

# MOUDEYRES (43150)

## CHAUMIERE DES SAVEURS ET DE L'ARTISANAT

### Offre d'activité

### Installation d'exploitants pour la Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat

#### Préambule

La présente offre d'activité concerne la recherche par la Commune de Moudeyres d'exploitants pour un établissement de vente de produits du terroir et de restauration à base de ces produits locaux de qualité.

La nature de l'activité prévue impose, pour qu'elle soit durablement rentable, que l'exploitation soit assurée par au moins deux personnes.

S'inscrivant dans une démarche de revitalisation économique de la commune et d'accueil de nouveaux actifs, une attention particulière sera portée dans le choix des exploitants sur leurs aptitudes à pérenniser et à développer l'activité, et sur leurs capacités à s'intégrer dans la commune et à y installer leur résidence.

Pour simplifier la rédaction du présent document, il a été généralement retenu les termes : « l'exploitant » et « le candidat », mais derrière ces termes il convient de toujours bien intégrer qu'il s'agit soit d'un couple, soit d'associés, mais non d'une personne seule.

L'objet du présent document est de préciser les conditions de recherche de l'exploitant.

## I - Contexte de l'opération

### 1 – 1 Présentation de Moudeyres

#### Moudeyres : des atouts et une dynamique pour compenser des handicaps naturels

Située en Haute-Loire, depuis peu dans le **Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche**, Moudeyres est une commune **petite** en surface, peu peuplée (*106 habitants*), avec des moyens financiers très limités et haute en altitude (*1170 m*).

Ces contraintes sont compensées par des **attraits touristiques forts** et par une **dynamique marquée** de ses habitants et de son équipe municipale.

Blotti autour de son église, qui date de 1844, le bourg est un **ensemble homogène de fermes typiques**, construites en roche volcanique et granitique, et couvertes de **toits de lauzes** (phonolite) ou de **chaume de seigle**. On y remarque également l'Assemblée, des fontaines, des croix, une chibotte (petite cabane de pierres), l'estrissou (outil communal destiné à ferrer les chevaux). Ce patrimoine est mis en valeur par des restaurations de qualité et un fleurissement de tout le village, Moudeyres est labellisé [Village fleuri une fleur](#).



En lisière du bourg, [la ferme des Frères PERREL](#) a été transformée en écomusée et reçoit de très nombreux visiteurs dans des bâtiments dont le plus ancien date du XVI<sup>e</sup> siècle.

### **Une progression régulière dans la reconnaissance de la dynamique engagée.**

Amplifiant une démarche engagée dans le passé, la municipalité a créé un environnement favorable aux habitants et aux touristes, ainsi qu'à la mise en valeur des patrimoines naturel et architectural.

**Moudeyres** a ainsi participé aux concours des villes et villages fleuris et a été récompensée en 2008, 2009 et 2012 par plusieurs premiers prix de fleurissement au niveau départemental, en 2010 par un premier prix régional, et en 2011 par le **prix national** de « **la mise en valeur de l'espace communal rural** » décerné par le Conseil National des Villes et Villages Fleuris en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et de FRANCEAGRIMER.

### **Moudeyres : un village fleuri accompagné d'une mise en valeur du patrimoine rural**

La démarche est coordonnée dans un projet plus large, avec intégration au patrimoine bâti (murets et caniveaux en pierres locales : granite, roches volcaniques, ...); mise en valeur des bâtiments municipaux (Mairie, Assemblée, statue de la Vache du Fin Gras AOC); banquettes florales en pierres du pays; massifs végétaux retenus par des orgues basaltiques; poubelles, cabine téléphonique, arrêt de bus, boîte aux lettres masqués par des cabanes en rondins avec toits de lauzes; intégration paysagère des logements sociaux; création d'un jardin des Simples à la ferme Perrel; réalisation d'un sentier de découverte avec panneaux d'interprétation; etc.

**L'attractivité de Moudeyres sur le plan touristique est ainsi réelle** et rejoint celle d'un territoire plus vaste : le Plateau du Mézenc avec la station de ski de piste et de fond des Estables, le Gerbier de Jonc, le Monastier, etc. et celle du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche que Moudeyres a rejoint en 2013 / 2014.

Mais **Moudeyres** c'est aussi un **village agricole avec l'élevage comme principale activité** : vaches laitières, allaitantes, « **fin gras du Mézenc** », agneaux, chevaux sont autant de spécialités qui bénéficient de la situation géographique exceptionnelle et d'un savoir-faire bien ancré dans la tradition.

Les deux activités : **tourisme** et **production agricole de qualité**, alliées à une **qualité de vie en pleine nature exceptionnelle**, doivent se rejoindre pour permettre de développer une activité économique rentable. C'est l'objet du présent projet.

## 1 – 2 Présentation du projet

Constatant à la fois les atouts touristiques de la commune et du territoire du Mézenc, le potentiel en produits de terroirs de qualité et l'insuffisance de l'offre actuellement proposée aux visiteurs, la Municipalité a décidé de **doter la commune d'un outil structurant de développement économique**. Pour cela, elle a fait l'acquisition d'une chaumière, qu'elle a rénovée entièrement.

Cette chaumière, dénommée **Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat**, est en cours d'équipement. Elle est composée :

- d'un espace de promotion et de vente de produits
- d'un espace de préparation de repas
- d'un lieu de restauration dimensionné pour accueillir une quarantaine de personnes
- d'un espace pouvant soit être équipé en résidence d'artistes, soit utilisé comme appartement
- d'espaces extérieurs pouvant être équipés en terrain de jeux pour enfants, en potager ou en terrasse destinée à prendre des consommations.

Une **association de producteurs locaux existe**, qui regroupe actuellement une douzaine de professionnels. Ces producteurs commercialisent une partie de leur production à travers un **point de vente** situé en proximité immédiate de l'écomusée Ferme Perrel. **Un des objectifs du projet est de transférer le lieu de vente de ces produits dans la Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat.**



A partir d'un local beaucoup plus grand, mieux aménagé et disposant d'un espace destiné à la restauration, il va être possible d'accroître la vente des produits locaux, en augmentant la part commercialisée par chaque producteur, en destinant une partie de leur production à la préparation des menus proposés, et en élargissant le panel des producteurs. A plus long terme, la **vente de produits via Internet est également envisagée**.

Plusieurs modes d'exploitations ont été étudiés. Le modèle retenu par la Municipalité, qui est propriétaire de la Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat et qui entend le rester, est de confier l'exploitation à un couple ou à un groupement d'associés, dans une formule contractuelle restant à définir avec l'exploitant.

## **II - Métiers à exercer et conditions de travail**

### **2 – 1 Métiers à exercer**

Certaines activités seront obligatoires. Elles s'imposent pour participer à la complémentarité avec les autres activités touristiques de Moudeyres. D'autres pourront être assurées en complément, si l'exploitant le juge utile pour améliorer la rentabilité de l'ensemble, et dès lors que la Municipalité aura donné un accord explicite à ces activités. Ces activités devront être en cohérence avec l'image véhiculée par la commune, respecter les valeurs de tourisme de pleine nature et d'offre de prestations sans sophistication mais de qualité, et ne pas apporter de nuisances à la population.

#### **Les activités obligatoires :**

- Vente de produits des producteurs locaux
- Repas casse-croûte sur une plage assez large le midi (clientèle prioritaire, les touristes ; autres clientèles possibles : ouvriers de passage, population locale)
- Café et casse-croûte à toute heure, essentiellement dans la matinée (sandwiches, etc.)
- Esprit « salon de thé », chocolat chaud l'hiver après le ski ou la visite de l'écomusée, vente de gâteaux, tartes, etc. dans l'après-midi

#### **Autres activités possibles (liste non exhaustive) :**

- Dîners sur réservation
- Soirées à thème
- Spectacles (si intégration possible dans le réseau des Bistros de Pays)
- Dépôt de pain
- Autres services de proximité à approfondir
  - Journaux
  - Dépannage retrait d'argent
  - Relais informations touristiques
  - Etc.
- Vente par correspondance (via site Internet, logistique, facturation, ...)

### **2 – 2 Conditions de travail**

L'activité de l'exploitant doit être exercée avec une grande adaptation aux conditions de fréquentation de la clientèle.

Concrètement, cela veut dire :

- être ouvert avec une **plage horaire journalière assez grande** (par exemple à parti de 10 h le matin, et jusqu'en fin d'après-midi, après les dernières visites à l'écomusée)
- être ouvert **certains soirs, en week-end** par exemple **et pendant les vacances**, plus certains jours si l'opportunité apparaît
- être ouvert **systématiquement pendant les périodes de vacances scolaires, y compris l'hiver** (période où la fréquentation touristique est importante)
- en cas de service quotidien à la population (si l'exploitant choisit d'assurer la vente de produits de première nécessité, pain, etc.) trouver une solution pour assurer une **continuité quasi permanente du service**

Une **bonne articulation doit être assurée avec les autres acteurs touristiques locaux**, et en particulier avec l'écomusée de la Ferme Perrel (la clientèle est très largement la même et les deux sites doivent se compléter et travailler en cohérence). L'adaptation aux autres partenaires touristiques de la Communauté de communes Mézenc Loire Sauvage doit également être prise en compte.

## 2 – 3 Relations avec les producteurs locaux

L'un des éléments essentiels de l'activité concerne la promotion des produits des producteurs locaux, soit en vente de ces produits, soit en intégration des produits dans les plats proposés en restauration.

**Les relations avec les producteurs seront très importantes.** Il est possible, voire souhaitable, d'élargir le panel des producteurs, dès lors que les nouveaux apporteront des garanties de qualité (produits bio ou agriculture raisonnée, respect des règles d'hygiène, etc.).

Les **conditions contractuelles avec les producteurs locaux** seront assurées avec une information systématique auprès de l'équipe municipale.

## 2 – 4 Descriptif des locaux

Les locaux proposés sont constitués de trois ensembles :

- la **partie liée à l'activité vente de produits et restauration**, située en rez-de-chaussée, et composée :
  - d'une grande salle destinée à la restauration, à la présentation et à la vente des produits locaux ; cette salle pourra être livrée équipée et meublée (bar, tables, chaises, ...) dispose d'une mezzanine offrant diverses possibilités
  - d'une cuisine équipée de matériels neufs
  - de diverses pièces utilitaires (réserves, WC pour la clientèle, chambre froide, etc.)
  - ces divers équipements sont réalisés conformément aux normes actuellement en vigueur
- sur **deux étages** :
  - deux grandes pièces pouvant servir d'ateliers, ou de lieu d'exposition, ou pouvant être aménagés en appartement
  - une pièce équipée en cuisine
  - une salle de douche et WC

- En complément la chaumière dispose également d'**espaces extérieurs** :
  - un jardin d'agrément pouvant servir de lieu de dégustation l'été
  - un grand terrain pouvant être partiellement aménagé en parking privé réservé à la clientèle
  - un petit terrain pouvant être aménagé en jeux d'enfants ou en potager.

L'ensemble est chauffé à l'aide d'une chaudière bois à granules.

## 2 – 5 Usage des locaux

**Le projet a été conçu pour que l'exploitant utilise l'ensemble de la Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat.**

Le projet initial prévoyait la réalisation sur les deux étages d'une résidence d'artistes, dans le cadre d'une activité complémentaire à la promotion / vente des produits des producteurs locaux et complémentaire à l'activité de restauration.

Afin d'élargir les possibilités offertes par le bâtiment, le projet a évolué pour permettre éventuellement l'utilisation des deux étages comme appartement pour l'exploitant.

Cet usage avec une destination d'appartement peut soit s'entendre de manière exceptionnelle et pour une durée limitée, à l'occasion du démarrage de l'exploitation, soit au contraire de manière plus durable.

L'utilisation par l'exploitant des deux étages en appartement plutôt qu'en résidence d'artistes n'est pas privilégiée par la Municipalité, mais est donc néanmoins possible.

Par contre, il est expressément convenu que la sous-location par l'exploitant des deux étages à un usage de logement est interdite.

De même, au cas où l'exploitant ne donnerait pas suite à l'exploitation de la Chaumière (activité vente / restauration), il ne pourrait en aucun cas rester dans les locaux qu'il aurait utilisé en logement.

En tout état de cause, il ne sera établi qu'un seul loyer, correspondant à l'ensemble des trois postes identifiés ci-dessus (§ 2 -4).

La convention qui sera établie avec l'exploitant précisera tous ces éléments.

## III - Caractéristiques, atouts et contraintes géographiques

### 3 – 1 Le potentiel de clientèle

Les candidats à l'exploitation de la Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat doivent absolument intégrer certaines caractéristiques liées à l'offre proposée :

**La taille du village** (une centaine d'habitants permanents) n'assure pas une clientèle suffisante pour permettre seule une rentabilité de l'opération. L'équilibre économique de l'opération repose impérativement sur la fréquentation touristique. Cela signifie que l'exploitant doit à la fois entretenir de bons partenariats avec les autres acteurs du territoire (office de tourisme, écomusée, autres établissements de restauration, commerçants,

villages de vacances, etc.) pour bénéficier de leur recommandation mais aussi se considérer comme l'un des acteurs du territoire qui doit apporter aux autres acteurs en retour.

Un focus particulier doit être porté sur la nécessaire **interdépendance avec l'écomusée Ferme Perrel**. L'écomusée reçoit de l'ordre de 10000 visiteurs par an. La restauration proposée aux visiteurs doit par exemple tenir compte des horaires de visite de l'écomusée.

**Les clientèles qui visitent Moudeyres sont de plusieurs typologies :** tourisme « de masse » en provenance du Gerbier de Jonc (ce site reçoit plusieurs centaines de milliers de visiteurs chaque année, clientèle à capter si possible), tourisme résidentiel familial à la semaine sur le plateau du Mézenc (gîtes, villages de vacances, etc.), randonneurs de passage, clientèle à orientation plus culturelle de passage au Puy-en-Velay (plusieurs centaines de milliers de visiteurs chaque année également, clientèle à capter si possible), habitants des agglomérations stéphanoise ou ponote venant à la journée faire du ski de fond ou des raquettes l'hiver, etc.

### 3 – 2 L'attractivité du territoire

Moudeyres bénéficie de différents atouts, qui rendent sa promotion plus facile :

- une réelle notoriété locale et ancienne
- la proximité des Etables et des équipements liés aux sports de neige
- la reconnaissance acquise de Village fleuri
- l'appartenance au Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche

### 3 – 3 Des conditions de vie à adapter à un climat de montagne

Il est indispensable de **bien intégrer les caractéristiques climatiques**. Moudeyres est une commune située à 1200 m d'altitude. Les hivers rigoureux, la neige, la burle, les congères, les difficultés de circulation, la nécessité de disposer d'équipements performants pour se déplacer, etc. sont autant d'éléments qui doivent être bien appréhendés.

Ces conditions climatiques participent au charme et à l'attractivité touristique de la commune, et apportent a contrario des conditions de vie exceptionnelles.



### 3 – 4 Une vie quotidienne originale

S'engager dans ce projet signifie **en accepter les caractéristiques de la vie quotidienne**. Moudeyres est un village idéal pour ceux qui aiment la nature, les randonnées, le contact avec les animaux, l'élevage, la qualité des rapports humains simples et solides.

Par contre ce n'est pas dans le village lui-même, mais à l'échelle de la Communauté de communes Mézenc Loire Sauvage que sont disponibles certains services : école (avec ramassage scolaire organisé), médecins, services à la personne, ...

A noter une bonne couverture en haut débit et téléphonie mobile.

## IV – Les exigences de la Municipalité

### 4 – 1 Des équipements intérieurs à définir de manière collaborative

Le bâtiment proposé est la restauration d'une chaumière ancienne. Cette restauration est pratiquement complète, y compris certains équipements nécessaires au démarrage de l'exploitation.

Par contre certains postes ne sont volontairement pas encore traités. Il apparaît en effet préférable que l'exploitant retenu et la Municipalité, propriétaire des lieux, définissent ensemble certains éléments : décoration, ameublement, implantation éventuelle de certains équipements de cuisine ou de rangement correspondant à un type d'offre commerciale spécifique, prise en compte possible des idées originales suggérées par l'exploitant, etc.

La Municipalité souhaite travailler de la manière la plus participative possible avec l'exploitant dans la préparation du démarrage de l'exploitation, puis de sa pérennisation. Mais la Municipalité veut bien sûr également avoir la possibilité d'accepter ou de refuser certaines propositions. Enfin, en cas de remplacement éventuel de l'exploitant, la Municipalité veut pouvoir redonner à la Chaumière son aspect et sa destination d'origine pour un nouvel exploitant.

L'incidence des coûts liés à ces éventuels investissements définis en commun entre l'exploitant et la Municipalité sera traitée dans le cadre du loyer fixé.

### 4 – 2 La contractualisation

**Une convention sera signée avec l'exploitant retenu.** Cette convention sera établie avec l'appui de professionnels pour caler les aspects juridiques et financiers.

Parmi les clauses qui figureront dans cette convention, certaines exigences seront impératives :

- Horaires et dates d'ouverture établies en fonction des contraintes liées au tourisme (vacances, saison d'hiver, week-end, etc.)
- Respect impératif de la qualité des produits (simples, mais bons)
- Respect des règles de recrutement des nouveaux producteurs venant compléter le panel actuel
- Si l'exploitant décide d'assurer un service de proximité, nécessité d'assurer une quasi continuité de service



Par ailleurs cette convention fixera les règles de fonctionnement : location des bâtiments, répartition des frais de fonctionnement, règles commerciales avec les producteurs, etc.

Le loyer mensuel pour l'ensemble du bâtiment tiendra compte des investissements éventuels supplémentaires identifiés ensemble (cf. 4 – 1). Ce loyer sera définitivement établi en fonction des directives des financeurs du projet, tiendra compte des subventions réellement perçues et des coûts totaux réellement engagés. A titre purement indicatif, de premières simulations laissent apparaître un loyer mensuel qui pourrait être de l'ordre de 700 €.

A ce loyer s'ajouteront l'ensemble des frais de fonctionnement (chauffage, électricité, eau, taxes et impôts, etc.) qui seront à la charge de l'exploitant.

### 4 – 3 Les connaissances et compétences requises

La sélection s'effectuera avant tout sur les **qualités humaines et entrepreneuriales des candidats**. Pour ce type d'activité, très important pour la commune, il est indispensable qu'une excellente relation existe entre l'équipe municipale, les habitants, les autres acteurs économiques et touristiques du territoire, les producteurs et l'exploitant. **Un climat de confiance reposant sur des valeurs communes partagées est indispensable**. L'esprit d'entreprise et les qualités relationnelles et commerçantes sont également primordiaux.

**Certaines compétences sont également indispensables, ou fortement souhaitées. :**

- Savoir-faire pour proposer une cuisine simple mais de qualité
- Sens de l'accueil
- Rigueur dans la gestion
- Respect des règles imposées (charte de qualité sur les produits, etc.)
- Respect des règles d'hygiène
- Engagement dans le projet (ne pas compter ses heures, être imaginatif pour trouver d'autres débouchés, ...)
- Capacité à se débrouiller matériellement (être bricoleur, ...)
- Capacité à s'adapter aux conditions climatiques locales (pouvoir accepter des conditions climatiques difficiles, ...)
- Diplômes, attestation de formation en restauration sont évidemment très importants
- Connaissance des règles d'hygiène liées à la restauration
- Adaptabilité à des clientèles variées

A noter que la diversité des activités à assurer ainsi que la nécessité de proposer de la restauration faite sur place (à partir des produits des producteurs locaux) impose **au moins deux personnes à temps plein**.

### 4 – 4 Profil type possible de l'exploitant

Le profil type idéal envisagé est **un couple** (avec ou sans enfants) ou **deux associés**. Une expérience réussie dans la restauration ou dans le commerce est indispensable.

L'un des objectifs de la municipalité étant la reconquête démographique, les enfants sont les bienvenus (conditions de vie agréables pour eux, possibilité de bénéficier des ramassages scolaires organisés à l'échelle du territoire). Il est à noter que plus du quart de la population de Moudeyres a moins de 16 ans.

Certains investissements complémentaires à ce qu'a réalisé la Municipalité sont possibles, en fonction de l'orientation que l'exploitant souhaite conférer à la Chaumière (aménagement, décoration, spécialités culinaires nécessitant des matériels spécifiques, etc.)

Ces investissements pourront être réalisés, dès lors que la Municipalité aura donné son accord spécifique. Le **montant de l'apport financier** de l'exploitant déterminera son niveau d'engagement et d'autonomie dans le projet.

**TRES IMPORTANT** : l'hébergement sur place (en provisoire ou de manière durable dans les étages de la Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat) ou dans le village (il existe quelques maisons à louer ou à vendre) est nécessaire. Des solutions sont possibles et seront proposées par la Municipalité, en fonction des négociations avec l'exploitant. Par contre **une attention très forte sera apportée dans le cadre de la sélection de l'exploitant** pour éviter tout « chasseur de prime », tout « rêveur idéaliste » ou tout « opportuniste ». Ce projet doit avoir une **réelle pérennisation**. Il impose un **exploitant engagé dans une démarche rigoureuse** et doit être **conduit dans la confiance** entre les partenaires.

## V – La proposition du candidat

Les candidats à ce projet doivent adresser leur dossier au plus tard pour le vendredi **26 décembre 2014 à midi** :

- en version papier adressée à : Monsieur le Maire – Mairie – 43150 MOUDEYRES
- et en version électronique (impérativement aux deux adresses) :
  - [contact@moudeyres.fr](mailto:contact@moudeyres.fr)
  - [mairiedemoudeyres@orange.fr](mailto:mairiedemoudeyres@orange.fr)

Le dossier devra comporter a minima :

- Le curriculum vitae des deux personnes (minimum) concernées, insistant sur leur parcours et leurs expériences professionnelles, et proposant leurs références éventuelles
- Un courrier de motivation, présentant :
  - o les raisons qui incitent le candidat à postuler,
  - o la vision de l'activité en régime de croisière (une à deux pages présentant l'activité au quotidien de l'exploitant, ses métiers et les conditions dans lesquelles ces métiers s'exerceront, les activités autres qu'il pourrait exercer en complément, ...)
  - o la méthode à conduire pour démarrer l'opération la première année
  - o les propositions d'aménagement et de personnalisation qu'il souhaite apporter
  - o les moyens financiers apportés par l'exploitant pour participer à ces personnalisations
  - o le type de contractualisation qui lui paraît approprié à l'exploitation de la Chaumière
- un budget prévisionnel détaillé (en insistant sur les hypothèses retenues)
- des références éventuelles
- la disponibilité (d'au moins une personne) pour suivre la fin des travaux et la finition des aménagements avant démarrage de l'opération
- tout autre élément que le candidat jugera utile de rajouter

## **VI - Modalités de sélection : critères de choix, planning des étapes successives, période préparatoire, démarrage de l'exploitation**

### **6 – 1 Constitution d'une équipe d'analyse des offres et présélection de la meilleure offre**

Une **équipe d'analyse** des offres sera composée d'élus municipaux et de professionnels. Cette équipe étudiera les propositions et rencontrera les candidats ayant adressé les meilleurs dossiers.

Cette équipe pourra être accompagnée par un prestataire apte à participer à l'analyse de l'offre sous son angle administratif et juridique et apte à préparer la contractualisation entre les exploitants et la municipalité.

### **6 – 2 Critères de sélection**

La sélection sera assurée par l'équipe d'analyse des offres évoquée ci-dessus.

Le Maire de Moudeyres sera le décideur et signataire final des conventions et documents contractuels. Il pourra déléguer ces missions.

La première étape de la sélection se fera sur dossier.

Les critères de sélection retenus seront :

- la qualité du dossier de réponse ; la vision de l'exploitant sur le fonctionnement de son activité en régime de croisière sera particulièrement étudiée
- la motivation de l'exploitant à s'installer à Moudeyres
- la qualité du budget prévisionnel et la pertinence des hypothèses retenues pour construire ce budget prévisionnel
- les compétences et connaissances de l'exploitant ainsi que ses références
- l'apport financier de l'exploitant

Une « short-list » de candidats (entre 2 et 4 exploitants potentiels) sera établie et chaque candidat de cette liste sera reçu par l'équipe d'analyse dans le cadre d'un entretien qui se tiendra à Moudeyres (en mairie et / ou sur le site de la Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat). Au cours de ces entretiens, et selon la nature du candidat, les deux associés ou le couple ou les différents partenaires qui candidatent ensemble devront impérativement être tous présents.

Cet entretien permettra d'approfondir les dossiers remis et de juger de la compatibilité des propositions avec la réalité du fonctionnement possible.

A l'issue de ces entretiens, un candidat sera pressenti pour devenir l'exploitant de la Chaumière.

### **6 – 3 Période de mise en place de la contractualisation**

Ce candidat pressenti sera associé à diverses réunions visant à construire une offre de service adaptée aux orientations de la commune et compatible avec les propres orientations du candidat. Cette période de travail collaboratif permettra de caler ensemble les aspects contractuels (entre la commune de Moudeyres et l'exploitant, entre l'exploitant et les producteurs, etc.), permettra de terminer les dernières étapes de l'aménagement du bâtiment et aboutira à la fixation des prestations qui seront proposées aux clients.

L'hébergement du candidat pendant cette période sera assuré par la commune.

A la fin de cette période, qui durera au maximum trois mois, la commune et le candidat devront avoir mis en place tous les éléments contractuels et techniques permettant un démarrage de l'exploitation.

## **6 – 4 Démarrage effectif**

L'exploitation devra démarrer au 1<sup>er</sup> mai 2015.

## **6 – 5 Planning récapitulatif**

Le planning indicatif, non contractuel, de la démarche de recrutement est le suivant :

- appel à candidature : 28 novembre 2014
- date limite de retour des offres : 26 décembre 2014
- établissement de la « short list » et information aux candidats non retenus : 9 janvier 2015
- entretiens individuels avec les finalistes : 2<sup>ème</sup> quinzaine de janvier 2015
- décision définitive : début février 2015
- période de mise en place et établissement des documents contractuels avec le candidat retenu : 1<sup>er</sup> quadrimestre 2015
- ouverture de l'exploitation : 1<sup>er</sup> mai 2015

