



Restaurant de la plage municipale

Rapport de présentation sur le choix du mode de gestion et le principe du recours à une délégation de service public

Article L.1411-4 du Code général des Collectivités Territoriales

La commune de SEVRIER est propriétaire d'un restaurant sis au 385 route de la Plage, sur le terrain de sa plage municipale, dont la gestion et l'exploitation sont externalisées par l'intermédiaire d'une délégation de service public.

Le contrat actuel couvrant la période 2022 - 2026 arrive à échéance le 31 octobre 2026. Dans ce contexte, la commune doit s'interroger sur le mode de gestion le plus adapté pour ce service.

En effet, dans le cadre du principe constitutionnel de libre administration des collectivités territoriales, la commune dispose de la liberté de choisir le mode de gestion pour exploiter les différents services publics. Elle peut soit en assurer directement l'exploitation, soit en confier la gestion à un tiers dans une logique d'externalisation.

L'article L1411-4 du Code général des collectivités territoriales (CGCT) précise que « Les assemblées délibérantes des collectivités territoriales, de leurs groupements et de leurs établissements publics se prononcent sur le principe de toute délégation de service public local après avoir recueilli l'avis de la commission consultative des services publics locaux prévue à l'article L1413-1. Elles statuent au vu d'un rapport présentant le document contenant les caractéristiques des prestations que doit assurer le délégataire ».

Le présent rapport est joint en annexe de la convocation du Conseil municipal du 23 février 2026. Il vise l'approbation du principe au recours d'une délégation de service public (DSP) pour la gestion du service cité en objet. Il a pour objet :

- I. De présenter le service
- II. De présenter les différents modes de gestion
- III. De définir les différents motifs justifiant le recours à une DSP
- IV. De présenter la procédure et la planification
- V. De présenter les principales caractéristiques du contrat de DSP

I. Présentation du service

L'établissement est situé à proximité immédiate de la plage. Il comprend deux niveaux : au rez-de-chaussée se trouvent les espaces réservés à l'accueil des clients (une salle de restaurant intérieur ainsi que les toilettes), les cuisines, un espace dédié au snack – bar donnant sur l'extérieur, ainsi et différents espaces techniques (sas, rangements...) pour une superficie de 110 m².

Cet espace intérieur est prolongé à l'Est par une terrasse extérieure ayant vue sur le lac d'une superficie de 110 m².

L'équipement permet d'accueillir une cinquantaine de couverts en salle et entre 80 et 100 couverts sur la terrasse.

Au Sud, une seconde terrasse, entièrement rénovée en 2025 pour un montant de 285 000 euros, créant une jonction entre la voie verte et la plage, accueille les clients souhaitant déjeuner au snack – bar.

Au sous-sol se trouve des réserves, un vestiaire pour le personnel et différents espaces de stockage.

Depuis 2022, la gestion du restaurant a été attribuée à un prestataire par le biais d'une convention de délégation de service public arrivant à échéance en octobre 2026. Le contrat prenait la forme d'un affermage. Le délégataire avait à sa charge la gestion et l'exploitation du restaurant dans ses aspects administratifs, commerciaux et techniques.

Pour permettre au délégataire de réaliser sa mission, la commune lui met à disposition différents mobiliers et matériels : équipements de cuisine (fours, chambres froides...), mobiliers, plonge...

Ces équipements restent sommaires. Le bâtiment nécessite une rénovation importante et un réagencement complet : réorganisation des flux en cuisine, accessibilité, sécurité des accès au sous-sol...

La commune perçoit une redevance fixe de 60 000 euros H.T ainsi qu'une part variable assise sur le chiffre d'affaires (3.5 % au-delà de 500 000 euros H.T) s'élevant à :

- 2023 : 12 698 €
- 2024 : 14 528.99 €
- 2025 : 11 589.72 €
- 2026 : 21 394.87 €

Le chiffre d'affaires a nettement progressé en 2025 avec l'exploitation de la terrasse Sud.

II. Présentation des différents modes de gestion envisageables

• La régie

S'agissant de l'exploitation d'un service public de nature industrielle et commerciale (SPIC), en application de l'article L.1412-1 du CGCT, il ne peut pas être exploité que par une régie simple.

Le CGCT permet ainsi le choix entre deux autres formes de régie :

1) La régie dotée de la seule autonomie financière (régie autonome)

La régie avec autonomie financière est assurée par les services de la collectivité.

Les règles spécifiques applicables aux régies dotées de la seule autonomie financière sont définies aux articles L. 2221-11 et suivants et R. 2221-63 et suivants du CGCT.

Il en résulte principalement que les régies autonomes financière sont composées d'un conseil d'exploitation, d'un directeur et d'un agent comptable.

Le directeur est désigné ou révoqué par l'organe exécutif de la collectivité territoriale.

L'agent comptable est celui de la collectivité locale, mais un comptable spécial peut être affecté à la régie si ses recettes annuelles d'exploitation dépassent 76 224 €. Cette décision de principe est prise par l'organe délibérant de la collectivité territoriale après avis du conseil d'exploitation et du Directeur Départemental des Finances Publiques ; la nomination du comptable revient au préfet sur proposition de l'organe exécutif.

Conformément à leur dénomination, les régies à seule autonomie financière ne disposent pas d'une autonomie administrative. Il appartient à l'organe délibérant de la collectivité territoriale de fixer les conditions de recrutement et d'activité du personnel, les tarifs, voter le budget, affecter les résultats d'exploitation, approuver les investissements. Le conseil d'exploitation ne possède quant à lui que des pouvoirs résiduels, ou se limite aux avis et propositions.

En revanche, et c'est là leur finalité, ces régies disposent d'un budget autonome à l'intérieur de celui de la collectivité territoriale qui assure le service public. Ce budget est séparé en section d'exploitation et section d'investissement.

La régie autonome laisse subsister un large contrôle de la collectivité de rattachement sur le service.

2) La régie dotée de l'autonomie financière et de la personnalité morale (régie personnalisée).

Cette régie se distingue des autres par le fait que la collectivité publique transfère statutairement la gestion du service public à une entité juridique publique distincte.

Les règles spécifiques applicables aux régies dotées de la personnalité morale et de l'autonomie financière sont définies aux articles L. 2221-10 et R. 2221-18 et suivants du CGCT.

La régie personnalisée est créée par une délibération en l'espèce de l'organe délibérant. Cette décision fixe les statuts et le montant de sa dotation initiale qui comporte, sous réserve d'apports ultérieurs à inclure, les créances, les apports en espèce ou en nature enregistrés pour leur valeur vénale, déduction faite des dettes que prend obligatoirement en charge la régie (CGCT, art. R. 2221-13).

La délibération de création fixe en outre les règles générales d'organisation et de fonctionnement du Conseil d'administration tout en sachant que le nombre des membres du Conseil d'administration ne peut être inférieur à trois et que des personnalités extérieures à l'organe délibérant peuvent faire partie du Conseil d'administration si les statuts le prévoient. L'organe délibérant désigne les membres du Conseil d'administration, sur proposition du Président et mettrait fin à leurs fonctions dans les mêmes formes.

La régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière est un organisme bien distinct de sa collectivité de rattachement. Elle est administrée par un conseil d'administration et son Président ainsi qu'un Directeur. Cette catégorie de régie n'est pas directement placée sous l'autorité du Président et de l'organe délibérant.

Son personnel est propre, même si elle peut passer des conventions avec d'autres organismes pour des prestations externalisées.

Elle doit disposer d'une administration propre.

Cette régie peut être dissoute sur l'initiative et par délibération de l'organe délibérant

Dans tous les cas, le personnel d'une régie en charge d'un service public industriel et commercial relève du droit privé à l'exception de son directeur qui bénéficie d'un statut de droit public (contractuel ou titulaire), et du comptable. La régie est soumise aux dispositions relatives aux marchés publics et aux règles de la comptabilité publique.

La Régie se caractérise par :

- Une perception de la redevance (tarifs appliqués) auprès des usagers par la Collectivité (via son receveur ou une régie de recettes) ;
- Une responsabilité civile et pénale assurée par l'exécutif de la collectivité dans le cas d'une régie dotée de la seule autonomie financière, ou par le Président et le Directeur de la régie dans le cas régie dotée de la personnalité morale ;
- Une exploitation assurée par ses moyens propres complétée le cas échéant par des moyens externalisés (marchés publics), cette externalisation pouvant être limitée aux seules prestations pour lesquelles la régie n'est pas en mesure de se doter des compétences requises dans des conditions économiquement satisfaisantes ;
- Une maîtrise et une responsabilité des principales décisions d'exploitation assurées par la Communauté de Communes ;
- Un risque financier intégralement assumé par la Commune qui est astreinte à équilibrer ses dépenses par les tarifs pratiqués auprès des usagers.

Ainsi, au cas particulier, dans le cadre d'un fonctionnement en régie, la commune assure directement l'exploitation, la gestion et l'animation du restaurant lors de sa période d'ouverture. Elle prépare tout au long de l'année le bon déroulement de la saison suivante. Elle prend à sa charge le renouvellement du matériel ainsi que les travaux de rénovation, de mise aux normes et de réagencement à engager sur le bâtiment.

Responsable de l'organisation directe du service, la collectivité est tenue d'assurer, en conformité avec les règles financières et de comptabilité publique :

- La prise de réservation ;
- L'exploitation et la gestion du restaurant lors de la période d'ouverture
- La gestion des rapports avec les clients ;
- La prise en charge du recouvrement ;
- L'entretien courant/nettoyage du site ;
- L'entretien des équipements nécessaires à l'exploitation du restaurant ;
- La sécurité du site à l'année ;
- Le paiement des factures de fluides.

Ces missions sont réalisées par les services municipaux (techniques et administratifs).

Ce mode de gestion suppose également que la commune assure en direct l'ensemble des travaux de rénovation, de réagencement et de mise aux normes nécessaires sur le bâtiment.

Avantages et inconvénients de la gestion en régie :

Le principal avantage de ce mode de gestion est la maîtrise totale, par la collectivité, de la gestion du restaurant (tarifs, budget, charges...) et des investissements engagés. Le périmètre et le développement du service peut évoluer de manière plus souple que dans le cadre d'une contractualisation avec un prestataire au regard du respect impératif des règles de commande publique.

A l'inverse, ce mode de gestion implique pour la collectivité :

- Une gestion à ses risques et périls en supportant seule les aléas financiers (baisse de fréquentation ou impayés) ;
- Un fonctionnement contraint par les règles applicables aux collectivités territoriales notamment en matière de ressources humaines ;
- Une capacité d'investissement limitée ;
- Des dépenses de fonctionnement et d'investissement à la charge de la collectivité ;
- Une forte mobilisation des services municipaux au-delà des agents affectés à la gestion du restaurant ;
- Le recrutement plus difficile de personnes spécialisées dans ce secteur afin de développer l'attractivité du restaurant et nécessitant d'externaliser certaines prestations ;
- La responsabilité des dommages causés.

• **Le marché public**

Un marché est un contrat conclu par un ou plusieurs acheteurs avec un ou plusieurs opérateurs économiques, pour répondre à leurs besoins en matière de travaux, de fournitures ou de services, en contrepartie d'un prix ou de tout équivalent.

Dans cette hypothèse, un tiers se voit confier par la collectivité, au terme d'une procédure respectueuse des principes de la commande publique, l'exécution d'une prestation de service en contrepartie du paiement d'un prix.

Les missions du prestataire sont celles définies dans le cahier des charges.

Il n'y a pas de transfert du risque lié à l'exploitation au cocontractant ni de redevance versée, le cas échéant par ce dernier, à la collectivité.

Avantages et inconvénients de la gestion en marché public :

Ce fonctionnement permet un contrôle de la collectivité sur la gestion du prestataire de service et une plus grande souplesse dans l'évolution du périmètre du service que le contrat de DSP.

Une gestion par le biais d'un marché public présente cependant des inconvénients :

- Pas ou peu d'impact économique pour le prestataire en cas de mauvaise gestion ;
- Aléa d'exploitation pris en charge par la Commune ;
- Maintien d'une implication humaine et matérielle forte par la collectivité ;
- Gestion des deniers publics par un tiers dans le respect des règles de comptabilité publique ;
- Action du prestataire circonscrite aux dispositions du cahier des charges ;
- Possibilité limitée de négociation avec les candidats dans le cadre de la consultation ;

- Il est précisé que tout tiers, dont les associations, qui remplissent les conditions et critères, peuvent candidater à cette procédure.

- **La délégation de service public (DSP)**

La DSP peut prendre plusieurs formes :

1) **La concession**

La concession est un mode de gestion par lequel la collectivité charge son cocontractant de réaliser des travaux et d'exploiter à ses frais le service pendant une durée déterminée en prélevant directement auprès des usagers du service public des redevances qui lui restent acquises. La rémunération du concessionnaire est assurée par les usagers : le risque repose sur le concessionnaire.

La convention de délégation doit tenir compte, pour la détermination de sa durée, de la nature des prestations demandées au délégataire et ne doit pas dépasser la durée d'amortissement des installations mises en œuvre.

La collectivité contrôle le bon fonctionnement du service, notamment au vu des comptes rendus techniques et financiers annuels. A l'expiration de la convention de délégation, l'ensemble des investissements et des biens du service devient la propriété de la commune.

2) **L'affermage**

L'affermage se distingue de la concession essentiellement par le fait que les ouvrages nécessaires à l'exploitation du service sont remis au fermier par la commune qui, en a assuré le financement. Le fermier est chargé de la maintenance de ces ouvrages et peut également se voir confier leur modernisation ou leur extension.

Le fermier est rémunéré par les usagers, mais il reverse à la collectivité une redevance destinée à contribuer à l'amortissement des investissements qu'elle a réalisés. Le risque repose sur le fermier. La durée des contrats d'affermage est généralement assez courte (trois à cinq ans environ).

3) **La régie intéressée**

La régie intéressée est une forme d'exploitation dans laquelle la collectivité territoriale passe un contrat avec un professionnel pour faire fonctionner un service public. La collectivité rémunère le « régisseur intéressé » par une rétribution composée d'une redevance fixe et d'un pourcentage sur les résultats d'exploitation. La collectivité est chargée de la direction de ce service mais peut donner une certaine autonomie de gestion au régisseur.

Avantages et inconvénients de la gestion en DSP :

Plusieurs avantages peuvent être mis en avant dans le cadre d'une gestion du service en DSP :

- Gestion globale aux risques et périls du délégataire qui supporte les aléas financiers (baisse de fréquentation ou impayés) et techniques (maintien en bon fonctionnement des équipements pour assurer la continuité du service) ;
- Gestion attendue plus efficace du titulaire, la rémunération étant liée au résultat de l'exploitation (cela pourrait notamment impliquer un développement de la communication et du marketing pour le restaurant) ;

- Investissements possibles du délégataire sur le bâtiment comme sur les équipements pour améliorer l'exploitation ;
- Gestion assurée par un tiers spécialisé dans le secteur concerné ;
- Entretien du site assuré et pris en charge financièrement en totalité par le délégataire ;
- Maintien de la sécurité du site toute l'année ;
- Redevance versée à la Commune ;
- Possibilités de négociation avec les candidats.

La passation d'un contrat de DSP implique la perte d'une partie du contrôle exercé sur le service (la Commune reste l'autorité organisatrice du service et bénéficie de moyens de contrôle).

Il est précisé que tout tiers, dont les associations, qui remplissent les conditions et critères, peuvent candidater à cette procédure.

III. Motifs justifiant le recours à un contrat de DSP

La gestion en régie semble à écarter en raison principalement de la difficulté à trouver recruter les personnes disposant des compétences nécessaires pour gérer ce service, particulièrement dans le contexte actuel d'importantes tensions sur le marché de l'emploi. Le risque financier est également trop important à soutenir.

La maintenance et l'entretien du site mobiliseraient les équipes des services techniques au détriment d'autres actions qui pourraient être menées sur le territoire communal.

Le bâtiment nécessite d'importants travaux de rénovation, de réagencement et de mise aux normes, ce qui représente un investissement important.

⇒ *Il est proposé au Conseil municipal d'écarter ce mode de gestion.*

Si la commune a régulièrement recours aux marchés publics pour l'exécution de nombreux services, travaux ou livraison de fournitures, ce mode de gestion pour le restaurant présente peu d'intérêt.

En effet, si la collectivité conserve le contrôle de l'organisation du service, ce dernier reste néanmoins assuré par un tiers qui sera impacté de manière limitée en cas de mauvaise gestion. Les aléas financiers et techniques restent supportés par la commune qui doit par ailleurs maintenir une implication humaine et matérielle importante et continuer à gérer directement une partie des relations avec les tiers et usagers.

Ce montage fait donc supporter le risque financier sur la commune alors qu'elle a confié la gestion du service à un prestataire et ce, au terme d'une procédure impliquant une mise en concurrence également exigeante.

⇒ *Ce mode de gestion cumule les inconvénients de la gestion en régie et de la DSP, il est proposé de l'écarter.*

Le recours à la DSP semble être le mode de gestion le plus adapté pour assurer les meilleures prestations possibles. Il permet de recourir à des compétences spécifiques au secteur. L'exploitation d'un restaurant nécessite en effet des compétences spécialisées dans un domaine concurrentiel. Sa gestion sera assurée dans de meilleures conditions par un tiers disposant des compétences adéquates.

Ce mode de gestion permet également une meilleure répartition des risques inhérents au service puisqu’il autorise le transfert des risques suivants au délégataire :

- Risque financier lié à la nécessité d’équilibrer les coûts du service : le délégataire assure le risque de fréquentation et d’impayés. Par ailleurs, la commune perçoit une redevance lui permettant de couvrir les frais restant à sa charge ;
- Risque en cas de dommages causés, tant aux usagers qu’aux tiers, par le fonctionnement du service ;
- Risque réglementaire (évolutions du cadre réglementaire ou des normes techniques).

Ce contrat permet également de bénéficier de l’expertise du titulaire dans le cadre de nouveaux investissements. Parallèlement, la commune conserve un contrôle fort du service via les obligations et engagements fixés au cahier des charges et l’offre du titulaire et la transmission des rapports annuels d’activité.

⇒ *Au regard des objectifs fixés, de la technicité du métier et des contraintes réglementaires, le type de gestion préconisé est celui de la DSP. Le délégataire serait en charge, à la fois de l’exploitation et la gestion commerciale du restaurant, mais également des investissements nécessaires à sa rénovation complète. Il se rémunère sur le prix payé par l’usager. Il reverse à la commune une redevance.*

IV. Présentation de la procédure et planification

Après l’approbation du principe du recours à une DSP par le Conseil municipal, la passation du contrat de DSP nécessite la mise en œuvre d’une procédure de publicité et mise en concurrence dans les conditions fixées par le Code de la commande publique.

L’avis et le dossier de consultation sont publiés sur les supports imposés réglementairement. Au terme du délai de consultation, les candidatures sont examinées par la Commission de délégation de service public qui dresse la liste des candidats admis à présenter une offre (CDSP).

Après un nouvel avis de cette Commission, l'autorité habilitée à signer la convention de DSP peut organiser librement une négociation avec un ou plusieurs soumissionnaires. Par suite, elle saisit le Conseil municipal du choix du délégataire auquel elle a procédé. Elle lui transmet le rapport de la commission présentant notamment la liste des candidats admis à présenter une offre et l'analyse des propositions de celles-ci, ainsi que les motifs du choix du candidat et l'économie générale du contrat.

Le calendrier prévisionnel de passation de la DSP est le suivant :

Etape	Echéance
Publicité	2 mars 2026
Réception et ouverture des candidatures	13 avril 2026
Etablissement de la liste des candidats admis à présenter une offre par la CDSP	28 avril 2026
Envoi du document de consultation aux candidats retenus	29 avril 2026
Réception des offres	9 juin 2026
Avis de la CDSP sur les offres	23 juin 2026
Négociation des offres	Du 6 au 20 juillet 2026

Choix du délégataire par l'autorité exécutive	1 ^{ère} semaine de septembre 2026
Délibération de l'assemblée délibérante validant le choix du délégataire et approuvant le projet de convention	Conseil municipal du 21 septembre 2026

V. Présentation des caractéristiques essentielles du contrat

Les caractéristiques des prestations que doit assurer le délégataire sont décrites de façon succinctes et non exhaustives, étant entendu qu'il appartiendra au Maire d'en négocier les conditions précises.

- Objet

Le délégataire a pour mission d'assurer l'exploitation, la gestion, l'entretien du restaurant. Il réalise les investissements nécessaires à la rénovation du bâtiment. Plus précisément, une réorganisation fonctionnelle est attendue avec pour objectif de redonner une cohérence d'usage et d'anticiper l'avenir.

Les travaux souhaités seraient les suivants :

- Cuisine : réorganisation spatiale complète (zones froides/chaudes distinctes, rationalisation du matériel, optimisation des rangements, circuits fluidifiés).
- Bar : repositionnement et reconfiguration, pour améliorer le service et les flux clients.
- Sous-sol / stockage : sécurisation contre les inondations (étanchéité, rehaussement des équipements sensibles).
- Sanitaires : création d'un bloc sanitaire adapté aux normes actuelles et repositionné en retrait des espaces de restauration.

Des travaux plus importants d'isolation peuvent être engagés afin d'utiliser le restaurant en dehors de la saison estivale.

La proximité du lac impose néanmoins le strict respect de la loi Littoral.

Le délégataire a également à sa charge le renouvellement du matériel nécessaire à l'exploitation du restaurant.

- Durée

Le contrat est conclu pour une durée de 20 ans, avec une variante obligatoire de 15 ans, selon le montant et la nature des investissements qui seront mis à la charge du délégataire.

- Période d'ouverture du restaurant

Le concessionnaire déterminera avec l'accord de la commune les périodes d'ouverture et de fermeture, ainsi que les modalités d'accueil des usagers au restaurant. Il devra être ouvert à minima du 1er avril au 31 octobre et 7 jours sur 7 du 1er juillet au 31 août.

- Estimation de la valeur potentielle du contrat

Au regard des rapports d'activités détenus par la collectivité, il apparait que le chiffre d'affaires moyen généré par le service est d'environ 930 000 euros annuels.

Le chiffre d'affaires dégagé sur toute la durée du contrat est estimé à titre indicatif et non contractuel à 13 950 000 euros sur 15 ans en 18 600 000 € sur 20 ans.

- Conditions financières et d'exploitation du service public

Le délégataire se rémunère sur le prix payé par l'utilisateur. Il verse une redevance à la collectivité dont le montant est fixé par le Conseil municipal (estimation : 60 000 euros H.T par an). Le délégataire est tenu de réaliser des investissements durant la période couvrant la DSP.

Le contrat détermine les tarifs à la charge des usagers et précise l'incidence sur ces tarifs des paramètres ou indices qui déterminent leur évolution. Les tarifs seront fixés d'un commun accord entre la collectivité et l'exploitant.

- Obligations du délégataire

L'objectif principal est de rénover le bâtiment, renouveler le matériel, tout en poursuivant l'activité du restaurant. Le délégataire ne devra sous aucun prétexte en altérer la qualité de service avec pour objectif de satisfaire la clientèle.

Des obligations complémentaires seront prévues dans le contrat de délégation de service public.

- Obligations de la collectivité :

La collectivité doit fournir un équipement comme décrit dans les annexes au contrat avec du matériel fonctionnel et opérationnel.

- Production des comptes et contrôle :

Le délégataire doit satisfaire aux obligations définies à l'article L. 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales. Ces obligations sont précisées et détaillées dans le contrat de délégation de service public. Les bilans annuels d'exploitation et comptables devront être fournis à la collectivité à chaque fin de saison. La collectivité se réserve un droit de regard sur l'exploitation notamment en cas de forte chute des recettes afin de comprendre la situation.

- Sanctions résolutoires :

La Collectivité peut exercer, le cas échéant, son pouvoir de sanction et résilier le contrat dans les conditions qui sont fixées dans le contrat de délégation de service public.

- Fin du contrat

Toute reconduction tacite du contrat de délégation de service public est prohibée. Le non-renouvellement du contrat de délégation de service public n'entraîne aucune indemnité à la charge de l'une ou de l'autre partie. Le contrat de délégation de service public précise les conditions relatives au sort des biens en fin de contrat (en fonction de l'amortissement des investissements réalisés).