Port Boulogne Calais

PLUS QU'UN PORT

Appel à projets

Port de Calais, faire la ville avec le port

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES CANDIDATURES : 31 DÉCEMBRE 2020

DOSSIER RÉALISÉ ET CONDUIT PAR intencité

EMBARQUEMENT CALAIS 8

préambule

Présentation de la SEPD

Depuis juillet 2015, La Société d'Exploitation des Ports du Détroit (SEPD) s'est vue confier pour mission la gestion, l'exploitation, la maintenance ainsi que le développement des infrastructures et superstructures du Port Boulogne Calais composé du Port de Calais et du Port de Boulogne-sur-Mer.

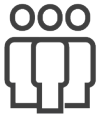
La Société est ainsi en charge du projet Calais 2015 qui doublera les capacités du site par la création d'un nouveau bassin au nord des installations existantes. Au niveau de la nouvelle extension, un terminal sera construit afin d'accueillir une offre commerciale au plus près des zones d'embarquement.

Contexte de l'appel à projets

La SEPD souhaite développer au sein de ce nouveau terminal une offre alimentaire, une offre de restauration qualitative, des services aux voyageurs ainsi qu'une offre Duty Free. Elle souhaite également développer une offre de restauration dans le terminal voyageur existant et une offre de restauration ambulante. Dans cette optique, le présent document vise à présenter la nature du projet, le déroulement de l'appel à projet et la composition des candidatures à remettre.

2015
CRÉATION DE LA SEPD

1er
PORT DE PASSAGERS D'EUROPE CONTINENTALE



actionnariat public majoritaire

4ème
PORT DE MARCHANDISES FRANÇAIS

une localisation à 10 minutes du centre-ville de Calais

9 min

9 min

20 min

10 min

plus de 10 millions de personnes transitant par le port chaque année

8,5 millions
DE PASSAGERS ANNUELS

1,8 millions
CAMIONS TRANSITANT PAR LE PORT PAR AN

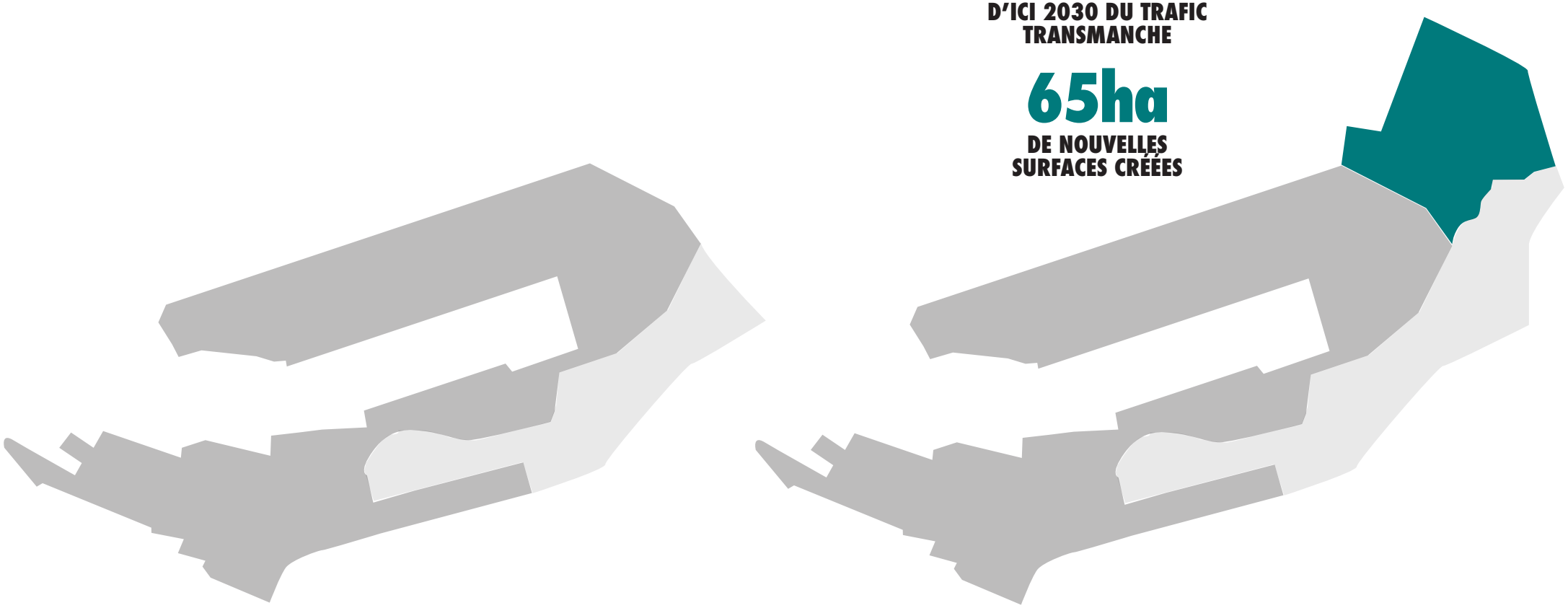
2 600
EMPLOIS DANS LE PORT

projet Calais 2015, une extension pour répondre à l'augmentation du trafic

+20%
DU VOLUME DE TRAFIC FRET CES DEUX DERNIÈRES ANNÉES

+40%
D'ICI 2030 DU TRAFIC TRANSMANCHE

65ha
DE NOUVELLES SURFACES CRÉÉES



aujourd'hui

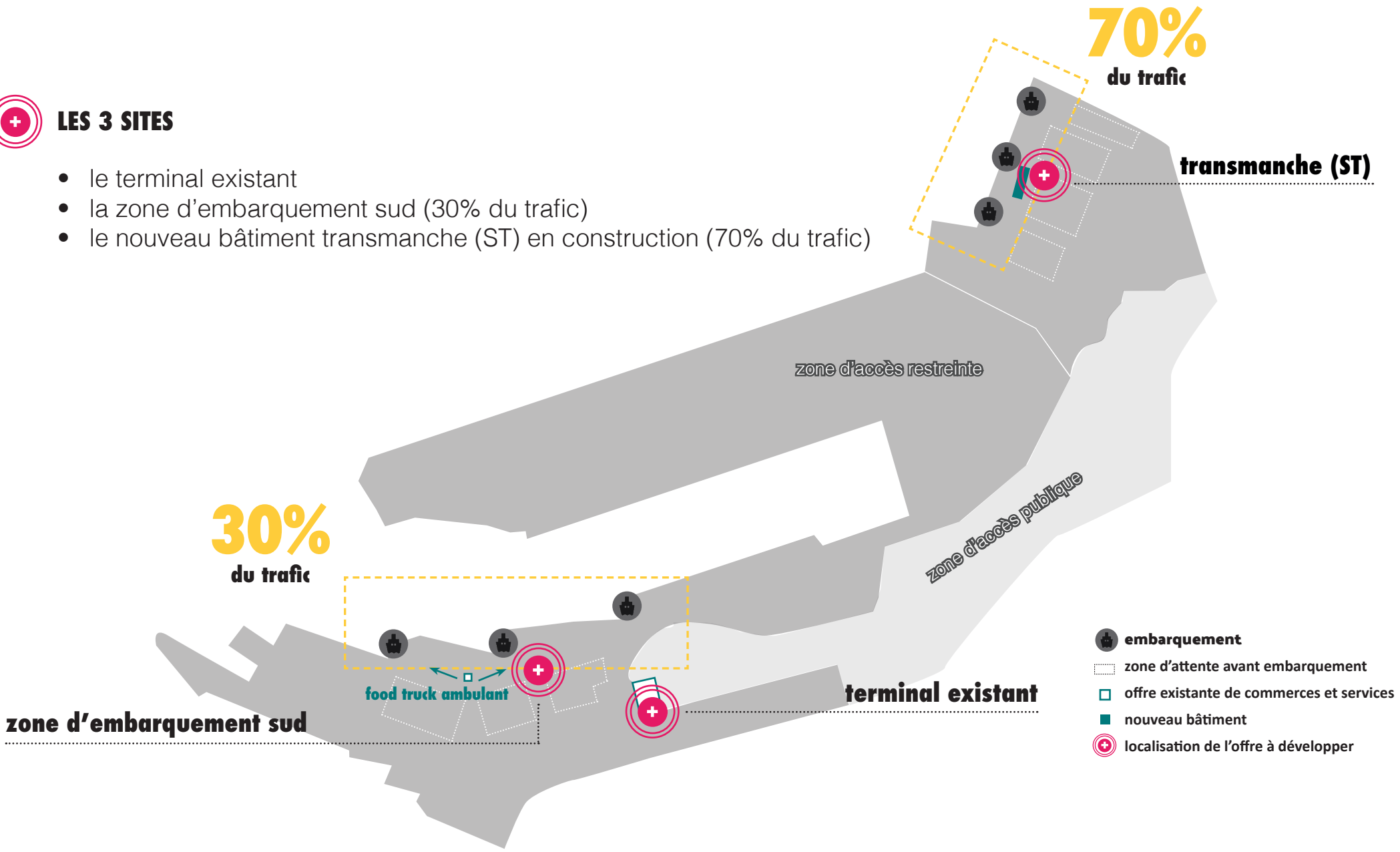
dès 2021

zone d'accès restreinte zone publique projet d'extension

3 sites pour le développement de l'offre commerciale

LES 3 SITES

- le terminal existant
- la zone d'embarquement sud (30% du trafic)
- le nouveau bâtiment transmanche (ST) en construction (70% du trafic)



des besoins identifiés pour chaque localisation

TRANSMANCHE (ST)

état bâtiment livré en 2021

accès zone d'accès restreinte

cibles passagers véhiculés, chauffeurs routiers, actifs du port de Calais

offre actuelle 1 bureau de change à venir

besoins identifiés une offre de restauration sous le format food court et une offre alimentaire au 1er étage, une offre duty free au rez-de-chaussée

TERMINAL EXISTANT

état bâtiment existant

accès zone publique

cibles passagers piétons (environ 300.000/an), actifs du port de Calais, usagers des services existants sur le terminal

offre actuelle 2 comptoirs des compagnie de ferry, 2 comptoirs de location de voiture, 1 bureau de change

besoins identifiés une offre de petite restauration type sandwicherie au niveau du rez-de-chaussée

ZONE D'EMBARQUEMENT SUD

état zone existante

accès zone publique

cibles passagers véhiculés, chauffeurs routiers, actifs du port de Calais

offre actuelle un camion ambulant

besoins identifiés une offre de restauration en remplacement de l'offre actuelle

1.170m² de potentiel commercial identifié

520m²
D'OFFRE DE RESTAURATION

42% 50%

ONT DÉCLARÉ AVOIR PRÉVU DE SE RESTAURER SUR LE PORT DE CALAIS

44% 42%

ONT DÉCLARÉ PRÉFÉRER UNE OFFRE DE RESTAURATION RAPIDE

550m²
D'OFFRE DUTY FREE

43%

SONT INTÉRESSÉS PAR UNE OFFRE DE DUTY FREE SUR LE PORT DE CALAIS

alimentaire et parfums

REPRÉSENTENT LES PRODUITS LES PLUS RECHERCHÉS PAR LES VOYAGEURS

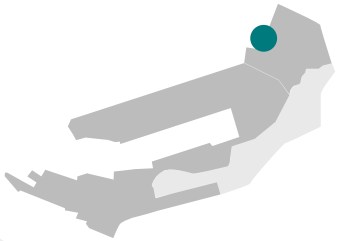
100m²
D'OFFRE ALIMENTAIRE

62% 48%

SONT INTÉRESSÉS PAR UNE OFFRE ALIMENTAIRE TYPE SUPÉRETTE

sources : Intencité, enquête consommateurs sur site et en ligne 2020

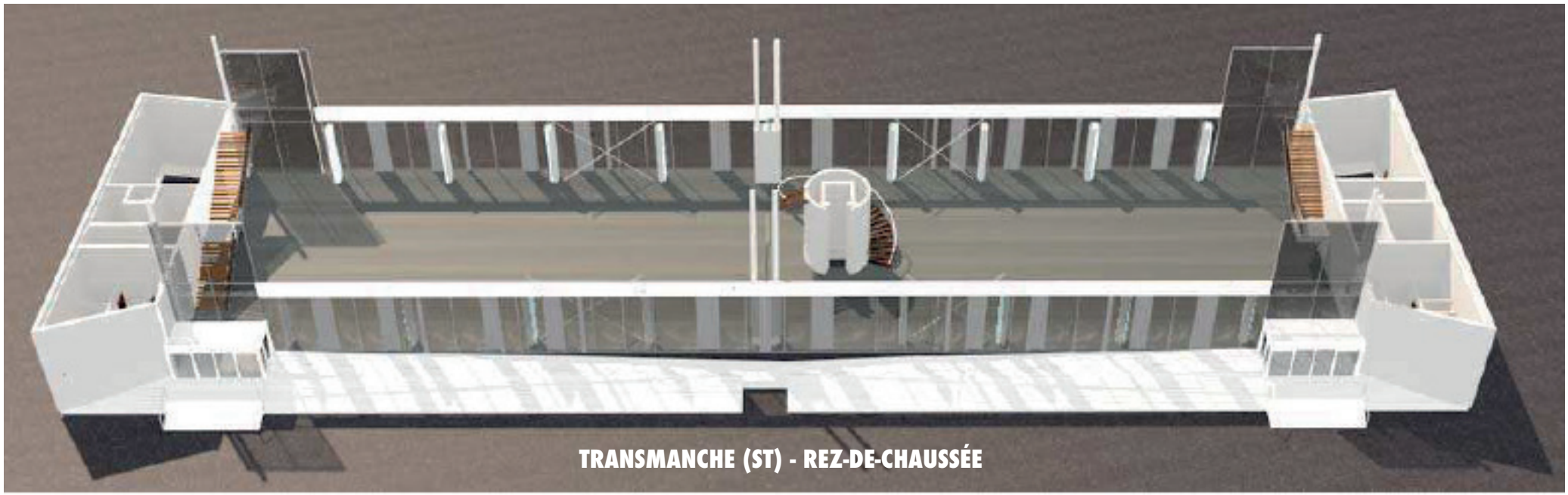
voyageurs chauffeurs poids-louds



TRANSMANCHE (ST)

une architecture moderne offrant un panorama sur la mer

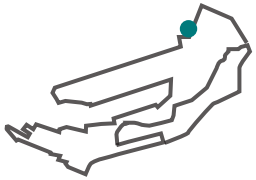
TRANSMANCHE (ST) - 1ER ÉTAGE



TRANSMANCHE (ST) - REZ-DE-CHAUSSÉE

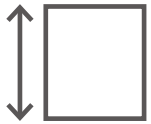
concept de restauration

DONNÉES CLEFS



bâtiment ST
1ER ÉTAGE

avril 2021
LIVRAISON



500m²
DE FOOD COURT
(STAND+ESPACE RESTAURATION)

CONCEPT

20-25m²
DE SURFACE DE STAND

restauration rapide qualitative

10-15€
DE PRIX MOYEN
POUR UN MENU

VALEURS FINANCIÈRES

750-850 €/m²
SU et HT/HD/an
DE VALEURS LOCATIVES
SUR LE STAND

+

100-150 €/m²
SU et HT/HD/an
DE VALEURS LOCATIVES POUR
L'ESPACE RESTAURATION DE 400M2
À DIVISER

quelques références

Projet de l'aéroport de Newark, New Jersey

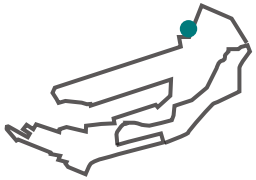
Kitchen Loft, Singapour

Inside Ichiba, Londres

Speys, Utrecht

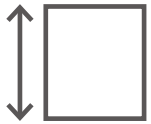
concept alimentaire

DONNÉES CLEFS



bâtiment ST
1ER ÉTAGE

avril 2021
LIVRAISON



100m²
DE SURFACE DE VENTE

CONCEPT

produits non alimentaires de dépannage

produits alimentaires de dépannage

moyenne gamme

VALEURS FINANCIÈRES

400-450 €/m² SU et HT/HD/an
DE VALEURS LOCATIVES SUR LA BOUTIQUE

quelques références

gare de l'est, Paris

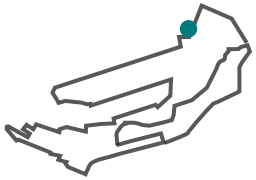
gare du Nord, Paris

gare coeur transport, Paris

gare du Nord, Paris

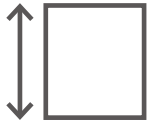
concept duty free

DONNÉES CLEFS



bâtiment ST
1ER ÉTAGE

avril 2021
LIVRAISON

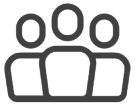


550m²
DE SURFACE DE VENTE

CONCEPT

produits non alimentaires

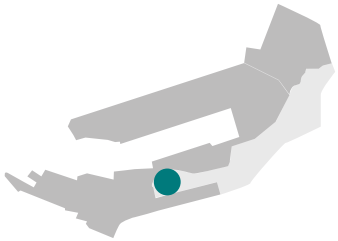
produits alimentaires



2 opérateurs
MINIMUM

VALEURS FINANCIÈRES

20% du CA HT et minimum garanti de 800-950 €/m² SU et HT/HD/an
DE VALEURS LOCATIVES SUR LES BOUTIQUES

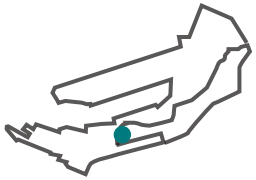


TERMINAL EXISTANT

un bâtiment récemment rénové

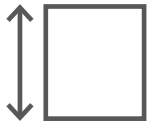
concept de restauration

DONNÉES CLEFS



terminal existant
REZ-DE-CHAUSSÉE

avril 2021
INSTALLATION



jusqu'à 50m²
DE SURFACE TOTALE

CONCEPT

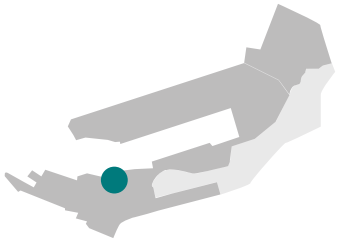
15-20
PLACES ASSISES

restauration rapide qualitative

8-12€
DE PRIX MOYEN POUR UN MENU

VALEURS FINANCIÈRES

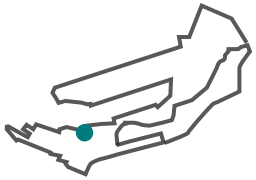
150-170 €/m² SU et HT/HD/an
DE VALEURS LOCATIVES SUR LE LOCAL



ZONE EMBARQUEMENT SUD

offre de restauration

DONNÉES CLEFS



zone embarquement sud

avril 2021
INSTALLATION

zone embarquement sud
PÉRIMÈTRE D'EXPLOITATION

CONCEPT

offre ambulante

restauration, boissons et snacking

8-12€
DE PRIX MOYEN POUR UN MENU

VALEURS FINANCIÈRES

8% du CA HT et minimum garanti de 50€/jour
DE VALEURS LOCATIVES SUR L'EMPLACEMENT

déroulé de l'appel à projets

ÉTAPE 1 - CANIDATURE

Les candidatures dématérialisées devront être transmise avant le **31 décembre 2020** et à l'adresse suivante : contact@intencite.eu

Les candidats devront remettre un dossier de présélection du projet commercial qu'ils proposent. Ce dossier se compose des documents suivant :

- une présentation du candidat
  - une lettre de motivation
  - une présentation du candidat et de ses expériences favorisant sa compétence dans projet de développement d'un restaurant
- une présentation technique du modèle économique envisagé :
  - le type d'offre et le revenu mobilisé
  - les moyens mis en oeuvre pour favoriser le démarrage de l'activité

ÉTAPE 2 - ANALYSE DU JURY

Les candidatures reçues seront étudiées par le jury au fur et à mesure de leur réception. Les candidats dont le dossier ne correspond pas au présent cahier des charges en seront avertis dans les meilleurs délais. Le jury pourra éventuellement inviter des porteurs de projet manifestement complémentaires, à se rapprocher les uns des autres.

ÉTAPE 3 - AUDITION DES CANDIDATS RÉPONDANT AUX CRITÈRES

Les candidats présélectionnés pour les auditions finales en seront informés le **25 janvier 2021**. L'audition d'un ou plusieurs candidats pourra être organisée par le jury à partir de la date de clôture des candidatures. Les auditions finales auront lieu entre le **8 et 12 février 2021**.

ÉTAPE 4 - SÉLECTION DES CANDIDATS

Les lauréats seront informés du résultat final avant le **26 février 2021**. Les candidats retenus devront constituer un dossier de réponse à appel d'offre composé des documents suivant :

- une présentation du candidat
  - des références en démarches de création d'entreprise ou autres projets pertinents
- une présentation technique du modèle économique envisagé :
  - le type d'offre et le revenu mobilisé
  - les animations envisagées en semaine et le week-end
  - les moyens mis en oeuvre pour capter une clientèle résidant ou travaillant sur tout le bassin de vie
  - les moyens de gestions envisagés
  - les moyens mis en oeuvre pour favoriser le démarrage du restaurant
- un business plan et prévisionnel financier faisant apparaître des informations liées :
  - au nombre d'emplois créés ou envisagés
  - au volume d'activité par gamme et de clientèle visé
  - à la politique prix préconisée
  - au plan de financement
  - au prévisionnel de trésorerie

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Les projets seront évalués au regard des éléments suivants :
- la capacité à proposer une offre de restauration qualitative
- le type de menu et les cibles de clientèles
- le nombre d'emplois créés
- les éléments financiers et chiffre d'affaire prévisionnel de la structure, charges de
- fonctionnement, équilibre du projet.

COMPOSITION DE LA COMISSION D'ÉTUDE

Le jury rassemblera un représentant d'Intencité et un représentant de la SEPD.

Port
Boulogne
Calais
PLUS QU'UN PORT