

Le projet de la Halle des Docks de Saint Ouen recherche ses partenaires

**Appel à projet destiné aux
professionnels des métiers de bouche
Ouverture printemps 2023**

Sommaire

- 1. Introduction**
- 2. Le projet de la Halle dans le quartier**
- 3. Positionnement**
- 4. Missions**
- 5. Activités et usages**
- 6. Fonctionnement du lieu**
- 7. Appel à projet**
- 8. Modalité et dépôt des candidatures**

Présentation du projet de la Halle des Docks de Saint-Ouen

Un lieu hybride culinaire & culturel

1. Introduction

La Halle des Docks de Saint-Ouen, entièrement rénovée, ouvrira ses portes au printemps 2023.

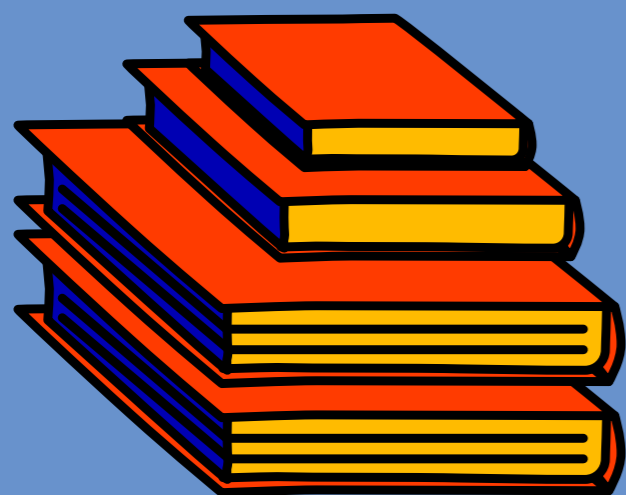
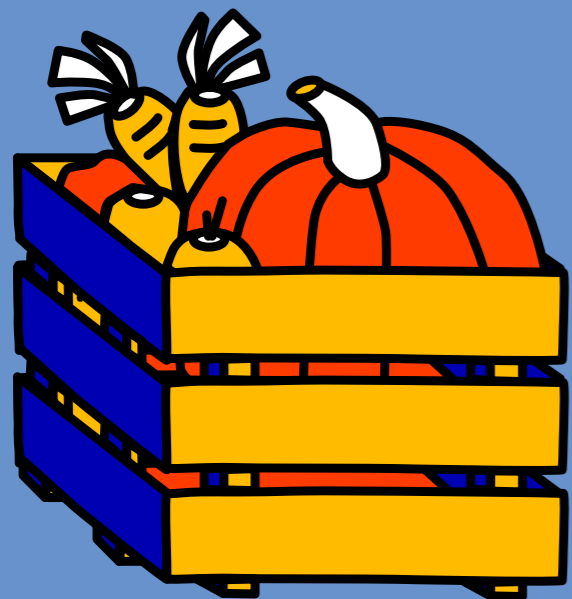
Située au sein d'une ancienne usine Alstom de près de 13 000 m², la Halle des Docks sera un lieu de partage dédié à l'alimentation durable et locale, à la transmission des savoir-faire et des compétences, à la diffusion culturelle pour tous les publics.

Lieu de production et d'expérimentation, la Halle explorera l'acte de se nourrir dans ses dimensions culturelles, sociales, culinaires et environnementales.

En fédérant une communauté d'acteurs engagés, elle est un lieu pour régaler ses papilles et participer à la transition alimentaire des grandes villes.

Lieu ressource au cœur du quartier, la Halle invite chacun à venir s'inspirer, se rencontrer, se former, travailler, faire son marché, se restaurer, et approfondir les liens entre culture et alimentation à travers une programmation aux multiples facettes.

La Lune des Docks est la société en charge de l'exploitation de la Halle. Cette nouvelle entreprise née en 2022 de la coopération de la Lune Rousse et Frey Immobilier recherche aujourd'hui ses partenaires qui viendront habiter et animer la halle



**Un lieu
singulier,
familier,
incarné,**

2. Un nouveau quartier

La halle est située au sein des Docks st Ouen dans un écoquartier qui comptera à terme plus de 15 000 habitants et 30 000 emplois.

La programmation commerciale du quartier sera placée sous le signe de la responsabilité environnementale (circuits courts, réemploi, recyclage...) et de l'engagement social (ouvert à tous, prix accessibles, mixité, transmission...) tout en proposant une offre axée sur l'innovation et l'expérience.

Le projet puise dans l'ADN historique de Saint-Ouen-sur-Seine tout en s'inspirant de la nouvelle dynamique de la ville avec l'ambition de créer pour le territoire et ses habitants un nouveau cœur de ville vivant, convivial & engagé.

Projet de la halle de st ouen

Le cours de Lavandières



Le projet à terme :

- 50 boutiques et 6 moyennes surfaces dans le cours des lavandières
- Marché de produits frais, des comptoirs culinaires et restaurants, une cuisine partagée, une salle polyvalente, des espace de coworking au sein des 13 000 m² de la halle des docks.

3. Positionnement

les principes

Faire tremplin : Soutenir l'émergence de nouveaux projets au croisement de la culture et de l'alimentation

Agir durable : Concevoir un lieu qui participe à la transition nécessaire des modes de production et d'alimentation

Penser local : Valoriser les savoir-faire et les compétences du territoire local et régional

Être inclusif : Encourager la rencontre des publics et l'appropriation du lieu par tous

l'ambition

- **Créer des espaces d'opportunités, de formation et d'entrepreneuriat durable et solidaire**
- **Donner à la culture une place centrale dans nos projets**
- **Encourager la diversité et la complémentarité des activités et des modèles économiques au sein des projets en offrant une place centrale aux activités culturelles**
- **Répondre aux attentes de « lieux ressources » à l'échelle locale**

4. Missions

Nourrir

Devenir le cœur vibrant du quartier et un lieu de vie central à Saint-Ouen

Faire son marché quotidien

Vaste cour intérieure abritée sous des voûtes d'acier monumentales, la halle elle est le grenier nourricier du quartier : elle propose une offre quotidienne de produits frais et de petite épicerie, sélectionnés en privilégiant l'approvisionnement de producteurs régionaux et indépendants. Bien manger, c'est avoir accès à des produits équilibrés, savoureux, et pouvoir rencontrer les producteurs.

Se régaler au comptoir

La halle est un lieu chaleureux pour se retrouver autour d'un plat préparé dans l'un des comptoirs culinaires ou des restaurants du lieu, ou prendre un verre accoudé au zinc. Une offre pour toutes les bourses et les goûts, à l'image de la richesse des identités culinaires et culturelles de Saint-Ouen.

Transmettre

Être aux fourneaux dans la cuisine partagée

Véritable outil d'apprentissage, d'entrepreneuriat ou de découverte, la cuisine partagée est un lieu totalement équipé et modulable pour mettre à l'épreuve sa créativité culinaire. La cuisine propose des cours et des ateliers pour les enfants et les adultes, mais aussi des formations pour accompagner un projet professionnel. Elle peut également être utilisée par des associations ou être privatisée par des restaurateurs et des traiteurs en recherche d'espaces de production.

Créer des projets média

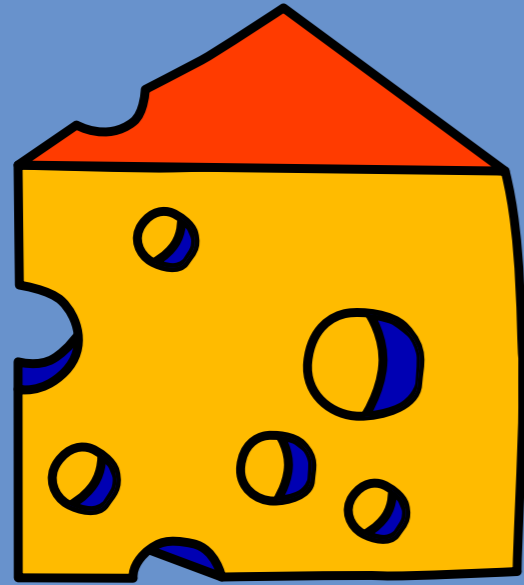
Le studio média est la caisse de résonance du lieu : équipé pour de la création radio, des émissions live et du podcast, il donne de l'écho aux activités culturelles et culinaires de la halle. Au menu : des émissions avec et par les acteurs du site, des expériences pour prolonger la programmation culturelle, et des initiations pour développer son projet média.

Être Ensemble

- Encourager le développement territorial et créer de la « valeur ajoutée territoriale »
- Un espace d'opportunités (de rencontres, de développement économique, d'opportunités commerciales)
- Un lieu créateur de richesses et de valeur pour le territoire et son environnement immédiat

Fêter et découvrir

Une programmation culturelle riche et variée, ouverte sur les enjeux de société contemporains, donne la parole aux acteurs du changement et de l'économie sociale et solidaire. Elle se déploie au sein de la salle de événementielle et au cœur de la halle de façon ponctuelle. La programmation convie artistes professionnels ou amateurs, des arts vivants ou de la musique, des expositions, des projections, et des rencontres.



**nouveau
cœur
battant
des Docks,**

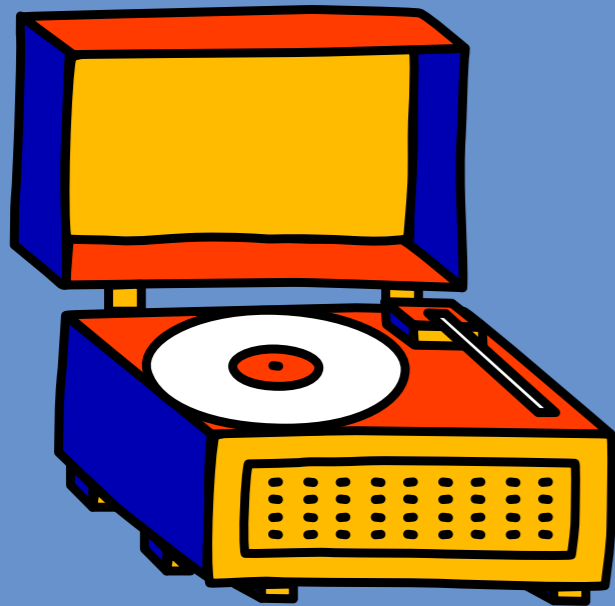
5. Activités & usages

La halle accueillera différents types d'activité et d'usages :

- Un marché quotidien de proximité composé de plusieurs étals et de boutiques de produits frais de saison et de petite épicerie, en privilégiant l'approvisionnement de producteurs engagés et franciliens chaque fois que possible.
- Une halle de restauration structurée autour de comptoirs culinaires qui proposeront une cuisine du monde.
- Un bar central, un coffee shop, un caviste, un bar à vin tapas et un bar à bière pour toutes les bourses et tous les âges.
- Des espaces dédiés à la transmission des savoir-faire, à la diffusion culturelle et festive accessible à tous : une salle polyvalente, une cuisine partagée, studio média, un club immersif, une zone ludique.
- Des terrasses intérieures, d'une capacité totale 1200 places dont 900 places assises

6. Fonctionnement du lieu

- La halle sera exploitée par la Lune des Docks qui contractualisera avec l'ensemble des partenaires, artisans, commerçants et restaurateurs présents sur site.
- L'ouverture de la halle au public est prévue au printemps 2023.
- La halle à vocation à être ouverte et opérationnelle tout au long de l'année, en hiver comme en été.
- La halle sera fermée au public le lundi ; elle sera ouverte du mardi au dimanche en journée et en soirée.
- L'amplitude horaire journalière est en cours de définition elle sera distincte entre le marché et les comptoirs culinaires.



**pour
nourrir le
corps et
l'esprit.**

7. Appel à projet

—
Ce dossier à pour objectif d'identifier des porteurs de projet indépendants et de sélectionner des professionnels responsables et engagés qui souhaitent participer à la création d'un lieu de vie d'un nouveau genre à la fois utile, inclusif,

écoresponsable et joyeux.

Véritables acteurs et animateurs de la halle, les futurs partenaires devront proposer une offre alimentaire diversifiée et accessible à toutes les bourses.

Les produits vendus ou transformés devront autant que possible être des produits de saison, locaux en circuit court, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

Les comptoirs de restauration devront proposer des menus

spécifiques à tarifs attractifs pour les familles avec enfants et certaines catégories de population.

Les comptoirs de restauration devront systématiquement proposer un menu végétarien.

Appel à projet pour la zone des échoppes de restauration

La zone des échoppes de restauration concernent des restaurateurs qui souhaitent proposer sur place ou à emporter une cuisine de rue du monde à partir de produits de saison, locaux en circuit court, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique. L'offre culinaire devra traduire toute la diversité culturelle de la ville, elle s'attachera

également à proposer des menus adaptés aux différentes cibles familiales, étudiantes ou végétarienne...

Cette zone sera composée de 10 cuisines avec comptoir de vente d'une surface allant de 12 m² à 19 m². Les cellules disposent tous d'une arrivée en eau et en électricité et pourront accueillir des équipements

spécifiques selon l'activité du preneur. L'aménagement et les équipements intérieurs professionnels seront installés par la Lune des Docks en lien avec les preneurs.

Les preneurs pourront sous certaines conditions disposer d'un stock froid positif et négatif et ou d'un stock sec additionnel.

Il est précisé que les étals de marché ne comprennent pas la vente de boissons alcoolisées ou non alcoolisées sur place ou à emporter.

Les candidats sont invités à remplir **“annexe fiche projet - candidature comptoir culinaire”**

La zone des échoppes de restauration



Conditions financières et juridiques

Chaque preneur devra s'aquitter auprès de la Lune de Docks :

- d'un loyer fixe
- d'un pourcentage sur le chiffre d'affaire réalisé
- d'une quote part de la taxe foncière

- d'une participation aux charges communes de fonctionnement du lieu (comprenant l'utilisation des espaces de stockage additionnels et des services mutualisés et éventuellement autres charges de gestion du bâtiment).

Une première phase de sélection des dossiers de candidature sera réalisée un mois après la date limite du dépôt de candidature courant juillet.

Elle donnera lieu à une série d'échanges à l'issu desquels, les acteurs pressentis seront auditionnés et se verront présenter les conditions tarifaires et juridiques d'occupation détaillées.

8. Modalité & dépôt de candidature

- Date limite des dépôts de candidature le 3 JUIN 2022
- pour toute candidature les porteurs de projet sont tenu de remplir la fiche projet :
- en annexe pour la **Candidature comptoir culinaire.**
- les fiches projet qui font office de candidature sont à déposer par mail exclusivement à l'adresse suivantes hallesaintouen@lalunerousse.com
- Toute demande de renseignements complémentaires sont à faire par mail exclusivement à l'adresse suivante : hallesaintouen@lalunerousse.com

Nous attirons l'attention des porteurs de projets que l'occupation au sein de la halle nécessite d'avoir une vision structurée et solide du projet professionnel.

Tous nos partenaires auront l'obligation de se conformer au règlement intérieur du site que La LLDD tient à disposition pour les candidats qui en font la demande.

Merci