

**APPEL A CANDIDATURES**

*pour l'exploitation du **CAFE-RESTAURANT** du  
**Grand Marché des Alpes - MIN***

*A remettre au plus tard le **31/12/25***

## OBJECTIFS

Le présent appel à candidatures a pour objet de préciser les attentes du Grand Marché des Alpes-MIN dans le cadre de la mise en **exploitation de son espace café-restaurant**. Il permet aussi d'explicitier la **procédure d'attribution** du contrat de location de cet espace.

## CONTEXTE

### *Un lieu unique à GRENOBLE*

Créé en 1963, le Marché d'Intérêt National (MIN) de Grenoble qui est devenu en 2023 le Grand Marché des Alpes, propriété de Grenoble-Alpes Métropole, est une plateforme incontournable de grossistes alimentaires et de producteurs locaux de la métropole. Situé en couronne du centre-ville de Grenoble, dans le quartier des Alliés, ce bâtiment à la voûte monumentale, connu de tous, fait partie du patrimoine local. De nombreuses entreprises se trouvent sous cette halle générant à elles seules 200 emplois et en moyenne, plus de 100 clients transitent chaque jour sous la halle, sur ce qu'on appelle « le carreau » : c'est l'espace du MIN où ont lieu les transactions, les grossistes et les maraîchers présentant leurs marchandises aux clients.

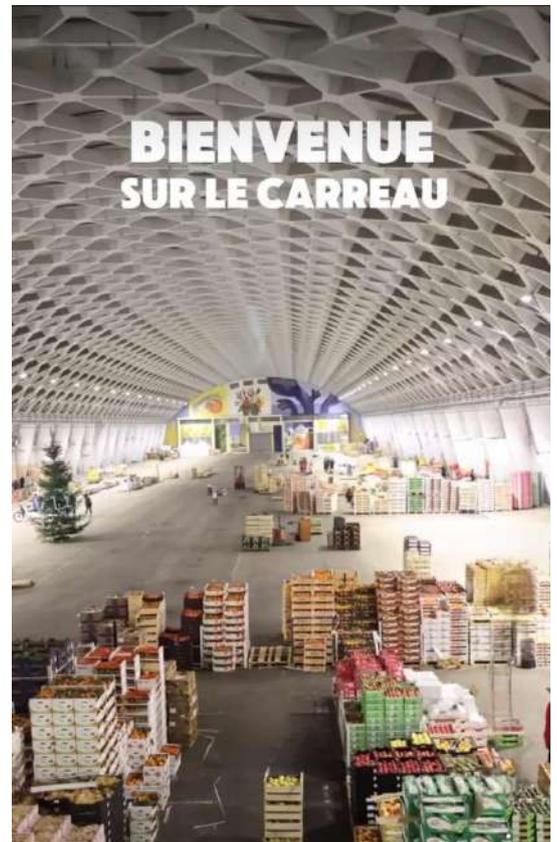
Le café-restaurant du MIN se trouve à l'intérieur de cette halle ce qui en fait un lieu unique à Grenoble. Il est à la croisée d'un environnement de travail dynamique, d'un patrimoine classé « monument d'architecture contemporaine remarquable » et même d'un lieu de street-art moderne permettant une expérience client inédite.



## Au cœur de l'activité des professionnels de l'alimentation

Une grande partie des secteurs alimentaires sont présents au MIN avec les grossistes en fruits et légumes frais ainsi que les producteurs locaux (Gières, Tullins, Noyarey, Murianette, Crolles, Bellegarde, Tullins...) qui animent quotidiennement le carreau. Ils ont été rejoints par des grossistes en vins, en boucherie, en bières locales, en épicerie de snacking, en produits de boulangerie/pâtisserie ainsi qu'un apiculteur. Des grossistes spécialisés dans l'offre BIO et/ou locale (comme la marque « nos produits IS HERE ») ou encore de produits fermiers sont aussi présents et complètent l'offre.

Les entreprises « support » sont aussi présentes comme la logistique routière, la logistique à vélo, ou encore même un grossiste en fleurs et plantes. L'enseigne PROMOCASH se trouve aussi sur le site du MIN permettant de s'approvisionner sur tous les autres articles inhérents à la vie d'un café-restaurant. La complémentarité des activités fait qu'il y a de l'animation toute la journée avec une prédominance sur le créneau 4h- 13h.



## Une enseigne connue

Le MIN est un lieu connu à Grenoble sur plusieurs générations tant aux niveaux des professionnels de l'alimentation que du grand public. Il est bien fléché partout dans la ville et ses abords.



Il est aussi présent sur les réseaux sociaux grâce à ses comptes Facebook et Instagram et possède son site internet : <https://grandmarchedesalpes.fr>. Le MIN met à disposition ses canaux de communication pour les évènements de ses locataires.



**le\_grand\_marche\_des\_alpes**   
Le Grand Marché des Alpes - Grenoble  
404 publications 1235 followers 1393 suivi(e)s  
Grossiste en alimentation  
Marché d'Intérêt National de Grenoble  
Produits frais pour les professionnels  
Grenoble (38)

### **Un projet en cours qui pourra intégrer les besoins du futur locataire**

Afin d'offrir au candidat des locaux aux normes et adaptés aux besoins actuels, la Métropole et le MIN engagent des travaux de profonde rénovation. Une enveloppe d'environ 300 000 € HT est allouée pour les travaux du rez-de-chaussée, qui devraient être livrés fin 2026. En plus de répondre aux normes d'hygiène et de sécurité, il permettra d'offrir une nouvelle organisation des espaces : un espace bar et cuisine en continu, l'ouverture de la cuisine, la création d'une entrée de lumière naturelle pour la salle des 2 côtés du local, la création d'un comptoir de bar en communication directe avec le carreau pour faciliter la vente à emporter. Il sera doté d'une terrasse sous la voûte remarquable et pourra être complété par une terrasse extérieure côté quais.

Les travaux d'aménagement de l'étage pourront être intégrés dans le programme de restructuration et de mise aux normes du restaurant en fonction de l'enveloppe budgétaire disponible. L'étage pourra notamment accueillir une deuxième salle de restauration plus confidentielle. Néanmoins, le planning envisagé pour cet aménagement n'est pas encore complètement défini et pourra être affiné à plus ou moins long terme.

Le planning de l'opération permet d'intégrer le futur restaurateur au projet en phase de conception afin de prendre en compte ses futurs besoins, notamment en termes de matériel et de finitions, dans la limite du budget imparti. Les besoins exprimés par le futur restaurateur devront être priorités sur l'aménagement du nouvel espace de restauration au rez-de-chaussée sans pour autant modifier de façon substantielle le projet.

**Le projet intègre les travaux comme le matériel de l'office** : éviers, plan de travail, four, frigo, congélateur, friteuse, lave-vaisselle... (liste non exhaustive) Seuls les **équipements de bar** (cafetière, tireuse à bière) et le **moblier sont à la charge du locataire** lui permettant d'apporter sa touche personnelle nécessaire à l'expérience client qu'il souhaite proposer.



*Exemple d'aménagement - non contractuel*

### Des avantages sécurisants

Le site présente de nombreux avantages :

- Il est renommé et les fléchages sont nombreux dans la ville
- De nombreux grossistes alimentaires sont présents sur le MIN et proposent une grande diversité de produits frais : fruits et légumes, viande, produits locaux, épicerie, vins, bière ou miel...
- Des équipements logistiques facilitant les livraisons des fournisseurs (quais, barrière, parking...)
- Le parking client est gratuit et adapté, que ce soit pour les voitures comme pour les vélos
- L'accès en transport en commun est facilité par une station de vélo/trottinette électrique qui se trouve de l'entrée, un arrêt de bus sur une ligne Chrono et le tram à proximité à pieds
- Enfin, le site est entièrement sécurisé par vidéo-surveillance 24h/24h et par présence physique de surveillants assermentés du lundi au vendredi de 3h à 23h et le samedi de 3h à 13h.

### Un public varié

Même si l'activité du MIN est réservée aux professionnels de l'alimentation, **le café-restaurant est ouvert à tous** et le MIN ouvre ses portes à la clientèle extérieure. Sur les créneaux les plus matinaux, la clientèle sera essentiellement composée des acteurs, salariés, entreprises travaillant sur le carreau. Sur le temps du déjeuner, le café-restaurant du MIN s'adresse ensuite tant aux personnels administratifs des entreprises et même à leurs repas d'affaires avec clientèle qui prolongent souvent les réunions qui se tiennent au MIN qu'à tous les clients venus de l'extérieur qui veulent déjeuner dans ce cadre unique d'une restauration « direct producteurs ».

Enfin, de façon plus ponctuelle, le café-restaurant bénéficiera de la clientèle amenée par les événements professionnels comme grand public que le MIN ou la Métropole peuvent organiser régulièrement : *plateaux repas de travail (4 fois/an), buffet de cérémonie (environ 2 fois/an), dégustation lors de portes ouvertes (2 fois/an)...liste non exhaustive*



## THEMATIQUES RECHERCHEES

Grenoble Alpes Metropole et le MIN investissent dans des travaux de rénovation du café-restaurant car il est un pilier du rayonnement du MIN en promouvant une alimentation de qualité, fraîche, la plus locale possible. En parallèle, le MIN a pour ambitions de se positionner sur la région comme un lieu « Totem » de l'alimentation à Grenoble, offrant ainsi des perspectives d'évolution pour l'activité de restauration.

**C'est pour cela que les produits servis devront en priorité être approvisionnés via les grossistes pour la fraîcheur et producteurs du MIN pour la localité.**

Cela permettra ainsi de mettre en avant l'**ultra-frais** et le « **fait maison** » qui est un concept recherché dans ce lieu et ce quartier. Ce concept a été confirmé lors de 2 études d'analyse et de marchés. (*Études CCI et cabinet conseil Choux en 2023 et 2024 que nous tenons à disposition des candidats sélectionnés pour le jury*).

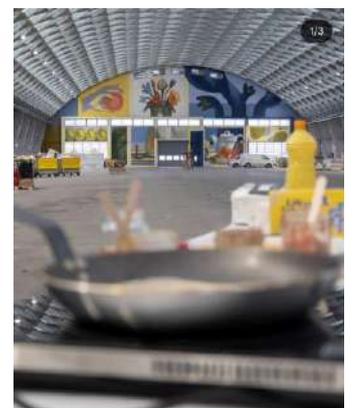
Le projet devra aussi tenir compte de la durabilité de ses pratiques en réduisant l'impact environnemental notamment de ses déchets, en évitant les contenants jetables. L'expérience client n'en sera que meilleure.

## ACTIVITES DU PROJET

Un public varié nécessite une offre de restauration variée et adaptée aux différents besoins.

Si le projet s'adresse bien à un concept d'ultra-frais, mettant en avant les produits du MIN par des partenariats étroits avec les grossistes présents, il devra permettre de retrouver une offre de restauration adaptée aux différents publics comme :

- Avoir un **espace de convivialité** au sein du carreau. C'est un lieu de rencontres, de discussions, de transactions commerciales ou encore de pause pour des postes très matinaux, à destination des professionnels du MIN si possible de 4 h du matin à 9 h, autour d'un café et de petite restauration.
- Proposer un **déjeuner** plus ou moins rapide pour les professionnels du MIN sur leur temps de pause et pour les clients extérieurs au MIN voulant profiter de cette expérience pittoresque. Des tarifs, promotions ou tout autre proposition commerciale à destination des salariés des entreprises du MIN seront appréciées.
- Permettre des rendez-vous et « **repas d'affaires** », même rapides mais dans un cadre plus confidentiel que le carreau
- Participer au **rayonnement du MIN** en promouvant ses producteurs, ses produits et en favorisant les échanges entre locataires
- Accompagner la **dynamique événementielle** initiée par le MIN et la Métropole : *visite office du tourisme, vendredis du Min, des événements à thème sur l'alimentation (produits frais, bio, locaux, en circuit court...)*, des formations, ou tout autre événement à l'initiative du candidat



## LOCAUX – HORAIRES

Il s'agit d'1 local appelé « box » qui a sa place parmi les 48 boxes dont dispose la halle du MIN lui-même classé en ERP 5<sup>ème</sup> catégorie. **Ce local de plus de 200 m<sup>2</sup>**, à destination d'un café-restaurant comprendra après travaux :

- un **rez-de-chaussée de 120 m<sup>2</sup>** avec :
  - une salle de restaurant rénovée sans mobilier
  - un bar neuf,
  - une cuisine professionnelle tout équipée,
- une **terrasse** sous la voûte de 30 m<sup>2</sup> pouvant être agrandie sur le créneau du déjeuner ou d'évènements (sous réserve d'acceptation de la direction du MIN)
- le **quai** de chargement/déchargement, généralement utilisé par les grossistes pour leurs approvisionnements en masse et pouvant être utilisé en terrasse amovible pour le restaurant-café.
- une **cave** en sous-sol
- **2 pièces de 40 m<sup>2</sup> chacune situées à l'étage** pouvant faire office de vestiaires et de bureau comprenant également des sanitaires. C'est un espace qui pourra être aménagé dans un second temps, selon les ressources budgétaires disponibles, pour créer une autre salle de restauration plus confidentielle. Le planning de cet aménagement n'étant pas encore complètement défini. Néanmoins, le candidat pourra utiliser les espaces en l'état selon ses besoins d'activité.

Dans la mesure du possible, le restaurant doit être ouvert durant les jours d'ouverture du MIN (du lundi au samedi) et avec la particularité des horaires matinaux : **4h du matin sera fortement apprécié mais selon projet du candidat jusqu'à 6h30 maximum pour l'heure d'ouverture**. L'heure de fermeture doit inclure évidemment un temps suffisant pour le déjeuner du midi.

Il pourra ponctuellement être ouvert en soirée, facilement jusqu'à 23h et sous réserve de l'acceptation de la direction du MIN après 23h ou le dimanche.

Les horaires des transactions commerciales du MIN sont :

- du mardi au vendredi : 4h00 à 18h00
- le samedi : 4h00 à 14h00
- les dimanche et lundi : fermé



- ✓ Chaque local est équipé d'un compteur électrique individuel.
- ✓ L'alimentation en eau est assurée par le MIN, qui établit une facturation semestrielle basée sur les relevés de consommation.
- ✓ Possibilité de louer d'autres locaux en sous-sol, de 40 à 200 m<sup>2</sup>, pouvant être utilisés comme zones de stockage ou entreposage.
- ✓ Il n'y a pas de redevance terrasse en l'état du projet
- ✓ Il n'y a pas d'achat de fond de commerce à prévoir
- ✓ La licence IV est fournie avec le local
- ✓ Pas de RODP (*Redevance d'Occupation du Domaine Public*) car le local est sous couvert du MIN

## CONDITIONS FINANCIERES

La régie du MIN concède à titre précaire et révocable sur le domaine public les locaux cités ci-dessus. La **durée du contrat sera discutée selon le projet proposé** et le montant des investissements finalement réalisés pour l'installation du candidat. *(A titre indicatif, la durée des contrats de location est en moyenne de 3 ans renouvelable par tacite reconduction)*

Les tarifs de location sont fixés par délibération du conseil d'administration de la régie du MIN de façon annuelle, ainsi le futur tarif n'est pas encore fixé. Pour la bonne information des candidats, il devrait se situer aux alentours de **70€ HT/m<sup>2</sup> ou entre 15 000 et 19 000€ HT/an pour ce local de plus de 200 m<sup>2</sup>, sécurisé, rénové et tout équipé en matériel de cuisine.**

Sans redevance terrasse ni taxe foncière ni RODP, les seules charges qu'ils restent au locataire sont les factures d'eau, d'électricité, de téléphonie/internet ainsi que l'enlèvement des déchets établi au poids ainsi que de façon annuelle la maintenance des équipements froids et extincteurs. *A titre indicatif les derniers locataires avaient environ 120 m<sup>2</sup> d'eau/an soit 400€/an (tarif 2025).*

Afin d'accompagner au mieux les porteurs de projet, **la mise en place d'un loyer progressif sur 2 ou 3 ans pourra être étudiée avec les candidats.**

## PROFIL ATTENDU DES PORTEURS DE PROJET

Le Grand Marché des Alpes-MIN est ouvert à toutes idées novatrices concernant l'exploitation des lieux. Il étudiera toutes les propositions quel que soit le statut des porteurs de projet et la nature de leur projet. Le projet peut être porté indifféremment par une personne ou un collectif. Il peut s'agir de reprendre la formule qui existait jusque-là ou de proposer une façon différente d'exploiter le lieu.

Nous vous invitons à candidater si :

- => Vous avez une **expérience dans la restauration** et vous avez développé une sensibilité aux enjeux de transition de l'agriculture et de l'alimentation
- => Vous vous sentez **en adéquation avec les valeurs du MIN** : alimentation de qualité/santé, transitions alimentaires durables, agriculture et culture, alimentation et lien social
- => Vous avez envie de bénéficier de ce **patrimoine culturel** et en retour de le mettre en valeur
- => Vous avez **l'état d'esprit d'un entrepreneur** : relation clients, business développement, marketing, communication, finances...
- => Vous avez développé une **expertise utile au projet** : créativité, force de conviction, capacité de travail, gestion du risque, adaptabilité aux différents interlocuteurs...

Les profils qui seront privilégiés seront ceux qui :

- développeront un concept en lien avec les projets du MIN ou y apporteront une complémentarité, une innovation en respectant le « fait maison » en ultra-frais,
- mettront en avant des produits et des consommations durables,
- sauront valoriser les produits et les savoir-faire des producteurs et grossistes du MIN,
- se positionneront comme un projet fédérateur des locataires du MIN
- envisageront des animations ou évènements attirants les professionnels de l'alimentation.

## PROCEDURE

La procédure de sélection sera organisée comme suit :

- **Publicité** de la mise en concurrence de l'emplacement sur le site internet du Grand Marché des Alpes - MIN, dans les réseaux sociaux, sur le panneau d'affichage interne, ainsi que dans divers journaux régionaux et locaux. Envoi du dossier de candidature aux entreprises ayant manifesté leur volonté de se positionner.
- **Retrait des dossiers**, renseignements et dépose des candidatures : Mme BELHAOUES, 04.76.09.58.45, [contact@min-grenoble.fr](mailto:contact@min-grenoble.fr)
- **Visite obligatoire avant envoi du dossier** en contactant le MIN à programmer auprès de Mme BELHAOUES
- **Rendu des dossiers avant le 31 décembre 2025 à 12 h par mail** : [contact@min-grenoble.fr](mailto:contact@min-grenoble.fr). Le dossier sera constitué :
  - 1/ de la note technique (en annexe) remplie de façon exhaustive : les notes, brochures, annexes qui alimentent le projet seront les bienvenues,
  - 2/ de l'extrait K-bis de la structure de moins de 3 mois,
  - 3/ des certificats délivrés par les administrations et organismes compétents, de la régularité de sa situation fiscale et sociale
  - 4/ de la copie des statuts constitutifs ou du projet de statuts dans le cas d'une structure en cours de création
- **Analyse** des dossiers éligibles uniquement s'ils seront complets et rendus dans les délais par une commission de techniciens du MIN et de la Métropole.
- **Entretien** des candidats retenus auprès d'un jury constitué de la direction du MIN et de la Métropole (*environ 15/01/26*)
- **Désignation** du candidat retenu par la Commission d'Appel à Projets (*environ 22/01/26*)

Si aucun projet n'est remis ou n'est jugé satisfaisant, la procédure sera déclarée sans suite, et tout candidat pourra se représenter à la prochaine Commission d'Appel à Projet.

Le candidat retenu sera celui ayant soumis le projet le plus avantageux apprécié par la Commission d'Appel à Projet en fonction des **critères suivants** :

### **1/ Le candidat :**

Expérience du candidat dans l'activité proposée - *15 points*

Solidité financière du candidat et du projet - *10 points*

### **2/ Son projet :**

Adéquation du projet avec les missions du MIN - *30 points*

Crédibilité du projet & du fonctionnement présentés - *15 points*

Rapidité de démarrage de l'activité - *10 points*

Qualité du développement de l'emploi et de l'activité sur le site - *5 points*

Politique qualité et durabilité - *5 points*

### **3/ Ses besoins :**

Compatibilité du projet avec l'aménagement du bâtiment et du site - *10 points*

*On vous attend ...*



## Annexe – NOTE TECHNIQUE

*A remettre dans le dossier*

### Dossier candidature : LE CANDIDAT

#### 1- PRESENTATION DE L'ENTREPRISE ET/OU DU PORTEUR DE PROJET :

Société : \_\_\_\_\_

Nom du porteur de projet : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Téléphone : |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|

Mail : \_\_\_\_\_

Si le porteur de projet est un collectif, merci de nous décrire ses membres et son fonctionnement :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 2- EXPERIENCE DE L'ENTREPRISE ET/OU DU PORTEUR DE PROJET :

*(Le candidat décrira son expérience dans l'activité qu'il se propose d'exercer sur l'emplacement envisagé)*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 3- CAPACITES FINANCIERES :

*(Le candidat fournira en annexe les bilans et comptes de résultats des 3 dernières années comptables)*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Annexe – NOTE TECHNIQUE

*Le candidat précisera ses démarches en matière d'alimentation durable*

---



---



---

*Le candidat précisera s'il envisage de proposer de la vente à emporter. Si oui, dans quelles modalités ? Sinon, pour quelles raisons ?*

---



---



---

### 2- CLIENTELE – CIBLE

*Le candidat précisera la répartition prévisionnelle des flux de clientèle attendus sur différents horaires. Il ne manquera pas de mentionner ce qu'il pense proposer plus spécifiquement aux salariés du MIN*

---



---



---



---

### 3- FOURNISSEURS :

*Pour les marchandises que le candidat ne trouverait pas sur le MIN (pain, produits laitiers, volaille, poissons, légumineuses...), le candidat précisera son projet d'approvisionnement et la provenance des produits :*

Liste non exhaustive de marchandises	Provenance	saisonnalité	Type de fournisseurs : <i>Grossiste/producteurs</i>	Label	Gestion des emballages

## Annexe – NOTE TECHNIQUE

### 4- LIEN AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX :

*Le candidat précisera la place accordée dans son activité à la production locale le cas échéant, son implication éventuelle dans le plan alimentaire interterritorial (PAIT), et/ou son implication dans la filière ou toute action qui mettrait en avant ses démarches de mise en avant des produits locaux*

---

---

---

---

### 5- EMPLOIS GENERES SUR SITE :

*Le candidat présentera le nombre d'emplois générés et les métiers présents sur le site dans son activité*

---

---

---

---

### 6- FAISABILITE :

*Le candidat résumera les études de faisabilité réalisée, les études de marché, et précisera la date de démarrage prévue dans son projet*

---

---

---

---

### 7- En option : services innovants envisagés :

*Le candidat indiquera s'il proposera d'autres activités/services que ceux envisagés par le MIN*

---

---

---

---

# Annexe – NOTE TECHNIQUE

*A remettre dans le dossier*

## **Dossier candidature : OPERATION D'AMENAGEMENT**

### **1- IMPLANTATION ET AMENAGEMENTS**

*Le candidat précisera les surfaces nécessaires à son implantation, incluant ou non l'étage ou le sous-sol. Il décrira également le mode de fonctionnement de son activité, précisant en cela les aménagements envisagés et les équipements nécessaires et le chiffrage prévisionnel prévu dans l'achat de ses équipements ?*

---

---

---

---

---

### **2- FINANCEMENT DES AMENAGEMENTS (aides, subventions, emprunts...)**

*Le candidat décrira le financement de son projet, en précisant la répartition entre fonds propres et emprunts...*

---

---

---

---

---

### **3- CALENDRIER**

*Le candidat décrira son plan d'emménagement/installation et ses contraintes calendaires.*

---

---

---