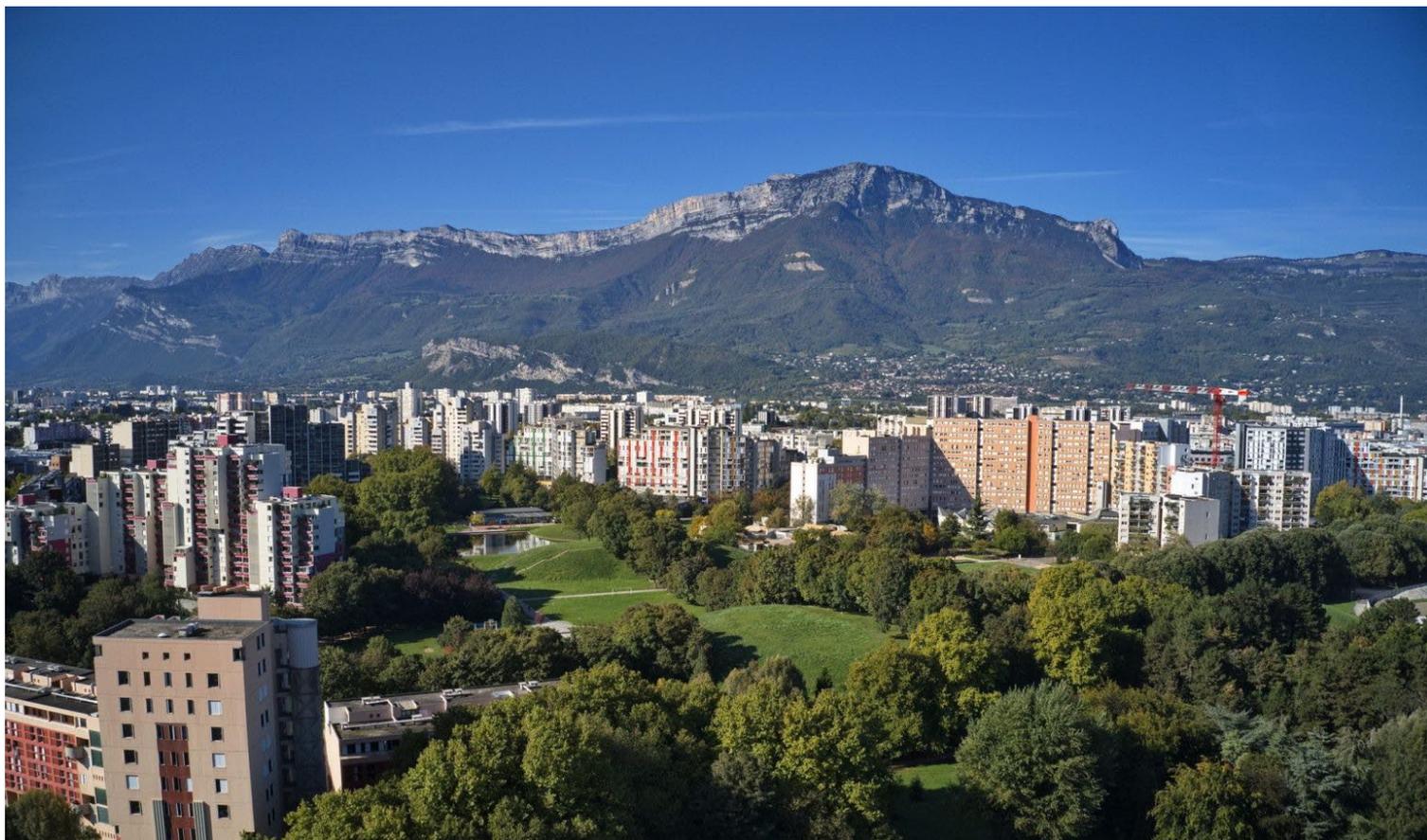




**GRENOBLEALPES  
MÉTROPOLE**



## **APPEL A CANDIDATURES**

***A remettre au plus tard le 15 novembre 2025***

---

**Pour l'exploitation de trois cellules commerciales  
situées sur la place du marché, quartier Villeneuve à  
Grenoble**

# OBJET DE L'APPEL À CANDIDATURE

---

Dans le cadre de sa politique en faveur du commerce et de l'artisanat et du projet de renouvellement urbain du quartier de la Villeneuve de Grenoble, Grenoble Alpes Métropole (dite la Métropole) construit 4 locaux commerciaux sur la Place du marché de l'Arlequin, en partenariat avec la Ville de Grenoble et l'Agence Nationale du Renouvellement Urbain (ANRU).

Deux locaux ont été livrés en novembre 2024 ; deux autres seront livrés à l'automne 2025.

Ces locaux, propriété de la Métropole, sont proposés à la location.

Une première activité, la boulangerie La Mie de l'Arlequin, a ouvert en décembre 2024.

Le présent appel à projet porte sur les trois autres locaux commerciaux.

## ACTIVITÉS ATTENDUES

Les locaux sont destinés à accueillir une/des activités commerciales et/ou artisanales ou petites activités productives. En particulier, une épicerie et un lieu de restauration sont attendus.

Les candidats retenus devront proposer des activités :

- Permettant d'apporter une réelle plus-value par rapport aux activités commerciales déjà présentes et au potentiel commercial de la Place du marché,
- Permettant d'attirer un large flux de clientèle et garantissant des prix adaptés à la clientèle du quartier,
- Intégrant la vente de produits et services de qualité, et les démarches d'économie locale, durable et responsable.

La Métropole et la Ville de Grenoble seront particulièrement attentives à la qualité des dossiers présentés dans le cadre du présent appel à candidatures.

# CONTEXTE

---

## **Le quartier de la Villeneuve – Village Olympique à Grenoble**

Le quartier compte un peu moins de 11 000 habitants et de nombreux atouts :

- Une bonne accessibilité avec une desserte en transports en commun de qualité et un arrêt de tram à quelques mètres de la place du marché.
- Des espaces verts importants (par exemple le parc Jean Verlhac de 14 hectares) qui contribuent à la qualité de vie de ce quartier où le piéton est roi.
- De nombreux équipements publics qui animent le quartier, génèrent pour certains des flux depuis l'extérieur et représentent un nombre important de salariés.
- Une forte dynamique associative.
- Un ambitieux projet de rénovation en faveur de l'habitat, des espaces et des équipements publics qui a déjà considérablement modifié le quartier.
- Une labellisation écoquartier traduisant l'engagement de la Métropole et de la Ville dans la transition écologique du territoire.
- Une dynamique publique de développement économique visant à la fois à consolider des polarités commerciales et de services et à développer une offre de locaux économiques à destination des commerçants, artisans et entreprises, telle la zone d'activité des Peupliers située à 400 m de la Place du marché.

Vous trouverez de nombreuses informations sur le site internet du projet de renouvellement urbain : <https://www.lesvilleneuve.fr/> et sur la page internet du projet GrandAlpe : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/337-grandalpe.htm>

## **La polarité commerciale de la Place du marché**

Le pôle commercial au sein duquel se situent les locaux se trouve à proximité de l'arrêt de tram « Arlequin » de la ligne A et est accessible également depuis l'arrêt « La Bruyère ».

Sur la place, un marché alimentaire se tient chaque matin qui dispose d'une clientèle nombreuse et fidèle. Ce marché alimentaire est complété le jeudi après-midi par un marché généraliste.

Une boulangerie, La Mie de l'Arlequin, a ouvert en décembre 2024 et elle attire de nombreux clients.

Les habitants du quartier attendent avec impatience les nouveaux commerces, car ils sont très attachés à leur quartier et aux commerces de proximité.



# DESCRIPTION DES LOCAUX

---

**Trois cellules sont proposées à la location :**

- Une cellule de 146 m<sup>2</sup> (dite cellule n°1) dotée de réserves en sous-sol.
- Une cellule de 108 m<sup>2</sup> (dite cellule n°2) dotée d'une cuisine équipée pour de la petite restauration-snacking.
- Une cellule de 73 m<sup>2</sup> (dite cellule n°3).

**La cellule n°2 et la cellule n°3 peuvent être réunies en une seule grande cellule de 181 m<sup>2</sup>.**

## CELLULE n°1 - 146 m<sup>2</sup>

Le local bénéficie d'une belle visibilité sur la Place du marché et depuis le tram.

### Vue depuis le tram



### Vue depuis la place du marché



## **Caractéristiques :**

### En rez-de-chaussée sur 80 m<sup>2</sup> :

- Un espace commercial en libre aménagement d'environ 70 m<sup>2</sup>
- Un espace privé lavabo sanitaire adaptable aux normes PMR
- Des vitrines toute hauteur sur les faces Est et Ouest équipées de rideau métallique extérieur motorisé
- Une porte automatique en façade Est ; ouverture commerciale sur la place du marché
- Une porte d'accès sur la façade Sud
- Une zone d'accès au sous-sol : escalier et monte-charge de 50 kg
- Des façades bien isolées ; un revêtement au sol en carrelage, des cloisons intérieures peintes et un faux-plafond
- Chauffage électrique avec pompe à chaleur réversible et extraction d'air
- Alimentation électrique en 36 KVA triphasé (maximum) avec tableau électrique et équipements associés (prises, éclairage...)
- Equipement d'alarme intrusion

### En sous-sol sur 66 m<sup>2</sup> :

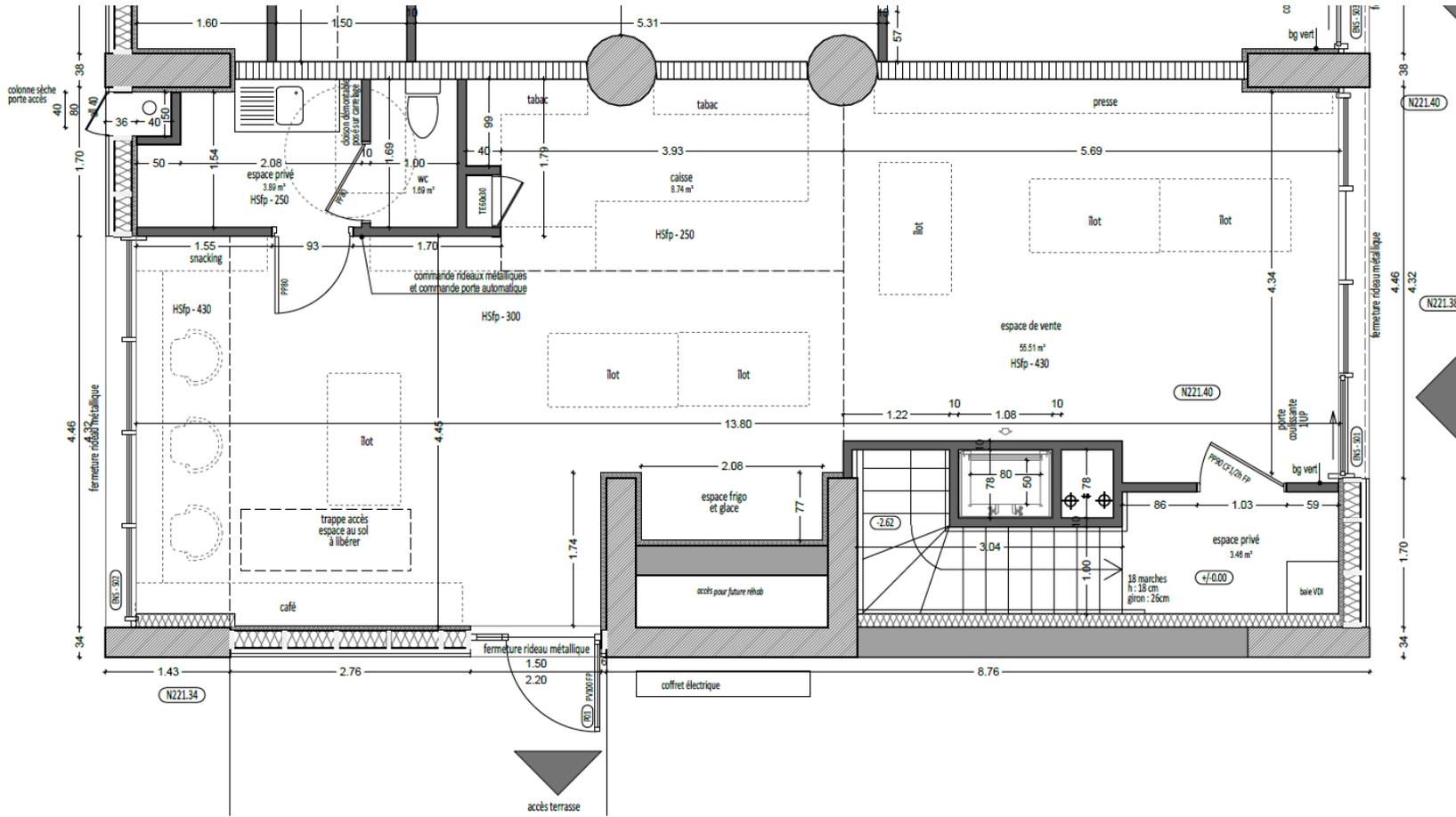
- Un hall en pied d'escalier
- Deux espaces de réserve cumulant 60 m<sup>2</sup> pour le stockage des fournitures
- Une dalle béton au sol
- Les cloisons sont isolées et peintes

Etat : le local répond aux normes d'accessibilité pour les clients.

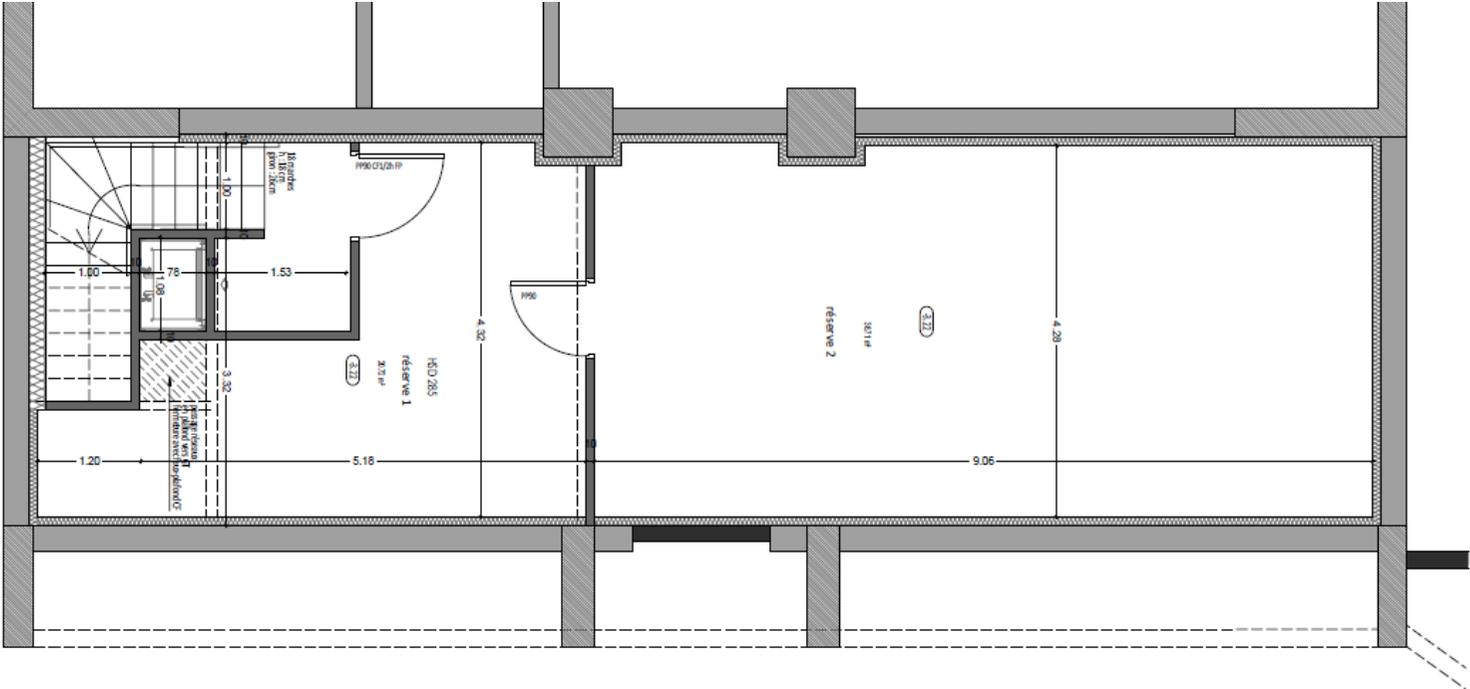
Les livraisons liées à l'activité sont possibles par les deux accès prévus.

Aucune place de stationnement n'est dédiée à cette activité.

# Plan du rez-de-chaussée



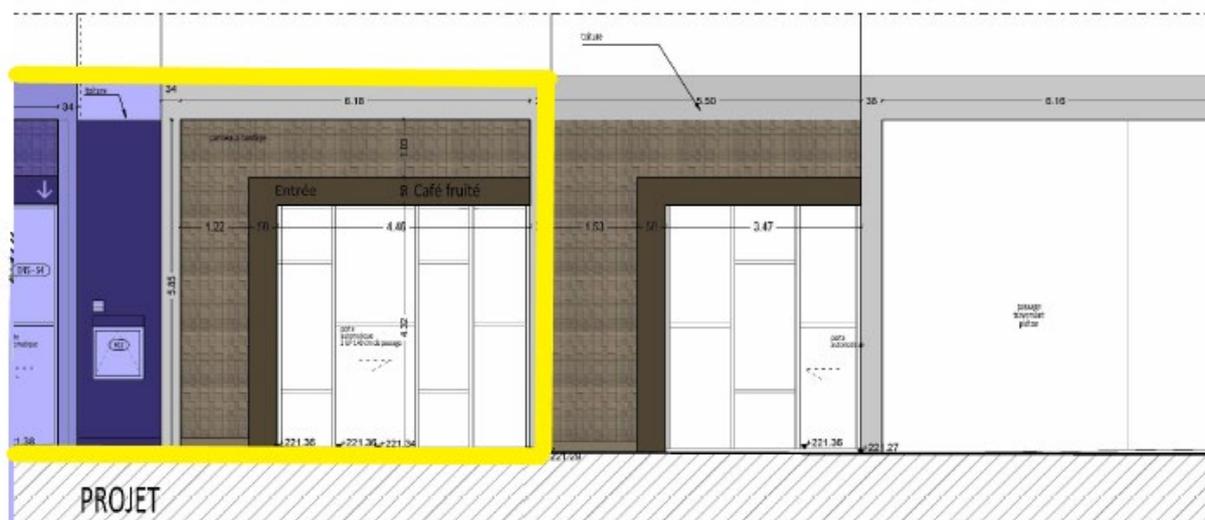
Plan du sous-sol :



## CELLULE n°2 – 108 m<sup>2</sup>

Le local bénéficie d'une belle visibilité sur la Place du marché.

**Vue depuis la place du marché (façade Sud)**



## **Caractéristiques :**

Description

- Un espace lavabo sanitaire adapté aux normes PMR
- Un espace vestiaires
- Un local technique
- Un espace cuisine avec équipements côté Crique Centrale
- Un bar
- Une salle de restauration côté place du Marché
- Des vitrines toute hauteur en façade Est équipées de rideau métallique extérieur motorisé
- Une porte automatique en façade Est ; ouverture commerciale sur la place du marché
- Une porte d'accès de service sur la Crique Centrale (orienté Nord)
- Des façades bien isolées ; un revêtement au sol en carrelage, des cloisons intérieures peintes et un faux-plafond
- Chauffage électrique avec pompe à chaleur réversible et extraction d'air
- Alimentation électrique en tarif jaune (90 KVA estimé) avec tableau électrique et équipements associés (prises, éclairage...)
- Equipement d'alarme anti-intrusion

Etat : le local sera livré en novembre 2025 ; il répondra aux normes d'accessibilité pour les clients.

Les livraisons liées à l'activité sont possibles par les deux accès prévus.

Aucune place de stationnement n'est dédiée à cette activité.

**Tableau des équipements inclus :**

RECEPTION				
IC01	colonne avec lave-mains TS2000 et poste de désinfection	1	TOURNUS	605 302
IC02	support porte-balais "elio"	1	SOFINOR	1050FIX01
IC03	Désinfecteur mural 40 W - 60m²	1	TOURNUS	806 952
ECONOMAT				
IE01	Ravonnage clayette POLYPROPYLENE selon plan ML	Ens	TOURNUS	PLAN
RESERVE SECHE				
IE02	Ravonnage clayette POLYPROPYLENE selon plan ML	Ens	TOURNUS	PLAN
RESERVE FROIDE				
IF01	Armoire froide - 700 Litres - Positive	1	SAGI	VD70
IF02	Armoire froide - 700 Litres - Négative	1	SAGI	VD70B
REPARATION PRELIMINAIRE				
IP01	Plonge 2 bacs 500 x 500 x 380 + Etagere basse + Ecautoir	1	INOXIER	SM
IP02	Etagere a cremaillere sur mesure - 2 niveaux	2	TOURNUS	805 715
REPARATION FROIDE				
IF01	Prep station - 2 portes + Capacité 8 bacs GN 1/3	1	SAGI	KBP53X
REPARATION CHAUDE				
CU01	Cellule de refroidissement MIXTE 3/5 NIVEAUX - Niveaux - 15 KG - R452A	1	ACFRI	RS15
CU02	Four mixte 10 niveaux - ETROIT	1	ANGELO PO	CF101E
CU02	Support four + encastrement cellule	1	UNOX	XWVRC-0711-H
CU03	Friteuse 9 Litres - commande électronique	1	ANGELO PO	OG0FRED
CU04	Element top 2 plaque électrique rondes	1	ANGELO PO	OG0PE1
CU05	Etagere barreaudiée - 4 barres	1	TOURNUS	805 722
CU06	Element top Plancha	1	ANGELO PO	050T1e
CU06	Soubassement Ouvert - 2 modules	1	ANGELO PO	1G1VG
CU07	Etagere a cremaillere sur mesure - 2 niveaux	1	TOURNUS	805 715
CU08	Meuble sur mesure - placard ouvert - dossier + dossier lateral	1	INOXIER	SM
AVERIE				
A01	Table de tri sur mesure mobile - 2 TVO	1	INOXIER	SM
A02	Etagère murale inclinée largeur 500 mm avec tôle de fond	1	TOURNUS	809 411
A03	Table d'entrée avec plage et dossier sur mesure selon plan - Bac 450*600	1	INOXIER	SM
A04	Lave-vaisselle à capot avec condenseur de buée, panier 500 x 500 mm	1	ELECTROBAR	NIAGARA
A05	Table de sortie 1 panier	1	TOURNUS	507 525
A05	Etagère basse pleine amovible, le mètre linéaire	1	TOURNUS	702 037
A06	Lave Mains TS 2000	1	TOURNUS	806 321
A07	Ravonnage clayette POLYPROPYLENE selon plan	Ens	TOURNUS	
IAR				
IA01	Desserte froide 2 portes	1	GAMKO	GM3/22
IA02	Evier inox à encastrer - - prof 600 +	1	SMEG	SGE116.1D
IA02	Robinetterie mitigeur, avec col de cygne haut totale 185 mm	1	GAMKO	RMDM
IA03	Machine à laver panier 400*400 + pompe de vidange	1	LAMBER	DSP3add
IA04	Machine à glaçons CREUX - Prod 17kg/24h - Stockage 7kg	1	SCODIF	GPE 21 AS



## CELLULE n°3 – 73 m<sup>2</sup>

Le local bénéficie d'une belle visibilité sur la Place du marché.

**Vue depuis la place du marché (façade Sud)**



## **Caractéristiques :**

### Description

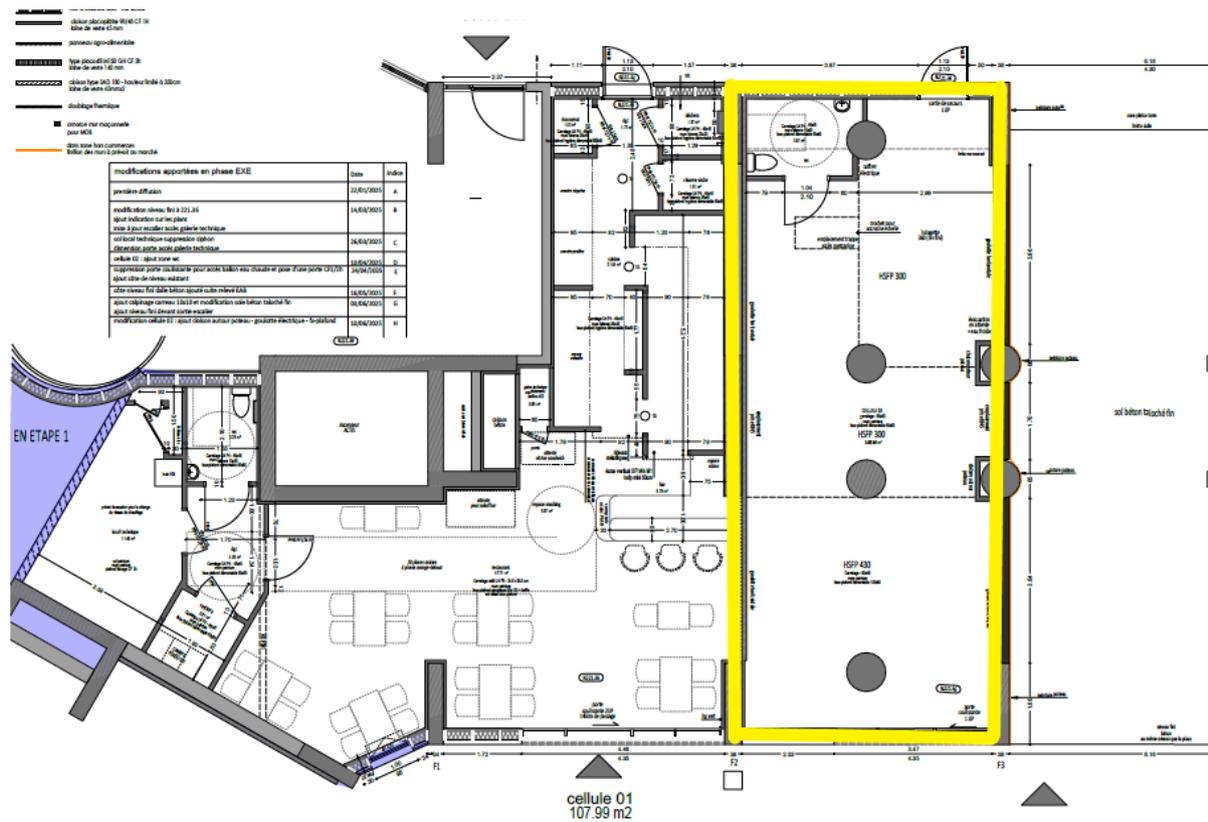
- Un espace privé lavabo sanitaire adapté aux normes PMR
- Des vitrines toute hauteur sur la façade Sud équipée de rideau métallique extérieur motorisé
- Une porte automatique en façade Sud ; ouverture commerciale sur la place du marché
- Une porte d'accès de service sur la façade Nord, ouverture sur la Crique Centrale
- Des façades bien isolées ; un revêtement au sol en carrelage, des cloisons intérieures peintes et un faux-plafond
- Chauffage électrique avec pompe à chaleur réversible et extraction d'air
- Alimentation électrique en 36 KVA triphasé (maximum) avec tableau électrique et équipements associés (prises, éclairage...)
- Equipement d'alarme intrusion
- Une mezzanine pour recevoir les équipements techniques (extracteur d'air, PAC, Ballon d'eau chaude)
- Une conduite d'extraction d'air en attente pour une activité spécifique (raccordement d'une hotte d'extraction d'air)

Etat : le local sera livré en novembre 2025 ; il répondra aux normes d'accessibilité pour les clients.

Les livraisons liées à l'activité sont possibles par les deux accès prévus.

Aucune place de stationnement n'est dédiée à cette activité.

## Plan du local



# CONDITIONS DE LOCATION

---

## RESTE À CHARGE DES PRENEURS

Il appartiendra aux preneurs de procéder à leur charge aux travaux permettant de mettre les locaux en conformité avec leur projet. Il restera ainsi à leur charge les travaux d'agencement (cloisonnement et autres), d'achat et d'installation d'équipements spécifiques et du mobilier nécessaires à leur activité (hors les éléments de cuisine prévus dans la cellule de 108 m<sup>2</sup>).

Les preneurs se chargeront de réaliser les demandes d'autorisations administratives obligatoires et nécessaires, notamment celles liées à l'exploitation de locaux ERP.

La Métropole et la Ville de Grenoble pourront aider le candidat à s'orienter dans le montage des dossiers et les interlocuteurs à contacter.

## LOYER

Le local appartient à la Métropole qui a fixé les conditions suivantes :

- 30 € / m<sup>2</sup> / an hors taxes et hors charges, lors des 3 premières années d'exploitation, puis augmentation du loyer après analyse du bilan d'exploitation
- Soumis au régime de la TVA
- Indexation annuelle sur ILC
- Payable mensuellement à échoir
- Dépôt de garantie : 1 mois de loyer

## CHARGES, IMPÔTS :

- Charges, taxes foncière et TEOM : en cours d'estimation.
- La taxe foncière est plafonnée à 60%.
- Avantages fiscaux sont dans le cadre de la zone franche urbaine.

## BAIL

- Possibilité d'un bail dérogatoire de 3 ans ou d'un bail civil ou commercial en fonction de la nature de l'activité et du projet présenté,
- Possibilité d'intégrer le dispositif de pépinière multi-sites. La pépinière s'adresse aux créateurs ou aux entrepreneurs de moins de 3 ans en leur proposant un accompagnement adapté de 36 mois afin de les aider à développer et pérenniser leur activité.

## RESTE À LA CHARGE DU PRENEUR :

- Les contrats de fluides : internet, électricité, eau, chauffage (et frais de raccordement)
- Les contrats d'entretien des équipements.

## MODALITÉS DE SÉLECTION

---

### CRITÈRES DE SÉLECTION DES CANDIDATURES

Les projets seront sélectionnés selon les critères suivants :

- **Qualité du projet** : réponse aux besoins des habitants, complémentarité avec l'environnement commercial existant, crédibilité de l'organisation humaine et technique envisagée,
- **Contribution à la dynamique économique et sociale du quartier**, prise en compte de la qualité de vie des habitants (notamment avec les éventuelles nuisances engendrées), lien et collaboration avec les autres commerçants et avec les services publics,
- **Viabilité économique du projet** : solidité financière, caractère réaliste du business plan,
- **Intégration de la gestion des déchets et de toutes autres démarches d'économie locale, durable et responsable.**
- **Pertinence technique du projet** : qualité des aménagements intérieurs.

Il vous est suggéré de prendre connaissance de la délibération-cadre du conseil métropolitain en date du 5 juillet 2024 fixant la stratégie d'intervention de la Métropole pour relever les défis d'une attractivité commerciale durable.

Afin d'assurer le respect des objectifs souhaités, un bilan d'activité annuel devra être réalisé par le lauréat de chaque cellule commerciale.

### DEROULEMENT

Une pré-sélection des dossiers sera effectuée par un comité technique composé des services de la Métropole, de la Ville de Grenoble et de professionnels de structures partenaires expertes sur la base des critères précédemment énoncés. Dans le cadre de l'instruction, les candidats pourront être contactés pour obtenir des compléments ou des précisions.

Les dossiers présélectionnés seront ensuite présentés à un jury composé de représentants de la Métropole et de la Ville de Grenoble. Les candidats pourront être invités à présenter à cette occasion directement leur projet.

## **CALENDRIER**

- Visite des locaux : 18 septembre 2025 (9h-11h) et 9 octobre 2025 (9h-11h)
- Date limite de réception des candidatures : 15 novembre 2025
- Sélection par le jury : entre le 15 et le 19 décembre 2025
- Information au lauréat : première semaine de janvier 2026

## **MESURE D'ACCOMPAGNEMENT**

**Aides financières métropolitaines.** Grenoble Alpes Métropole peut vous accompagner jusqu'à 10 000 € pour vos travaux d'investissement.

## **CARACTÈRE CONFIDENTIEL DES DONNÉES**

Les informations contenues dans le dossier des candidats ne seront communiquées qu'aux membres du jury de sélection et aux techniciens qui analyseront le dossier et seront utilisées par ceux-ci uniquement dans le cadre de leur mission d'appréciation des propositions. Sur accord du candidat, la seule information pouvant servir à la communication auprès du public par les organisateurs de l'opération sera le nom de l'occupant, l'enseigne et l'activité. Les candidats disposeront d'un droit d'accès et de rectification de leurs données, en application des dispositions applicables en matière de RGPD.

# DOSSIER DE CANDIDATURE

Merci d'avance de remplir le formulaire de la manière la plus précise possible, afin de nous permettre de bien comprendre l'état d'avancement de votre projet.

## PRÉSENTATION DU CANDIDAT

Nom : ..... Prénom : .....

Date et lieu de naissance : .....

Adresse : .....

### Si votre entreprise est déjà créée :

Raison sociale / enseigne : .....

Date et n° immatriculation : .....

Forme juridique : .....

Adresse : .....

### Approche humaine :

Joindre le curriculum vitae du/des porteurs de projets (*expériences, formation, diplômes*).

Joindre une note précisant :

- l'organisation humaine du projet : composition de l'équipe, fonctions, nombre d'emplois créés et profil des éventuelles personnes recherchées pour constituer l'équipe,
- les éventuels accompagnements dont bénéficie le projet (réseaux d'aide à la création, accompagnement à la gestion...)

### Approche commerciale - Joindre une note détaillant :

- la description du projet, de l'origine du projet, les conclusions de votre étude de marché,
- les activités/prestations proposées,
- les clientèles visées, panier moyen/client,
- l'offre et la politique tarifaire,
- l'analyse du positionnement de l'offre dans l'offre existante du quartier, points forts/faibles,
- l'amplitude horaire
- les fournisseurs, circuits d'approvisionnement, mode, rythme et horaires des livraisons etc...
- le catalogue de produits types,
- la stratégie de promotion, outils utilisés, services proposés (livraison, commande en ligne, fidélisation ...),

- le projet d'aménagement du local
- le planning prévisionnel de démarrage de l'activité

**Approche financière et économique** - Joindre une note détaillant :

- l'évolution prévisionnelle du CA sur les 3 premières années :

	Année 1	Année 2	Année 3
Nombre de clients potentiels / jour			
Panier moyen / client (€)			
CA prévisionnel annuel (€)			

- le plan d'investissement (*descriptif détaillé du matériel, coût, préciser si acquis ou reste à acquérir*)
- le plan de financement au démarrage avec justificatif de l'apport financier, des garanties financières et de l'accord d'emprunt de la banque ou justificatif des démarches engagées auprès de banques et/ou des aides financières sollicitées
- le prévisionnel de trésorerie sur 3 ans
- le plan d'exploitation prévisionnel sur 3 ans
- pour une société déjà existante, les 3 derniers bilans comptables certifiés

## DOCUMENTS ADMINISTRATIFS À FOURNIR

Pour une structure existante :

- l'extrait K-bis de la structure de moins de 3 mois,
- certificats délivrés par les administrations et organismes compétents, de la régularité de sa situation fiscale et sociale.

Pour une création de structure :

- copie des statuts constitutifs ou du projet de statuts.

## POUR RENSEIGNEMENTS ET REMISE DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

---

**Votre contact : Marie COGNARD**

Direction du développement économique - Grenoble Alpes Métropole  
[marie.cognard@grenoblealpesmetropole.fr](mailto:marie.cognard@grenoblealpesmetropole.fr)

**Chaque dossier sera analysé ; n'hésitez pas à vous lancer.**