical discret (si existant), homogénéité dans le style de la décoration et de l'ameublement. Absence de décoration surannée, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Propreté.

#### **191 - La salle de restaurant est aménagée de manière confortable.**

Oui     Non     Non concerné

Assises confortables, largeur des tables adaptée au nombre de convives présents. Stabilité du mobilier (tables et chaises). Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

#### **192 - Le mobilier et la vaisselle de la restauration d'appoint sont propres et en bon état.**

Très satisfaisant     Satisfaisant     Insatisfaisant     Très insatisfaisant     Non concerné

Non concerné si absence de restauration d'appoint. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Propreté

#### **193 - Le personnel est souriant, accueillant et prend rapidement en charge le client.**

Très satisfaisant     Satisfaisant     Insatisfaisant     Très insatisfaisant     Non concerné

Non concerné si absence de restauration d'appoint. Ton courtois, sourire, salutation + civilité. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

#### **194 - L'affichage des tarifs est bien présenté.**

Oui     Non     Non concerné

Non concerné si absence de restauration d'appoint. A minima, deux catégories sur les 4 : boissons chaudes, boissons froides (hors point d'eau), confiseries, produits salés. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

#### **195 - Il existe un choix varié de produits.**

Oui     Non     Non concerné

Non concerné si absence de restauration d'appoint. A minima, deux catégories sur les 4 : boissons chaudes, boissons froides (hors point d'eau), confiseries, produits salés. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

#### **196 - Le personnel de la restauration d'appoint est capable d'assurer la prise en charge de la clientèle dans une langue étrangère.**

Oui     Non     Non concerné

Non concerné si absence de restauration. Observation lors de la consommation et par rapport à la mesure sur l'accueil téléphonique dans une langue étrangère. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

#### **197 - BONUS - Le personnel de la restauration d'appoint est capable d'assurer la prise en charge de la clientèle dans une deuxième langue étrangère.**

Oui     Non concerné

Bonus - Noter Non concerné si réponse négative ou si absence de restauration. Observation lors de la consommation et par rapport à la mesure sur l'accueil téléphonique dans une langue étrangère. Contrôle visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

## La restauration traditionnelle

### 198 - Le comportement du personnel et/ou la tenue vestimentaire permet une identification aisée à l'arrivée du client au restaurant.

Oui  Non  Non concerné

Présence d'un badge et/ou comportement actif et/ou prise en charge immédiate et/ou tenue distinctive. L'auditeur contrôle l'item pour l'ensemble de l'équipe. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 199 - La tenue corporelle et vestimentaire du personnel de restaurant est propre et soignée.

Oui  Non  Non concerné

L'auditeur contrôle l'item pour l'ensemble de l'équipe. La tenue vestimentaire est cohérente avec le type de restauration. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 200 - L'accueil est cordial à l'arrivée du client au restaurant.

Très satisfaisant  Satisfaisant  Insatisfaisant  Très insatisfaisant  Non concerné

Le client est spontanément salué par le personnel à son arrivée dans la salle de restaurant. Comportement souriant, ton aimable, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 201 - La prise en charge du client au restaurant est efficace. Si le serveur est occupé, il fait un signe de reconnaissance. Il donne la priorité à l'accueil des clients par rapport aux autres tâches.

Oui  Non  Non concerné

Signe, invitation à patienter, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 202 - La prise en charge est adaptée aux clientèles spécifiques.

Oui  Non  Non concerné

Non concerné si non observé. Réactivité par rapport à la clientèle familiale, clientèle en situation de handicap, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 203 - Les cartes et menus sont soignés, attractifs et complets.

Oui  Non  Non concerné

Non concerné si pas de carte. Prendre en compte également les ardoises, si elles remplacent les cartes (calligraphie, propres et non abîmées, non surchargées ni raturées). Présence des mentions obligatoires (prix net et service compris, cl, etc.) et application de la mention 'Fait maison'. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

### 204 - Si l'établissement propose des spécialités issues de la gastronomie locale ET élaborées à base de produits locaux (entrées, plats, fromages ou desserts), ils sont valorisés sur la carte.

Oui  Non  Non concerné

Non concerné si non existants. La valorisation sur la carte peut être sous forme de chapitre spécifique, astérisque au regard des plats concernés, etc. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Information Communication

### 205 - La carte comporte au moins une entrée, un plat et un dessert à base de produits de saison et au moins une entrée, un plat et un dessert à base de produits locaux.

Très satisfaisant  Satisfaisant  Insatisfaisant  Très insatisfaisant  Non concerné

Au moins d'une entrée. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

### 206 - La carte des menus est traduite au moins en une langue étrangère.

Oui  Non  Non concerné

La langue étrangère correspond au bassin touristique émetteur. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

### 207 - BONUS - La carte des menus est traduite dans une deuxième langue étrangère.

Oui  Non concerné

Bonus - noter Non concerné si réponse négative. Constat visuel. Rattrapable. Coef 3. Famille Information Communication

### 208 - Un menu enfant est proposé ou une possibilité de choisir des plats à la carte en portion réduite.

Oui  Non  Non concerné

La possibilité de choisir des plats à la carte doit être mentionnée sur la carte. Constat visuel. Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

### 209 - La prise de commande est rapide et complète.

Oui  Non  Non concerné

Interrogation sur la cuisson des viandes, proposition d'une boisson, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 210 - Le serveur doit être en mesure de conseiller le client (choix du vin, du plat, etc.).

Oui  Non  Non concerné

Si méconnaissance ou impossibilité de réponse, l'aide peut être sollicitée auprès d'un autre membre du personnel. L'auditeur pose au moins une question sur l'origine ou la confection d'un plat, sur les vins proposés en favorisant les produits locaux / plats de la gastronomie locale. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 211 - Les demandes spécifiques du client sont prises en compte.

Oui  Non  Non concerné

L'auditeur vérifie le bon respect de la cuisson de la viande. Si absence de viande, l'auditeur formule une demande du type : changement de garniture, temps de préparation, allergènes, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 212 - Le serveur du restaurant s'assure de la satisfaction du client au moins une fois durant le repas.

Oui  Non  Non concerné

Mesure sur le service dédié à la table de l'auditeur. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

### 213 - Le serveur du restaurant est attentif au bon déroulement du repas (l'attente entre les plats est gérée et le service des différents convives d'une même table est quasi simultané).

Très satisfaisant  Satisfaisant  Insatisfaisant  Très insatisfaisant  Non concerné

Mesure sur le service dédié à la table de l'auditeur. Pânière à pain, carafe d'eau, si insatisfaction exprimée par le client (table bancale, cuisson, etc.). Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

**214 - Le service de la boisson au restaurant est adapté.**

Oui  Non  Non concerné

Ouverture correcte de la bouteille. Pour une restauration gastronomique ou équivalente : on fait goûter le vin et on sert le premier verre d'eau. Tolérance pour les autres types de restauration. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

**215 - Le personnel de cuisine comprend au moins une personne qualifiée.**

Oui  Non  Non concerné

Titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle 'cuisine' ou d'un brevet d'enseignement professionnel option cuisine, ou titulaire du titre de maître-restaurateur. En cas d'absence de diplôme, l'expérience professionnelle est prise en compte sur la base de trois ans. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

**216 - Le personnel de salle est constitué d'au moins une personne qualifiée.**

Oui  Non  Non concerné

Titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle 'restaurant' ou d'un titre homologué équivalent dans ce domaine de compétence. En cas d'absence de diplôme, l'expérience professionnelle est prise en compte sur la base d'une période de trois ans. Sur déclaratif. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

**217 - L'accueil, la prise de commande, le service et le règlement de la note peuvent être assurés en au moins une langue étrangère.**

Oui  Non

Pas de Non concerné possible. Observation lors du repas et rapprochement par rapport à la mesure sur l'accueil téléphonique dans une langue étrangère correspondant au bassin touristique émetteur. Constat en visite mystère. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

**218 - BONUS - L'accueil, la prise de commande, le service et le règlement de la note peuvent être assurés dans une deuxième langue étrangère.**

Oui  Non concerné

Bonus - Noter Non concerné si réponse négative. Constat en visite mystère. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Savoir-Faire Savoir-Etre

**219 - La vaisselle et les couverts sont propres et en bon état.**

Très satisfaisant  Satisfaisant  Insatisfaisant  Très insatisfaisant  Non concerné

Prise en compte de la vaisselle et des couverts présents sur la table et sur le buffet (si existant). Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Propreté

**220 - La mise en place de la verrerie est adaptée à la consommation du client.**

Oui  Non  Non concerné

Le second n'est pas nécessairement sur table. Il est apporté à table en fonction de la commande du client. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

**221 - La salle de restaurant est propre et en bon état.**

Très satisfaisant  Satisfaisant  Insatisfaisant  Très insatisfaisant  Non concerné

Contrôle des revêtements, équipements, mobilier, murs, plafonds, sols, portes, fenêtres, rideaux et/ou voilages. Température adaptée, absence de nuisance sonore, absence d'odeur désagréable, éclairage adapté, fond musical discret (si existant), homogénéité dans le style de la décoration et de l'ameublement. Absence de décoration surannée, etc. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Propreté.

**222 - La salle de restaurant est aménagée de manière confortable.**

Oui  Non  Non concerné

Assises confortables, largeur des tables adaptée au nombre de convives présents. Stabilité du mobilier (tables et chaises). Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

**223 - La salle de restaurant ne souffre pas de nuisances sonores internes ou externes : bruits de cuisine, bruits de porte, bruits de circulation (voitures, trains, etc.).**

Oui  Non  Non concerné

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 3. Famille Qualité de la prestation

**224 - BONUS - Un professionnel de l'établissement est maître-restaurateur. Les produits proposés respectent le cahier des charges du titre.**

Oui  Non concerné

Bonus - Noter Non concerné si réponse négative. Coef 9. Famille Qualité de la prestation

**225 - L'entrée, le plat, le fromage et le dessert sont bien proportionnés, bien présentés et servis à la bonne température.**

Très satisfaisant  Satisfaisant  Insatisfaisant  Très insatisfaisant  Non concerné

Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 9. Famille Qualité de la prestation

**226 - Le café est servi avec un accompagnement.**

Oui  Non  Non concerné

Non concerné si pas de café ou d'infusion consommés. Peut être observé sur les tables voisines. Constat visuel. Non Rattrapable. Coef 1. Famille Qualité de la prestation

Un réseau d'économie circulaire et de circuits courts est en place sur le territoire de Rochefort Océan (Contacts CARO : Christophe PERNIN, animateur Économie Circulaire, 05 16 84 35 47, [c.pernin@agglo-rochefortocéan.fr](mailto:c.pernin@agglo-rochefortocéan.fr), Dominique DUPUIS, chargée de mission Produits locaux Filières courtes Alimentation, 05 46 82 64 65, [d.dupuis@agglo-rochefortocéan.fr](mailto:d.dupuis@agglo-rochefortocéan.fr)). Une collaboration et un travail en réseau soutenant l'économie locale sont recherchés.

## **ANNEXE 3**

### **Contraintes particulières du Site**

Le café restaurant LES TERRASSES DU PONT TRANSBORDEUR se situe en bord de Charente, en zone à risques naturels élevés, dont le risque inondation et le risque de submersion.

Il fait l'objet d'un plan de prévention des risques naturels avec des contraintes dans le cadre du Plan de Sauvegarde Communal de Rochefort.

Dans le respect du règlement d'exploitation et de sécurité du Pont Transbordeur, étant donné le risque de péril du monument en cas d'évènement, l'évacuation des abords immédiats est demandée par vent supérieur à 115 km/h.

#### Informations sur l'exploitation du Pont Transbordeur

L'ouvrage est un monument historique de 1900, unique en France et encore en activité parmi les 8 derniers au monde. Il fait partie des ponts suspendus et il est classé remontée mécanique.

A ce titre, son fonctionnement est conditionné.

Les traversées à bord de la nacelle du Pont Transbordeur s'arrêtent dans le cas de vents supérieurs à 45 km/h, par temps de brume empêchant la visibilité totale de la passe maritime et de l'ouvrage lui-même.

Le Pont Transbordeur est fermé tous les lundis matin pour une visite hebdomadaire de maintenance et d'entretien de l'ouvrage de par son classement en pont suspendu, remontée mécanique et transport téléguidé de personnes nécessitant une attention particulière.

La navigation sur la Charente reste prioritaire.