
**APPEL A PROJET
IMPLANTATION DE FOOD TRUCKS
COMMUNE DE LA ROCHE-SUR-FORON**

La commune de La Roche lance un appel à projet pour permettre l'implantation de Food Trucks sur son territoire pour **l'année 2026 du mercredi 3 juin au mercredi 30 septembre au sein du Parc du Plain Château les mercredis, samedis et dimanches.**

Cette procédure est organisée conformément à l'article L. 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques selon lequel « Sauf dispositions législatives contraires, lorsque le titre mentionné à l'article L. 2122-1 permet à son titulaire d'occuper ou d'utiliser le domaine public en vue d'une exploitation économique, l'autorité compétente organise librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester. Elle n'a pas pour objet d'attribuer un marché public, un accord cadre ou une convention de délégation de service public. Il n'est donc pas fait application de la réglementation applicable en matière de marchés publics et délégation de service public.

I – Définition et objectifs

Le Food Truck, restauration nomade, doit répondre à des critères de qualité alimentaire, diversifiée, innovante et respectueuse d'une démarche de développement durable.

Le Food truck est soumis aux mêmes règles sanitaires que les restaurateurs sédentaires. L'objectif est de :

- offrir de nouveaux lieux conviviaux ;
- répondre aux besoins d'un public (habitants, touristes, salariés ...) ;
- apporter une offre différente par la découverte d'une alimentation innovante, complémentaire à l'offre existante sans lui être directement concurrentielle.

II – Emplacement

L'expérience menée ayant donné des résultats positifs, nous décidons de poursuivre cette initiative pour la saison estivale 2026.

L'initiative réside dans l'installation de plusieurs Food trucks selon une rotation déterminée : horaire, jour.

Le projet se situe dans le parc du Château de l'Echelle, Rue du Collège, à l'arrière du Cinéma Le Parc. L'emplacement, appartenant au domaine public de La Roche-sur-Foron, sera accordé sous le régime d'une autorisation temporaire et révocable, excluant tout droit de propriété commerciale. L'autorisation, délivrée à titre personnel, ne sera pas transférable en cas de changement de gérant

ou de cession de l'entreprise, et l'exploitation se fera conformément aux jours et horaires définis par arrêté individuel.

III – Description des animations mises en place par la municipalité

En parallèle, de cette offre de restauration que la commune développera sur la période estivale, une programmation d'animation et d'ateliers dans le parc du Château et ses alentours.

L'évènement « *L'été au Plain Château* » organisé par la commune, propose à différentes associations ou structures locales d'occuper le parc du Château de l'Echelle et la Rue du Collège afin de réaliser différents temps d'animation durant la journée (du 04/07 au 30/08). Ainsi, ses activités proposeront une offre complémentaire afin d'accueillir les rochois.e.s et vacancier(e)s. Le calendrier définitif des animations vous sera envoyé dès la validation par l'équipe municipale. Vous pourrez donc également partager l'organisation de ces ateliers dans vos réseaux respectifs.

Lors de divers évènements (Open Air, Journée associative, etc.) les associations seront amenées à proposer une buvette et parfois la vente de d'une petite offre sucrée et/ou salée. A cette occasion et à titre exceptionnel il pourra être demandé au Foodtruck de ne pas être présent ce jour. Sur certains évènements, deux Foodtrucks pourront également être installés/

Vous retrouverez en Annexe de l'AAP le plan d'implantation avec l'emplacement envisagé du Foodtruck ainsi que les commodités y afférents.

IV – Dossier de candidature

Le candidat devra déposer un dossier de candidature comprenant :

- le formulaire de candidature complété, joint en annexe du présent appel à candidature ;
- une photographie de la structure de vente avec descriptif technique ;
- un justificatif du statut de commerçant ambulancier ;
- un extrait K'bis ou un numéro d'immatriculation au Répertoire des Métiers ;
- une copie de la carte nationale d'identité et permis de conduire de la personne physique postulant ;
- une copie de l'autorisation patronale délivrée à la personne physique qui sollicite l'emplacement pour son propre compte ou pour celui de la personne morale ;
- la licence de débit de boisson : licence 3 en cas de vente de bières et/ou cidres uniquement (exclusion de tout autre alcool) ;
- une copie du contrat d'assurances pour la période d'exploitation concernée (couvrant la structure de vente et la responsabilité civile professionnelle) ;
- une attestation de formation en hygiène alimentaire.

Le retrait du dossier se fera en mairie ou sur son site.

Le dossier complet sera à déposer sous format papier (contre récépissé) ou électronique à :

- **La Mairie de La Roche-sur-Foron – 1 place de l'Hôtel de Ville – 74800 La Roche-sur-Foron ;**
- **Ou en format électronique en un seul fichier PDF : chefdeprojetpvd@larochesurforon.fr en indiquant en objet : « AAP FOOD TRUCK / nom du candidat ».**

Pour tout renseignement : chefdeprojetpvd@larochesurforon.fr ou 06.99.62.92.86.

Date limite de dépôt : 30 avril 2026

V - Critères de sélection

Les projets seront sélectionnés dans le respect des principes de transparence et d'égalité de traitement des candidats.

Les projets seront examinés en fonction des critères suivants et une note sur 20 sera attribuée :

Critère 1 : Qualité de l'offre

La variété de l'offre et la qualité des produits proposés seront étudiées en privilégiant le circuit court et les produits bios. Sera privilégié une cuisine créative ou typique, de qualité, à partir de produits frais et respectueux de la saisonnalité ; l'innovation et la diversité culinaire.

La diversité de l'offre proposée par rapport à l'offre sédentaire déjà existante sera également examinée.

Le(a) candidat(e) favorisera les commerçant(e)s locaux(les) et un approvisionnement en circuit court.

Les candidat(e)s proposant dans leur offre une option végétarienne seront valorisé(e)s.

Critère 2 : Hygiène et environnement

Le(a) candidat(e) justifiera d'une formation aux normes de sécurité sanitaire et d'hygiène applicables à la restauration et s'y engager. La chaîne du froid devra être respectée.

Le(a) candidat(e) justifiera d'une gestion autonome des déchets, l'utilisation de contenants biodégradables ou réutilisables.

Le(a) candidat(e) veillera à la propreté de son véhicule.

Critère 3 : Prix

Les prix pratiqués devront permettre de toucher le public le plus large possible.

VI - Examen des dossiers

- Le choix des candidat(e)s retenu(e)s sera établi par les services et les élu(e)s ;
- La commune se réserve la possibilité de demander ou non la régularisation des dossiers. Si cela est jugé nécessaire, il pourra être demandé au candidat(e) des précisions sur le projet ;
- Si les candidatures ne sont pas satisfaisantes ou pour motif d'intérêt général, la Commune se réserve le droit de ne pas donner suite à la consultation.

VII – Obligations de l'exploitant(e)

1. Assurer la présence de son établissement aux jours et heures convenus, libérer l'emplacement à la fin du créneau horaire ;
2. Tous empêchements doivent être déclarés 48 heures à l'avance. **En cas d'absence non justifiée dans ces délais, la présence sera facturée** à hauteur de 10,20 € ;
3. Activités autorisées : petite restauration sucrée ou salée, boissons non alcoolisées (alcool du 1^{er} groupe) ;

4. Maintenir un emplacement propre sans débris, évacuer les déchets conformément aux règles de tri sélectif, et gérer les huiles de friture adéquatement ;
5. Autorisation de panneaux publicitaires au sol (80 x 120 cm) pendant l'occupation. (les emplacements doivent être en accord avec la commune) ;
6. Éviter les nuisances sonores, ne pas obstruer l'accès au domaine public ;
7. Équiper le Food truck d'un système de recyclage d'eau ;
8. Payer le forfait pour l'électricité et la redevance définie par la municipalité ;
9. Interdiction de louer ou sous-louer l'emplacement à une tierce personne ;
10. Utiliser un mobilier conforme aux normes pour la vente ou la consommation (mange-debout, parasol, etc.) ;
11. S'approvisionner en quantité suffisante, afficher clairement les tarifs ;
12. Les ventes reviennent à l'occupant(e), qui est responsable des activités de vente et de préparation ;
13. Interdiction de vendre de l'alcool aux mineurs, vérification de la majorité du(de la) client(e).
14. Gestion des dépenses liées à l'activité par l'occupant(e) ;
15. Justification d'une assurance règlementaire couvrant l'exercice de l'activité sur le domaine public, avec fourniture d'une copie de la police d'assurance en cours de validité ;
16. Conformité aux lois et règlements en vigueur, notamment en matière de santé publique, hygiène, et salubrité ;
17. En cas de manifestation, la commune peut délocaliser l'emplacement du Food truck temporairement ou l'annuler, sans redevance pour les jours annulés ;
18. Infractions aux obligations entraînant des sanctions : avertissement, suspension temporaire, retrait définitif de l'autorisation.

VIII – Résiliation

Le(a) locataire(trice) peut résilier l'autorisation par lettre recommandée avec un préavis de un mois, sans droit à indemnisation. La Commune peut également mettre fin à l'autorisation pour des raisons d'intérêt général, avec un préavis de un mois, sauf en cas d'urgence. En cas de fermeture du lieu pour force majeure ou réquisition, l'autorisation est interrompue sans indemnité, avec une redevance proratisée.

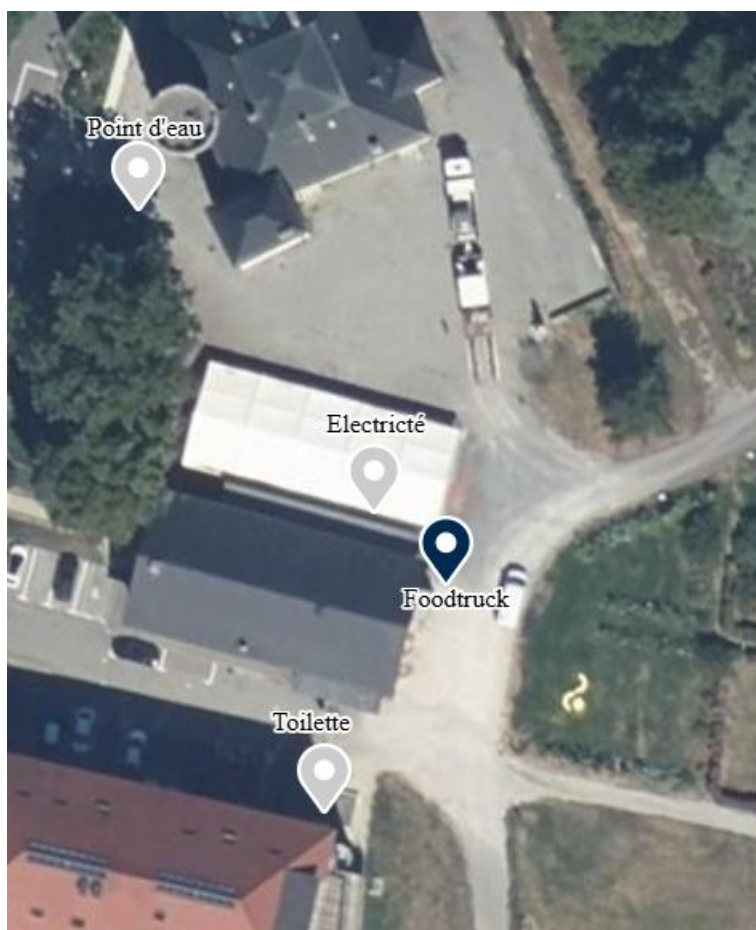
Trois absences non déclarées peuvent constituer un motif de résiliation. En cas de défaillance du(de la) locataire(trice), la Commune peut résilier sans dédommagement, confiant l'exploitation à un(e) autre. En cas de liquidation judiciaire, de maladie grave, de décès ou d'inexécution des clauses, l'autorisation est résiliée. L'occupant(e) doit évacuer immédiatement, sinon la Commune le fera aux frais du(de la) locataire(trice).

En cas de la résiliation d'un exploitant(e) ou de son absence, l'ensemble des exploitant(e)s pourront être sollicité afin d'occuper à nouveau le créneau.

IX – Bilan

En fin de saison, un bilan financier et technique sera réalisé entre l'ensemble des occupant(e)s retenu(e)s et la municipalité. Ainsi, la Commune aura le droit d'accéder au bilan comptable (chiffre d'affaire) des exploitant(e)s sur les activités liés à cette mise à disposition. Ces données seront utilisées uniquement à des fins d'amélioration du service, elles seront globalisées sur l'ensemble des exploitant(e)s et resteront anonymes.

ANNEXE – PLAN D'IMPLANTATION DU FOODTRUCK



A proximité : Médiathèque, cinéma, château de l'Echelle