

APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Pour l'exploitation de l'Auberge de la Baraque des Bouviers

St Denis en Margeride – St Paul Le Froid (48)

Cahier des charges pour la sélection du futur titulaire
de la convention d'occupation temporaire

(SOCIÉTÉ D'ECONOMIE MIXTE D'EQUIPEMENT POUR LE DEVELOPPEMENT DE LA LOZÈRE)



DATE LIMITE DE CANDIDATURE : jeudi 8 janvier 2026 à 12h00

Table des matières

Introduction récapitulative	3
ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION	4
1.1. Cadre juridique	4
1.2. Présentation générale du territoire.....	5
1.3. Le contexte dans lequel s’inscrit l’Appel à Manifestation d’Intérêt (AMI).....	6
1.4. Description du site.....	10
ARTICLE 2 – DUREE DE LA CONVENTION ET CONDITIONS FINANCIERES	11
2.1. Durée de la convention	11
2.2. Conditions financières	11
2.3. Impôts et taxes	12
2.4. Résiliation	12
ARTICLE 3 – CONDITIONS DE L’OCCUPATION.....	12
3.1. Activités autorisées et qualité	12
3.2. Périodes d’ouverture et horaires d’exploitation.....	13
3.3. Règles sanitaires	13
3.4. Sécurité.....	14
3.5. Entretien.....	14
3.6. Exploitation.....	14
ARTICLE 4 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS.....	14
4.1. Dossier d’admission et conditions.....	14
4.2. Contenu de l’offre.....	15
4.3. Remise du dossier.....	15
4.4. Langue de rédaction des propositions	15
ARTICLE 5 – CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D’ATTRIBUTION	15
5.1. Visite des lieux obligatoires.....	15
5.2. Critères de jugement des offres	16
5.3. Négociation	16
5.4. Procédure d’attribution.....	16
PHOTOS	17

Introduction récapitulative

Ce document est le cahier des charges détaillant les critères de sélection et les modalités d'attribution de la convention d'occupation temporaire pour l'exploitation de l'Auberge de la Baraque des Bouviers. Il fixe les exigences, responsabilités et engagements auxquels le futur titulaire devra se conformer, dans le respect du cadre légal et des objectifs de développement durable et touristique du site.

L'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour l'exploitation de l'Auberge de la Baraque des Bouviers présente une opportunité importante pour un opérateur économique intéressé par la gestion d'une auberge en pleine nature dans la région de Saint-Denis-en-Margeride et Saint-Paul-le-Froid.

Voici les points clés du document :

1. **Cadre juridique et convention d'occupation** : L'AMI se base sur une convention d'occupation temporaire d'une propriété privée départementale, dans le cadre des articles L.2122-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques. Cette autorisation d'occupation temporaire (AOT) est délivrée à titre précaire et révocable. Elle ne confère aucun droit au maintien dans les lieux au-delà de la durée convenue.
2. **Le site et ses atouts** : L'Auberge est située dans une station de pleine nature à 1 420 mètres d'altitude, entourée d'une forêt, et propose une multitude d'activités en plein air, en été comme en hiver (randonnée, ski, raquettes, etc.). Le site bénéficie d'une forte attractivité touristique avec des chalets voisins et d'autres infrastructures de loisirs, le tout contribuant à une expérience immersive en nature.
3. **Durée et conditions financières** : La convention est d'une durée de trois ans, renouvelable deux fois (dans la limite de 9 ans), avec un loyer annuel de 9 000 € HT. Un dépôt de garantie de 3 000 € est requis. Le locataire est responsable de la gestion des impôts, taxes et des frais liés aux consommations (eau, électricité, maintenance).
4. **Critères de sélection** : L'exploitant doit proposer une offre de restauration et d'hôtellerie de qualité, favorisant l'utilisation de produits locaux et le développement de partenariats avec des producteurs du terroir. Des animations et événements doivent également être intégrés pour renforcer l'attractivité du lieu.
5. **Conditions d'exploitation** : L'auberge doit être ouverte toute l'année, avec une attention particulière pour les périodes de vacances scolaires. L'exploitant est aussi tenu de maintenir des normes strictes de propreté et de sécurité.
6. **Date limite de dépôt des candidatures** : jeudi 8 janvier 2026 à 12h00

Cet AMI offre une opportunité unique pour développer une activité en lien avec le tourisme nature, tout en étant partie prenante du développement local de cette région.

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La Société D'économie Mixte D'équipement Pour Le Développement De La Lozère (SELO), concessionnaire initial du site de pleine nature des Bouviers, dont le concédant est le Département de la Lozère, souhaite confier à un subdélégataire l'exploitation de l'auberge de la Baraque des Bouviers.

1.1. Cadre juridique

La présente consultation a pour objet l'attribution d'une sous-concession d'exploitation de service public convention d'occupation temporaire d'une propriété privée départementale en vertu des articles L.2122-1 et suivants du code général de la propriété des personnes publiques.

Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer une convention et au regard des critères de sélection des offres définis dans le présent cahier des charges, à autoriser un opérateur économique à occuper temporairement le domaine départemental par voie de convention.

L'autorisation d'occupation délivrée le sera à titre précaire et révocable. Le bénéficiaire ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

Les autorisations d'occupation temporaire (AOT) du domaine public sont délivrées « intuitu personae », c'est-à-dire qu'elles sont personnelles. Le délai de résiliation conventionnel de l'AOT est de 3 mois.

Le bénéficiaire de l'AOT est tenu d'exploiter personnellement les activités décrites dans la convention d'occupation.

Le prestataire est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé.

L'AOT pourra être attribuée soit à une personne physique, soit à une personne morale.

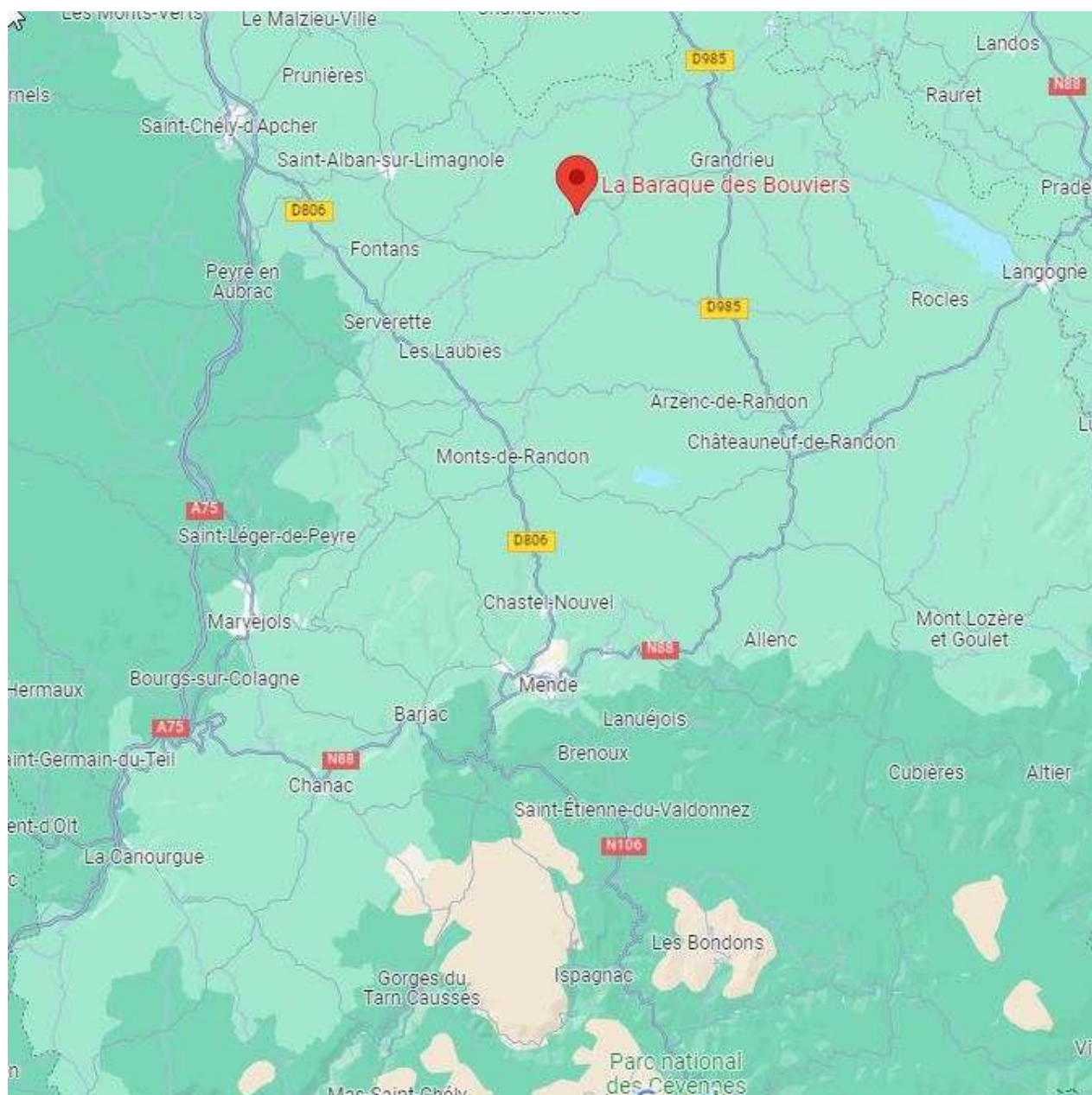
En cas d'exploitation par une société, tout changement statutaire ou formel de la société devra être communiqué à la SELO dans un délai d'un mois.

Toute mise à disposition au profit d'un tiers quel qu'il soit, à titre onéreux ou gratuit, est rigoureusement interdite.

1.2. Présentation générale du territoire

Saint-Denis-en-Margeride et Saint-Paul-le-Froid

Située au nord du Département de la Lozère (48), l'Auberge est située à cheval sur les deux communes de Saint-Denis-en-Margeride et Saint-Paul-le-Froid (respectivement 174 et 143 habitants) qui sont membres de la Communauté de Communes Randon – Margeride composée de 210 communes et compte 5 303 habitants.



Ce territoire est marqué par un patrimoine architectural ancien, des monuments et marques de l'Histoire, des espaces remarquables. Saint-Denis-en-Margeride et Saint-Paul-le-Froid sont exposées à un climat de montagne et sont traversées par différents cours d'eau. Les deux communes possèdent un patrimoine naturel remarquable, notamment un site Natura 2000 (la « montagne de la Margeride ») et des zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique.

L'Auberge de la Baraque des Bouviers est un établissement exceptionnel niché à 1 420 mètres d'altitude, à seulement 4,5 kilomètres de Saint-Denis-en-Margeride, dans la magnifique région Occitanie. Ce charmant hôtel-restaurant possède un jardin avec une terrasse offrant une vue imprenable sur le paysage environnant.

L'Auberge de la Baraque des Bouviers, avec son emplacement unique, son histoire riche et son environnement exceptionnel, représente une opportunité incroyable pour un restaurateur désireux de continuer à écrire cette belle histoire tout en explorant les nombreuses possibilités qu'offre cet établissement emblématique de la Lozère. Il s'agit d'une véritable opportunité où la nature et l'hospitalité se rejoignent pour offrir une expérience inoubliable à vos futurs visiteurs.

La gare de Saint-Chély-d'Apcher et la sortie n°34 de l'Autoroute A75 se trouvent à seulement 21,5 kilomètres, offrant un accès facile à ce lieu enchanteur. Pour découvrir davantage les beautés de la région, les visiteurs peuvent se rendre à Mende, située à 40 kilomètres ou à Grandrieu, située à 11 kilomètres.

1.3. Le contexte dans lequel s'inscrit l'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI)

L'Appel à Manifestation d'Intérêt s'inscrit dans le cadre du renouvellement du service d'hôtellerie et de restauration de l'auberge des Bouviers, avec pour objectif de renforcer l'attractivité de ce lieu de pleine nature unique. L'auberge, véritable lieu de vie et de rencontres, joue un rôle essentiel dans la dynamique locale. La SELO aspire à développer une activité d'hôtellerie et de restauration qui reflète convivialité, chaleur et authenticité, contribuant ainsi à l'animation et à la vitalité de l'ensemble du site.

Désignation du bien mis à disposition

Des détails sont disponibles à l'adresse suivante : <https://lesbouviers.com/lauberge-des-bouviers/>.

Pour la commodité des clients, un parking gratuit est disponible sur place.

Capacité d'accueil et description des locaux de l'auberge :

- bar avec cheminée, entièrement équipé et licence IV
- petite salle de restaurant (environ 15 couverts)
- grande salle de restaurant (environ 50 couverts)
- cuisine équipée du seul gros matériel
- sanitaires (2 unités + lavabo)
- 5 chambres de type hôtelier totalement équipées

Mode de chauffage : chaudière à granulés

Equipements :

- CUISINE ET BAR : ETAGERES MURALES
- ARMOIRE GN REFRIGEREE POSITIVE
- LAVE VAISSELLE A CAPOT
- FOURS MIXTES VAPEUR
- LAVE VERRE PROFESSIONNEL 35X35
- REFROIDISSEUR DE BOISSONS 300
- MACHINE SOUS VIDE DIVERSO
- CELLULE DE REFROIDISSEMENT
- PLAQUES A INDUCTION
- MACHINE A GLACON KLARSTEIN
- TABLES DE TRAVAIL INOX

Le restaurant, la cuisine et les sanitaires ont été entièrement rénovés par la SELO en 1996. L'étage de l'auberge a été totalement aménagé en 2006 pour y créer 5 chambres destinées à la location. En 2021, le bar a été entièrement rénové. En 2022, la porte d'entrée de l'auberge a été changée. En 2024, l'isolation de la façade arrière a été réalisée.

L'Auberge ne dispose pas de logement de service mais les locataires-gérants ont souvent occupé l'une des 5 chambres.

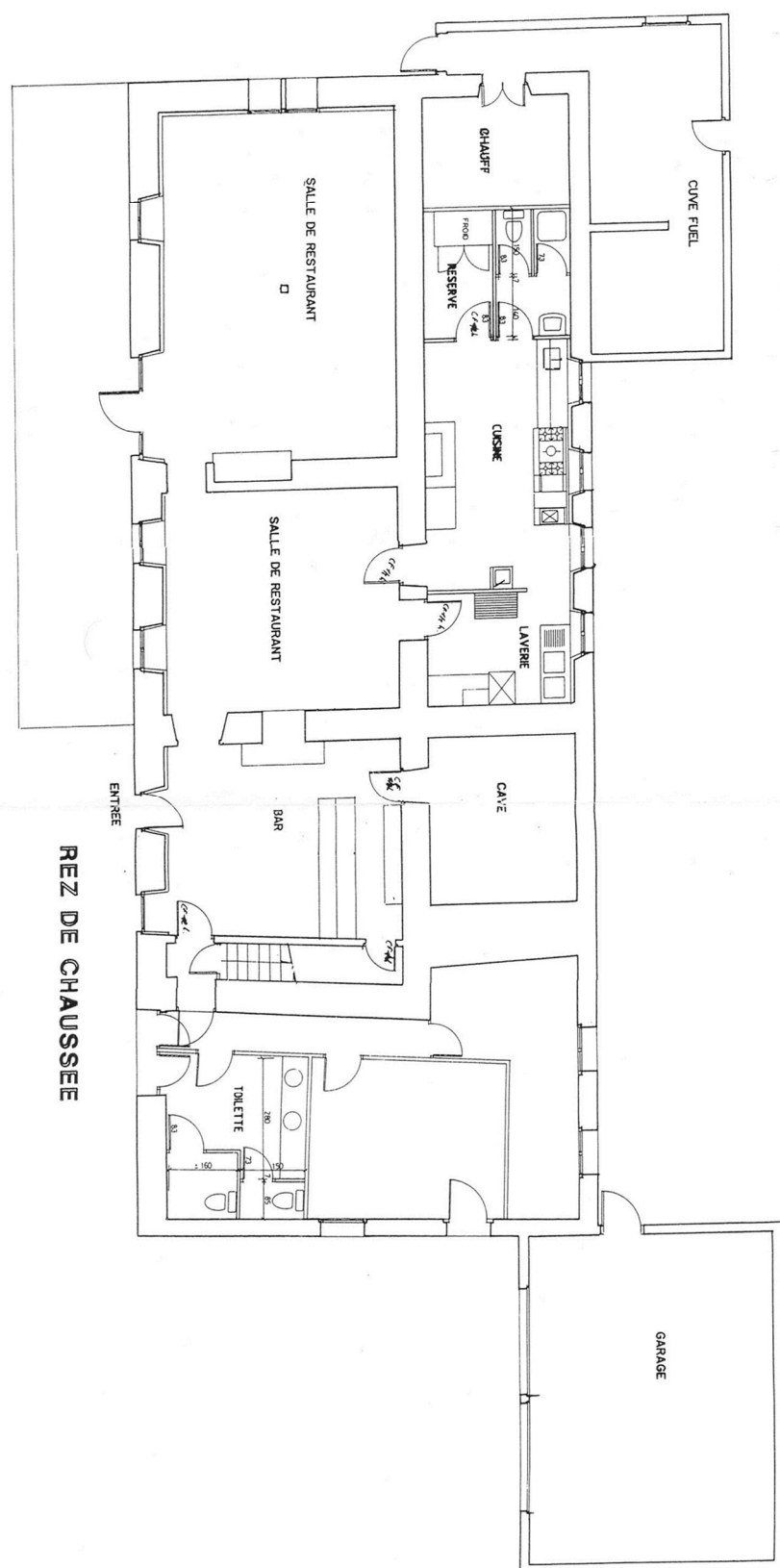
Il est bien précisé que le petit matériel de cuisine (batteries, poêles, couteaux, etc.) n'est pas mis à disposition tout comme la vaisselle nécessaire à l'exploitation.

Un inventaire détaillé et contradictoire sera réalisé lors de l'entrée dans les lieux.



les Bouvins
Remerciements R. L. d. h.

St. No. 8
P.T.



L'exploitation de la terrasse est encouragée.

Les travaux de personnalisation nécessaires à l'exploitation du restaurant (office, salle, bar, ameublement, décoration, etc.) devront être définis et installés par le bénéficiaire de la convention d'occupation.

La capacité de la salle de restaurant est à identifier par le preneur. Chaque candidat pourra être à même d'en prendre connaissance lors de la visite préalable obligatoire.

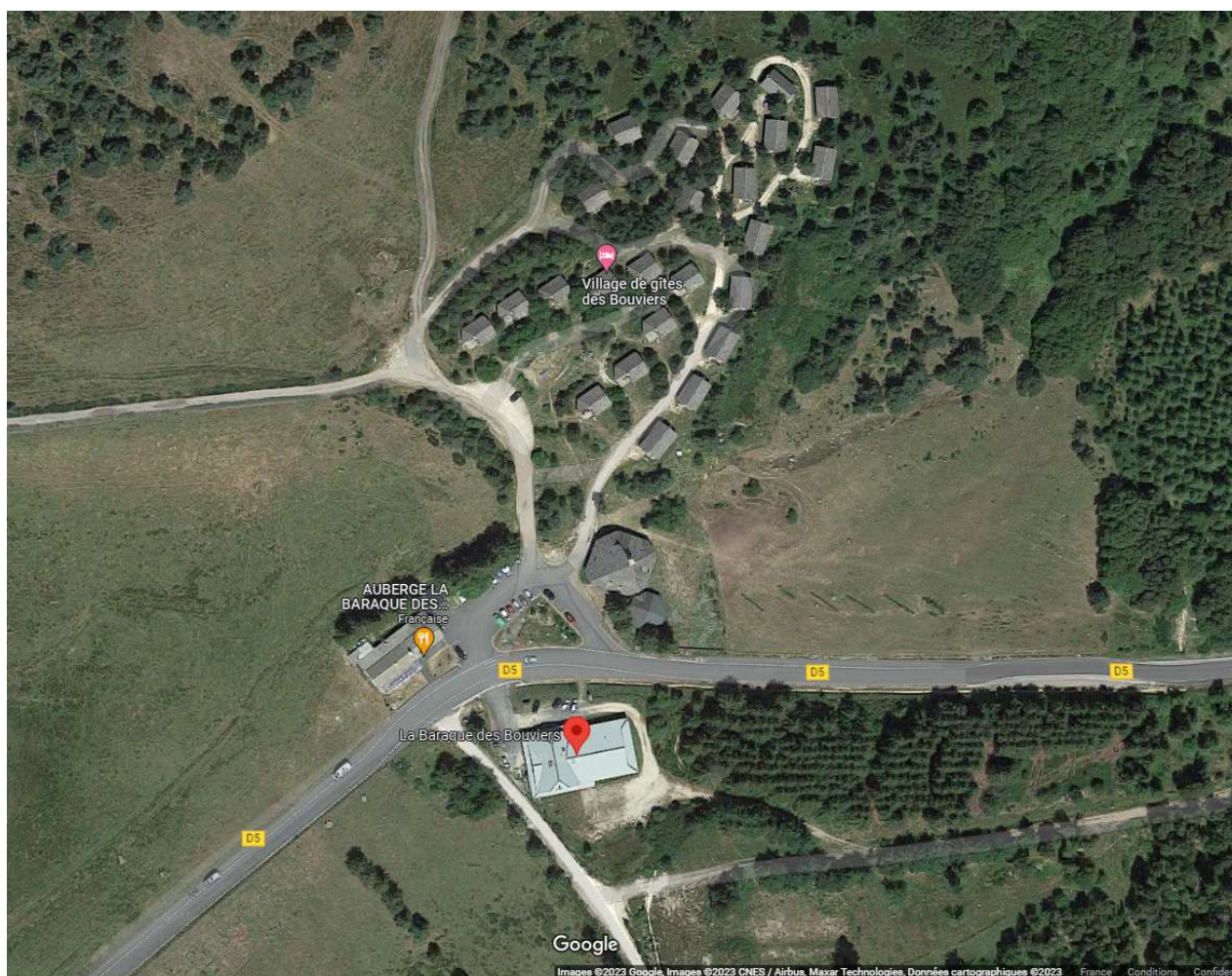
1.4. Description du site

L'Auberge de la Baraque des Bouviers est située dans une station de pleine nature, comprenant un village de 24 chalets et un bâtiment d'accueil « multiservices » gérés par la SELO. La station est dédiée à la location de matériel en plein air pour nos clients passionnés (VTT, VAE, skis nordiques, raquettes, luges, ...) et comprenant des services (salle hors-sac, billetterie, sécurité, gîte d'étape de 16 personnes).

Niché au cœur d'une forêt de hêtres et d'épicéas, ce hameau constitue un point de départ parfait pour explorer lacs, forêts et observer la faune sauvage durant l'été. Sa situation privilégiée, à proximité du Parc des Loups du Gévaudan et de la majestueuse réserve des bisons de la Margeride, en fait une destination idéale pour les amoureux de la nature. À seulement 30 kilomètres des magnifiques lacs de Charpal et de Naussac, cet endroit offre un large éventail d'activités en plein air, alliant aventure et détente en pleine nature.

En hiver, la Baraque des Bouviers transporte les visiteurs dans une ambiance rappelant les vastes étendues du Grand Nord, avec 30 à 50 kilomètres de pistes parfaitement préparées pour le ski de fond et les randonnées en raquettes. Nichée au cœur du nord de la Lozère, cette station propose une multitude d'activités et de services, assurant une expérience hivernale variée, enrichissante et inoubliable.

À titre indicatif, le village de chalets, qui n'est pas inclus dans le présent appel à manifestation d'intérêt, enregistre en moyenne une location sur 29 semaines par an. Il convient également de souligner que l'Auberge des Bouviers constitue un point de rendez-vous incontournable et bien connu au niveau local.



ARTICLE 2 – DUREE DE LA CONVENTION ET CONDITIONS FINANCIERES

2.1. Durée de la convention

La convention est établie pour une durée de 3 ans, renouvelable 2 fois (dans la limite de 9 ans). Elle prendra effet à compter de sa notification par la SELO à l'occupant.

2.2. Conditions financières

Loyer annuel : 9 000 € HT, payable trimestriellement à raison de 2 250 € HT, en début de période.

Dépôt de garantie : 3 000 €.

Le loyer sera ajusté en fonction de l'évolution de l'indice des loyers commerciaux (ILC).

Le paiement sera effectué chaque trimestre auprès de la SELO, après émission de la facture par le Service Administratif et Financier.

2.3. Impôts et taxes

L'Exploitant sera responsable du paiement de l'ensemble des impôts, taxes, redevances, y compris la taxe foncière, relatifs aux lieux occupés. Cela inclut, de manière non exhaustive, les frais liés aux consommations d'électricité et d'eau, ainsi que les coûts des visites générales périodiques réglementaires de sécurité et des opérations de maintenance des équipements. Ces montants devront être remboursés à la SELO sur présentation d'un justificatif, dès la première demande écrite.

2.4. Résiliation

Par l'exploitant

Le preneur pourra résilier la convention à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de trois mois.

Par la SELO

Cette décision ne saurait donner lieu à une indemnisation au profit de l'occupant.

En cas d'inexécution par l'occupant de l'une de ses obligations (notamment l'absence de paiement des loyers), la présente convention pourra être résiliée par la SELO, par simple lettre recommandée avec accusé réception adressée à l'exploitant, après mise en demeure préalable dans les mêmes formes et restée en tout ou en partie sans effet dans le délai de deux mois. L'exploitant ne pourra en aucun cas réclamer une quelconque indemnisation au titre de cette résiliation.

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE L'OCCUPATION

3.1. Activités autorisées et qualité

L'exploitant proposera un service de restauration, de débit de boisson, et d'hôtellerie de qualité.

Plus spécialement au sein de l'espace de restauration, il sera demandé de proposer à la clientèle :

- Vente de plats chauds ou froids, salés ou sucrés
- Vente de boissons avec ou sans alcool (licence IV intégrée à l'Auberge)
- Petits déjeuners
- Pause-café, salon de thé
- Traiteur : cocktails, buffets

L'exploitant devra promouvoir globalement son activité par tous moyens et canaux de diffusion à sa disposition.

La restauration devra comprendre des produits frais, de qualité, issus d'un approvisionnement local. L'aubergiste pourra développer des partenariats locaux afin de promouvoir les produits du terroir.

Les midis en semaine, la restauration devra en particulier accueillir les travailleurs des environs ainsi que les personnes utilisant les espaces de coworking sur place. L'activité de l'exploitant jouera un rôle essentiel dans la dynamique du site de pleine nature des Bouviers. À cet effet, l'exploitant pourra proposer des animations variées. La SELO valorisera notamment les initiatives visant à organiser des

événements tels que des soirées en lien avec une programmation spécifique, des soirées à thème, des conférences ou encore des concerts.

Conformément au Décret n° 2017-1244 du 7 août 2017 relatif à la prévention des risques liés aux bruits et aux sons amplifiés, le sous-concessionnaire s'engage à respecter un niveau sonore maximal de 102 décibels à une distance d'un mètre de la source sonore. Lors d'événements accueillant des enfants de moins de six ans, le niveau maximal autorisé sera de 94 décibels. Des dispositifs de mesure du bruit seront installés à des emplacements stratégiques afin de surveiller en continu les niveaux sonores.

Les animations susceptibles de générer du bruit (musique, spectacles, etc.) devront impérativement se terminer avant 00h30. Le sous-concessionnaire informera la SELO ainsi que les résidents des chalets de tout événement prévu au moins deux semaines à l'avance, en fournissant des informations détaillées sur la nature de l'événement et les mesures prévues pour atténuer les nuisances sonores.

Le sous-concessionnaire s'engage également à maintenir et à utiliser les équipements de réduction du bruit, tels que les barrières acoustiques et les systèmes de sonorisation orientés de manière à limiter l'impact sonore sur l'environnement et les chalets voisins. En cas de dépassement des seuils sonores réglementaires, la SELO se réserve le droit d'appliquer des sanctions, incluant une mise en demeure de l'exploitant, pouvant aller jusqu'à la résiliation anticipée de la convention en cas de récidive.

3.2. Périodes d'ouverture et horaires d'exploitation

La station des Bouviers est ouverte toute l'année, à l'exception de la période du 12 novembre au 23 décembre.

Pendant les vacances scolaires de toutes les zones, l'auberge devra être ouverte 7 jours sur 7, et au minimum 5 jours sur 7 le reste de l'année.

L'auberge attire une clientèle variée, composée de randonneurs, sportifs, familles, retraités et amoureux de la nature, répartie selon les saisons :

- En hiver (vacances de Noël et de février) et les week-ends : principalement des familles et des sportifs,
- Au printemps : une clientèle de randonneurs et de retraités,
- En été : des familles et randonneurs,
- En automne : des chasseurs, amateurs de champignons et autres activités de saison.

3.3. Règles sanitaires

L'exploitant devra tenir constamment le lieu en parfait état de propreté et d'hygiène, particulièrement au regard des normes de salubrité définies par les textes réglementaires en vigueur et des remarques et injonctions qui pourraient lui être adressées par les services de contrôle de l'Etat.

L'espace de restauration et la cuisine devront être nettoyés après chaque service.

L'exploitant aura l'obligation de s'inscrire dans la démarche HACCP. La démarche HACCP, utilisée dans le secteur agroalimentaire, permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques liés aux denrées

alimentaires : traçabilité, contrôle et relevés de températures, plan de maîtrise sanitaire du restaurant (nettoyage et désinfection), contrôles sanitaires.

3.4. Sécurité

L'exploitant s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans ce type d'établissement. Il réalisera les visites générales périodiques, et le cas échéant procédera aux travaux nécessaires afin que les installations restent en conformité légales et réglementaires vis-à-vis du droit en vigueur.

De même, une présence physique de nuit est obligatoire en cas d'hébergement.

3.5. Entretien

Les locaux et le matériel est mis à disposition durant la convention d'occupation temporaire au candidat qui en assure la maintenance. Le preneur devra entretenir le bâtiment, installations et équipements faisant l'objet de l'autorisation d'occupation.

3.6. Exploitation

Il est bien convenu, qu'en acceptant l'EXPLOITATION de l'auberge, le candidat aura à sa charge :

- Les achats
- Les taxes et impôts
- La rémunération du personnel
- Les charges externes (bureau contrôle ...)
- Les variations de stocks
- Les charges sociales.

ARTICLE 4 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS

4.1. Dossier d'admission et conditions

Le candidat remet un dossier qui permettra de déterminer son admissibilité.

- Le candidat fournit une 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 l'hôtellerie/restauration, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitation prévues) ;
- Les certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations ;
- Un justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait de Kbis) ou au répertoire des métiers ;
- L'extrait de casier judiciaire n°2 (ou attestation sur l'honneur) ;
- La copie du ou des jugements prononcés lorsque l'entreprise est en redressement judiciaire ;
- Le permis d'exploitation (obligatoire pour la licence 4) ;
- 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.

4.2. Contenu de l'offre

Les projets seront jugés sur la base d'un mémoire contenant les éléments suivants :

- La présentation générale du projet ;
- Le descriptif du type de restauration envisagé et son adéquation avec le type de clientèle de l'établissement ;
- La nature et le prix des prestations et consommations proposées ; L'objectif est de présenter un bon rapport qualité/prix sur les prestations proposées.
- Les moyens humains envisagés en termes d'effectif, de profils et de qualifications ;
- Les actions de communication envisagées ;
- L'attestation de visite des sites signée du représentant de la SELO.

Toute évolution de l'aménagement, de l'agencement ou de la décoration du restaurant devra faire l'objet d'une discussion et d'un accord formel de la SELO.

L'exploitant fait son affaire des différentes demandes d'autorisation liées à ce type d'activité et éventuellement nécessaires.

4.3. Remise du dossier

Le dossier devra impérativement être transmis avant la date et l'heure indiquées sur la page de garde de ce règlement de consultation.

Le dossier pourra être déposé ou envoyé en format papier à l'adresse :

SELO – Affaires juridiques
14 boulevard Henri BOURRILLON
48000 MENDE

Le dossier pourra également être envoyé électroniquement à l'adresse :

selo@france48.com

4.4. Langue de rédaction des propositions

Les propositions doivent être rédigées en langue française.

ARTICLE 5 – CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION

5.1. Visite des lieux obligatoires

Les candidats devront effectuer obligatoirement une visite des lieux avant de remettre leur offre.

Les visites des lieux auront lieu à partir du 12 décembre 2025 sur rendez-vous uniquement.
Pour la prise de rendez-vous, se rapprocher de la Responsable du site :

- Mail : m.hallouin@france48.com
- Tél : 04.66.47.41.54

Une attestation de visite devra être signée par le représentant de la SELO en charge des visites et être jointe à l'offre déposée par le candidat.

5.2. Critères de jugement des offres

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le concept de l'établissement,
- Le type de restauration,
- L'adéquation de l'offre avec l'environnement de l'établissement,
- Les prix pratiqués, le rapport qualité/prix,
- L'organisation interne en termes de ressources humaines (profils et qualification),
- Les actions de communication envisagées

5.3. Négociation

La SELO se réserve le droit de négocier par mail ou par entretien avec le ou les candidat(s) ayant remis leurs candidatures les plus intéressantes.

La SELO peut également sélectionner le titulaire, uniquement sur la base des offres initiales, sans négociation.

5.4. Procédure d'attribution

Le candidat choisi par la SELO pour devenir le nouvel exploitant de l'Auberge de la Baraque des Bouviers en sera informé par lettre officielle à l'adresse indiquée dans son dossier de candidature.

La SELO se réserve le droit de mettre fin à la consultation sans désigner de titulaire du contrat.

PHOTOS





