



**COMMUNE D'AMBILLOU
DEPARTEMENT D'INDRE ET LOIRE**

**Appel à projet – Hôtel « haut de gamme »
Comprenant également un Restaurant « Bistronomique »
4, Place du 8 mai 1945**

REGLEMENT

DE L'APPEL A PROJET



**Date et heure limites de remise des propositions :
Vendredi 26 novembre 2021 à 12h30**

TABLE DES MATIERES

1) OBJECTIF DE LA COMMUNE D'AMBILLOU	3
2) ECONOMIE GENERALE DU PROJET	3
3) ACCOMPAGNEMENT DE LA COMMUNE	3
4) ETUDE DE MARCHÉ	4
5) LE SITE D'IMPLANTATION, ACCESSIBILITE ET ENVIRONNEMENT	4
6) ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE	5
7) ENVIRONNEMENT TOURISTIQUE	5
8) PROGRAMME DEMANDÉ	5
9) DOCUMENT D'URBANISME APPLICABLE	6
10) PRESCRIPTIONS ENVIRONNEMENTALES	6
11) CONDITIONS ESSENTIELLES DES ACTES DE TRANSFERT DE DROITS.....	6
12) PUBLICITE, MISE A DISPOSITION ET CONTENU DU DOSSIER REMIS AUX CANDIDATS.....	7
13) VISITE DU SITE	7
14) CONTENU DES DOSSIERS DE REPONSE A REMETTRE PAR LE CANDIDAT	7
15) REMISE DES PROJETS.....	8
16) CRITERES DE RECEVABILITE ET D'ANALYSE DES DOSSIERS.....	9

1) OBJECTIF DE LA COMMUNE D'AMBILLOU

Par délibération n°2021-030 du 7 mai 2021, le Conseil Municipal d'Ambillou a décidé de lancer l'appel à projet, objet des présentes, avec un double objectif :

- Que soit réalisé au centre du bourg sur la Place du 8 mai 1945 – Place de l'Eglise - une opération touristique (le projet Rabelais) comprenant deux pôles :
Une offre hôtelière haut de gamme accompagnée d'une offre de restauration en cohérence (par exemple hôtel 3* de 12 chambres et restaurant de type « bistrannique »).
- La réalisation de cette opération touristique dynamisera et développera une offre d'hébergement permettant d'augmenter le rayonnement touristique de la commune.

2) ECONOMIE GENERALE DU PROJET

La réalisation de ce projet sera effectuée non directement par la Commune mais par l'exploitant (ci-après le Porteur de Projet) choisi par la Commune aux termes de l'ensemble du processus. Ce dernier devra donc trouver l'investisseur qui l'accompagnera dans la réalisation de ce projet. Les contacts lui seront favorisés, s'il le souhaite :

- Par une plateforme de recherche d'investisseurs dans le domaine du tourisme à laquelle il aura accès.
- Par l'étude de marché effectuée à la demande de la Commune par la société Axioncom, société spécialisée dans la réalisation de ce type d'opération touristique. Le recours à cette société Axioncom a été recommandé à la Commune par la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Indre et Loire avec laquelle elle est en contact pour la réalisation de ce projet.

Le présent document constitue le règlement de l'appel à projets ; il établit les orientations du programme et fournit des informations juridiques, administratives et techniques relatives au bien concerné.

La présente procédure n'est pas une procédure de marché public.

Il s'agit d'une consultation ouverte ciblant les candidats ayant une expérience reconnue sur ce type d'opération et présentant de solides garanties quant à la gestion future de la structure touristique (hôtel et bistrannique).

3) ACCOMPAGNEMENT DE LA COMMUNE

La commune d'Ambillou a bénéficié de l'accompagnement :

- De la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Indre et Loire,
- De la Communauté de Communes dont elle dépend : la Communauté de Communes Touraine Ouest Val de Loire (CCTOVAL) *voir annexe 1 : Courrier du Conseiller Délégué au Tourisme, Monsieur Hardy,*
- De la société Axioncom,
- De l'architecte (ADAC) qui a estimé l'enveloppe financière de la création des 12 chambres de l'hôtel et de la rénovation de l'espace où se trouvera la Bistrannique (salle de restaurant, cuisine et annexes),
- De la paysagiste (ADAC) qui a proposé à la commune deux scénarii de rénovation de la place de l'Eglise *voir annexe 2 : Pré-étude.*

Le porteur de projet pourra avoir recours à chacune de ces entités, sous sa seule responsabilité, sans l'intervention de la commune d'Ambillou.

4) ETUDE DE MARCHÉ

Ainsi qu'il a été expliqué ci-dessus, la commune a fait réaliser une étude de marché (*voir annexe 3 : Extraits de l'étude de marché*) par la société Axioncom :

- Monsieur David Dongais : ddongais@axioncom.fr - 06 80 67 69 24
- Monsieur Gérald Salmon : gsalmon@axioncom.fr - 06 40 65 23 85 (contact)

Il est attendu des candidats qu'ils s'engagent sur une programmation commerciale et économique en se basant, notamment, sur cette étude de marché, tout en ayant une lecture propre du territoire et de ses enjeux (il est précisé que l'offre traiteur est une simple option).

5) LE SITE D'IMPLANTATION, ACCESSIBILITE ET ENVIRONNEMENT

Le site d'implantation se trouve à Ambillou - Indre et Loire, au n°4 de la Place du 8 mai 1945 également appelé « Place de l'Eglise ».

Voir annexe 4 : Photo de la Place de l'Eglise

Voir annexe 5 : Photo du porche

La place du 8 mai 1945 fera, simultanément à la réalisation des travaux nécessaires à la création de l'opération, l'objet d'une rénovation paysagère de son espace public.

A côté du n°4 de la Place du 8 mai 1945, objet des présentes, se trouve le n° 5 où est exploité l'établissement « Le Sylvano ».

Son activité est : bar, café, cigarettes, menus ouvriers le midi.

Le candidat pourra envisager sous sa responsabilité toute collaboration avec la gérante du Sylvano : Brigitte Pain - 06 28 03 31 66.

Le n° 4 se trouve sur la Route Départementale n° 3 (RD 3), lui conférant une bonne accessibilité et visibilité depuis cet axe majeur et la Place de l'Eglise (*voir annexe 6 : Plan de situation du projet dans le bourg d'Ambillou*).

L'hôtel et le restaurant en projet seront ainsi localisés :

- A 22,4 Km de la sortie de Tours (30 minutes)
- A 26,3 Km de la gare TGV de Saint Pierre des Corps (37 minutes)
- A 25,8 Km de l'aéroport de Tours Val de Loire (32 minutes)
(*Annexe 7 : Plan de situation par rapport à Tours*)

A proximité de certains des plus beaux châteaux de la Loire :

- Le Château de Langeais : 16,7 Km (22 minutes),
- Le Château d'Azay le Rideau : 30,5 Km, (33 minutes),
- Le Château de Villandry : 25,9 Km (27 minutes),
- Le Château de Rigny Ussé : 36 Km (39 minutes),
- La Forteresse Royale de Chinon : 45,8 Km (47 minutes).

A proximité de trois ensembles viticoles prestigieux de la Vallée de la Loire :

- Bourgueil : 32,9 Km (35 minutes)
- Chinon : 50,8 Km (49 minutes)
- Vouvray : 33,9 Km (41 minutes)

Et dans un environnement proche de châteaux locaux :

- Le Château de Champchevrier : 5,3 Km (8 minutes)
- Le Château de Gizeux : 22,5 Km (25 minutes)
(Annexe 8 : Plan de situation par rapport aux Châteaux de la Loire, aux châteaux locaux et aux domaines viticoles).

La commune d'Ambillou est elle-même enchâssée dans un environnement naturel et forestier de grande qualité : la Gâtine Tourangelle se caractérise par sa très grande diversité paysagère.

Des chemins de randonnée dûment référencés permettent des promenades de qualité.

Annexe 9 : plan de situation par rapport aux chemins de randonnées situés à Ambillou.

Deux réalisations de « tourisme de nature » sont à proximité :

- Le lac de Rillé : 21 Km (25 minutes) pour la découverte ornithologique
- Et la base nautique de Hommes : 15,7 Km (20 minutes), ouverte à la baignade en famille.
Annexe 10 : plan de situation par rapport aux deux sites.

Et enfin, le Zoo de Beauval, de renommée internationale, est à 92,8 Km (1h11mn).

6) ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

Ambillou est considérée aux termes du SCOT comme un bourg périurbain.

Cette commune, indépendamment de son artisanat, est favorisée par la ville de Tours, par la zone d'activité « Equatop » de Saint Cyr sur Loire, au nord de Tours, et par l'activité qui se développe sur l'axe ligérien, le long de la Loire, à Bourgueil et à Langeais.

Ambillou ne constitue donc pas un bassin d'emploi majeur, mais profite d'un tissu économique dynamique. Des flux peuvent être ainsi captés dans la recherche de nuitées disponibles et d'une restauration de qualité.

7) ENVIRONNEMENT TOURISTIQUE

En représentant plus de 6 millions de nuitées et plus de 4,3 millions d'arrivées (*chiffres 2019 du Comité Régional du Tourisme Centre-Val-de-Loire*), la Région Centre Val de Loire est l'une des plus importantes destinations touristiques françaises.

Le développement touristique est d'ailleurs l'un des moteurs principaux de cette région : le territoire dans lequel s'intègre l'hôtel et le restaurant en projet a donc une réelle identité touristique.

8) PROGRAMME DEMANDÉ

Comme indiqué à l'article 1 « OBJECTIFS DE LA COMMUNE », il est attendu du porteur de projet une offre hôtelière haut de gamme accompagnée d'une offre de restauration en cohérence.

L'étude de marché réalisée en juin 2021 préconise les caractéristiques suivantes :

Hôtel :

Type de produit : Hôtel 3*

Nombre de chambre : 12 chambres

Restauration-Bistronomie :

Type de Restaurant : Bistronomique

9) DOCUMENT D'URBANISME APPLICABLE

Dans le cadre à la fois d'un accueil touristique et professionnel, la commune d'Ambillou attend une bonne qualité architecturale et paysagère :

- Construction hôtelière de très bonne qualité environnementale,
- Rénovation et agrandissement des bâtiments existants pour la bistroonomie, respectueuses des modénatures et usages locaux.

Le Plan Local d'Urbanisme (PLU) actuellement applicable est celui de février 2010.

Ce PLU est en révision (délibération du 06 novembre 2020).

Le débat du Plan d'Aménagement et de Développement Durable (PADD) du PLU en cours de révision a fait l'objet d'une délibération en date du 18 juin 2021.

Le projet, objet des présentes s'inscrit parfaitement dans les orientations de ce PADD.

10) PRESCRIPTIONS ENVIRONNEMENTALES

La commune d'Ambillou souhaite que tant l'hôtel que le restaurant s'inscrivent dans une démarche d'objectifs environnementaux, par la prise en compte du site, des conditions climatiques, l'inspiration paysagère du bâtiment, l'économie des ressources (récupération des eaux pluviales, dispositifs économies d'eau, ...) la valorisation des déchets d'activité par du tri sélectif, etc...

11) CONDITIONS ESSENTIELLES DES ACTES DE TRANSFERT DE DROITS

Mise à disposition et modalités financières :

La mise à disposition des biens se fera de la façon suivante :

En ce qui concerne la bistroonomie :

Par le biais d'une vente par la commune d'Ambillou, moyennant un prix net vendeur minimum de 300 000 €.

En ce qui concerne l'hôtel :

Par le biais d'une vente du foncier par la SCI de La Vielle Auberge moyennant un prix net vendeur minimum de 50 000 €.

Dans la présentation de son projet, le candidat devra faire la proposition d'achat, s'engager à en apporter le paiement au comptant le jour de la sélection de l'opération à son profit.

12) PUBLICITE, MISE A DISPOSITION ET CONTENU DU DOSSIER REMIS AUX CANDIDATS

La publicité de cet appel à projet est assurée par les sites internet ci-dessous :

- Commune d'Ambillou : <http://www.ambillou37.fr/>
- Communauté de Commune Touraine Ouest Val de Loire : <https://www.cctoival.fr/>
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine : <http://www.touraine.cci.fr/>
- L'agence Axioncom : <https://axioncom.fr/>
- L'Office de Tourisme de Langeais : <https://www.facebook.com/tourainenature/>
- Agence Dev Up Centre Val de Loire : <https://www.devup-centrevalde Loire.fr/>
Cette dernière étant notamment spécialisée dans la mise en relation avec des investisseurs.

Le dossier est téléchargeable gratuitement sur la plateforme <https://webmarche.solaere.recia.fr>

Ce dossier est constitué par :

- Le présent règlement de l'appel à projets
- Les annexes

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Stéphanie Lecomte-Dury.
sg.mairie@ambillou.fr – 02.47.52.44.31 – 02.47.52.47.22

13) VISITE DU SITE

Les candidats intéressés par la visite des lieux devront en faire la demande à la Mairie.
Contact : Stéphanie Lecomte-Dury : sg.mairie@ambillou.fr

14) CONTENU DES DOSSIERS DE REPONSE A REMETTRE PAR LE CANDIDAT

Les dossiers de réponse seront entièrement rédigés en langue française ainsi que les documents de présentation associés.

Tous les éléments financiers seront exprimés en Euros, et toutes taxes comprises.

Chaque porteur de projets aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Eléments présentant l'entreprise candidate :

- Le nom, le prénom et la fonction du candidat
- Le numéro de téléphone et de télécopie, l'adresse Email, l'adresse
- La raison sociale, la forme juridique, le siège social du ou des société(s)/groupement (copie de carte d'identité ou du K bis ou des Statuts, curriculum vitae)
- La présentation de l'activité du candidat ou des membres du groupement
- Les effectifs de la structure (nombre total de salariés) dans le cas d'une personne morale
- Le compte de résultat et bilan des trois dernières années ou revenus des trois dernières années pour les personnes physiques
- Les références et les expériences de nature similaire

Eléments descriptifs de l'activité envisagée et son fonctionnement :

- Le descriptif du projet (concept, positionnement, capacité, équipements et services...),

- La présentation des investisseurs et gestionnaires de la structure,
- Une présentation des clientèles visées, des potentialités et des contraintes du site au regard de l'activité envisagée,
- Les principes de fonctionnement et les modalités de gestion (enseigne...) envisagés, effectifs et types d'emplois prévus,
- La stratégie marketing et démarche de commercialisation.

Eléments techniques :

- Une présentation des principes architecturaux, techniques et environnementaux envisagés, tant pour l'hôtel que pour la bistronomie (y inclus un plan de masse permettant une bonne perception du projet dans son environnement et fonctionnement),
- Une proposition des surfaces prévues,
- Des croquis ou des esquisses d'intention,
- Un phasage prévisionnel des travaux explicitant les délais de réalisation,
- Toute remarque éventuelle sur le programme et les prescriptions mentionnés dans le présent règlement,
- Tout élément d'appréciation permettant d'évaluer la qualité du projet : équipements, matériaux, décoration, aménagement...

Eléments économiques et financiers :

- L'estimatif du coût prévisionnel des travaux,
- Le compte d'exploitation et bilan prévisionnel sur 3 ans,
- Le plan de financement (autofinancement, emprunts, subventions, défiscalisation etc.),
- Nombre de création d'emplois envisagé.

Un phasage / calendrier

- Planning prévisionnel réaliste du projet :
 - Date approximative de fin de chantier,
 - Date approximative d'ouverture de l'hôtel et du restaurant.

Le candidat reste libre d'ajouter à son offre toute pièce qu'il juge nécessaire à une meilleure compréhension du projet proposé.

Durée de validité des offres

Les offres doivent être valables pendant une période de 180 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée au présent règlement.

15) REMISE DES PROJETS

**Les projets devront parvenir à la commune d'Ambillou au plus tard le
Vendredi 26 novembre 2021 à 12h30.**

Les plis contenant les projets seront remis :

- Par voie postale en recommandé avec AR, dans une enveloppe cachetée et marquée : « Ne pas ouvrir, Appel à projet Restaurant-Hôtel « Projet Rabelais » ».
- Soit par porteur contre récépissé dans une enveloppe cachetée et marquée : « Ne pas ouvrir, Appel à projet Restaurant-Hôtel « Projet Rabelais » ».

**Mairie d'Ambillou – 20, rue Principale 37340 Ambillou.
Jours et heures d'ouverture de la Mairie :
Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi matin de 9h à 12h30**

16) CRITERES DE RECEVABILITE ET D'ANALYSE DES DOSSIERS

Critère de recevabilité :

Les dossiers de réponse devront impérativement être complets. En cas de dossier incomplet, le candidat sera invité à produire les pièces manquantes dans un délai de 8 jours. En l'absence de compléments, le dossier de réponse ne sera pas examiné.

Critères d'analyse :

Chaque dossier de réponse sera étudié selon les critères suivants (les critères ne sont ni pondérés, ni hiérarchisés) :

- Critères liés à l'entreprise candidate
- Critères techniques
- Critères marketing et commercial
- Critères économiques
- Critères liés à l'exploitation

Si la commune d'Ambillou est intéressée par un ou plusieurs dossiers de réponse, elle sera amenée à contacter les candidats pour présenter leur projet lors d'une rencontre, permettant d'affiner les éléments techniques et financiers des offres, en vue de la désignation du projet lauréat.

Au cas où la commune d'Ambillou serait amenée à ne pas donner suite à un dossier, aucune indemnité, aucun remboursement, ne pourra être réclamé par son auteur, au titre des frais et charges engagées par lui pour remettre un dossier de réponse.
