

APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT (AMI) Novembre – Décembre 2025**Occupation du domaine public – Affectation de deux emplacements de foodtruck****1. Objet de l'Appel à Manifestation d'Intérêt**

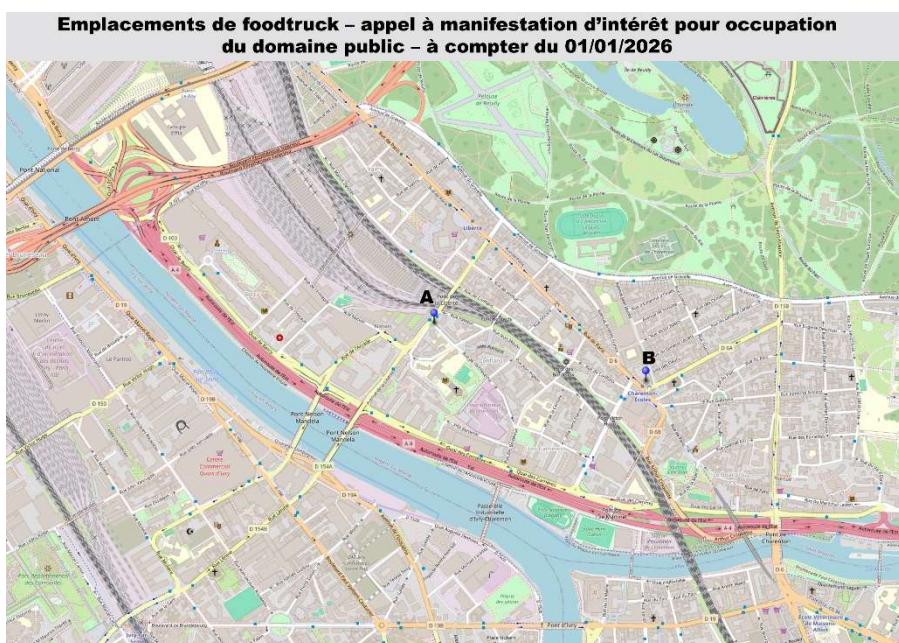
La Ville de Charenton-le-Pont lance un appel à manifestation d'intérêt en vue de la sélection d'un exploitant pour la gestion commerciale par stationnement temporaire d'un foodtruck pour chacun des deux emplacements réservés à cet effet dans le domaine public communal.

Chacune des implantations se fera dans le cadre d'un titre d'occupation du domaine public à titre précaire et révocable, soumis à redevance, conformément au Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P).

2. Localisation des emplacements

- ⇒ Emplacement [A] : les séances du lundi et du jeudi de 11h30 à 15h00
avenue de la Liberté, côté pair, à droite de la station de bus, sur le trottoir entre la rue de l'Archevêché et la rue Pasteur
- ⇒ Emplacement [B] : les séances du mercredi et du samedi de 18h à 22h30
rue de la République, côté impair, à droite de la station de bus, sur le trottoir de la place Aristide Briand

Les installations devront s'intégrer harmonieusement dans leur environnement immédiat, en respectant les contraintes de circulation, de sécurité piétonne et de tranquillité publique.



3. Durée et période d'exploitation

L'occupation est envisagée :

- à compter du 1er janvier 2026, pour une durée annuelle, renouvelable,
- selon les périodes d'ouverture proposées par le candidat, sous réserve de l'accord de la Ville.

Les plages horaires devront respecter le caractère résidentiel dense du secteur et garantir la tranquillité publique.

4. Redevance d'occupation

La redevance due au titre de l'occupation du domaine public sera appliquée conformément à la grille tarifaire municipale pour l'année civile 2026 objet d'une délibération du conseil municipal du 17 décembre 2025. La grille tarifaire en vigueur en 2025 indique le montant suivant : 29,11€/séance.

5. Contraintes techniques, sanitaires et environnementales

Les candidats devront respecter l'ensemble des obligations suivantes :

- Hygiène et sécurité alimentaire
 - o Respect strict de la réglementation sanitaire en vigueur (Paquet Hygiène, guides de bonnes pratiques, chaîne du froid).
 - o Présentation du plan d'hygiène (HACCP).
 - o Tenue irréprochable du matériel et des surfaces.
- Gestion des déchets
 - o Absence totale de rejet au sol.
 - o Mise en place de collecteurs internes.
 - o Contribution au maintien de la propreté du site.
- Nuisances et environnement résidentiel
 - o Limitation stricte des nuisances sonores (groupes électrogènes silencieux, préférer branchement électrique si disponible).
 - o Éclairage non intrusif.
 - o Fumées maîtrisées (grillades, fritures → dispositifs filtrants obligatoires).
- Présentation du matériel
 - o Véhicule entretenu, esthétique, propre, cohérent avec l'image de la Ville.
 - o Installation stable, équipée de dispositifs anti-chute et anti-roulement.

6. Critères d'évaluation des candidatures

Les propositions seront évaluées selon les critères suivants :

- Qualité de l'offre culinaire (25 %)
 - o fraîcheur et qualité des produits,
 - o cohérence avec les attentes locales.
- Variété et intérêt gastronomique de l'offre (20 %)
 - o diversité par rapport à l'offre existante du quartier,
 - o valorisation éventuelle de produits locaux ou circuits courts.

- Adaptation au tissu commercial existant (15 %)
 - o complémentarité avec les commerces de restauration déjà présents,
 - o valeur ajoutée pour les usagers du quartier,
- Tarifs proposés aux usagers (15 %)
 - o prix raisonnables et accessibles,
 - o politique tarifaire clairement définie.
- Qualité du véhicule, présentation et hygiène (15 %)
 - o propreté, modernité du matériel,
 - o conformité sanitaire,
 - o intégration visuelle.
- Expérience et références de l'exploitant (10 %)
 - o parcours professionnel,
 - o exploitations précédentes,
 - o réputation et sérieux.

Dossier à fournir par chaque candidat

Le dossier devra comprendre :

- Pièce d'identité du représentant légal.
- Extrait K-bis de moins de trois mois.
- Attestation d'assurance RC professionnelle.
- Présentation détaillée du foodtruck : photos, dimensions, équipements, sources d'énergie, gestion des fumées, bruit estimé.
- Description complète de l'offre culinaire : menu, carte, gamme de prix.
- Proposition d'horaires et de jours d'exploitation.
- Plan de gestion des déchets et engagements propreté.
- Références professionnelles et expériences antérieures.
- Choix de l'emplacement [A], de l'emplacement [B] ou des deux.

La Ville pourra demander des informations complémentaires si nécessaire.

8. Conditions de participation

La participation implique l'acceptation des conditions d'occupation du domaine public, notamment :

- respect de la propreté,
- respect des normes sanitaires,
- maîtrise des nuisances,
- respect des horaires autorisés,
- caractère précaire et révocable de l'autorisation.

La Ville se réserve le droit :

- de ne pas donner suite au présent AMI,
- de solliciter des informations complémentaires,
- de sélectionner ou non un exploitant, en fonction de l'intérêt général.

9. Modalités de réponse

Les candidatures doivent être transmises au plus tard le 9 décembre 2025 à 24h00,

- par voie électronique à eco@charenton.fr ou
- par dépôt physique à l'adresse suivante :

Mairie de Charenton-le-Pont

Direction de l'Economie et de l'Emploi

12 rue du Cadran

94220 Charenton-le-Pont

Toute candidature parvenue hors délai ne pourra être examinée.

Pour toute question relative au présent AMI, vous pouvez contacter la Direction de l'Economie et de l'Emploi de la Ville de Charenton-le-Pont sur eco@charenton.fr ou au 01 46 76 50 08