



**CONCLUSION D'UN BAIL EMPHYTÉOTIQUE
ADMINISTRATIF**

**RÉAMÉNAGEMENT ET EXPLOITATION D'UN
RESTAURANT D'ALTITUDE SIS LIEUDIT ROCHEROUSSE
SUR LE DOMAINE SKIABLE D'ORCIÈRES-MERLETTE**

RAPPORT DU MAIRE



A- PRESENTATION GENERALE

La commune d'Orcières est propriétaire du restaurant d'altitude dénommé « Le Chalet de Rocherousse » situé sur la parcelle cadastrée D 1113.

Par une délibération n°2022-050 en date du 24 mai 2022, le conseil municipal de la Commune d'Orcières a approuvé le principe d'un appel à manifestation d'intérêt en vue de la conclusion d'un bail emphytéotique pour l'occupation du restaurant d'altitude situé sur le domaine skiable d'Orcières-Merlette.

Au détour de cette procédure, la commune d'Orcières poursuit une opération d'intérêt général contribuant d'une part, à une bonne gestion des deniers publics et d'autre part, au développement des activités d'accueil et d'animation touristique et de loisirs et à l'attractivité de son territoire.

L'avis d'appel à manifestation d'intérêt initial a été publié sur le site de la commune d'Orcières ainsi que sur le site spécialisé « *espaces tourisme et loisirs* » le 3 août 2022.

La date limite de réception des candidatures a été fixée au 15 septembre 2022.

Cette procédure a été déclarée infructueuse.

Un nouvel avis d'appel à manifestation d'intérêt a été publié sur le site de la commune d'Orcières ainsi que sur le site spécialisé « l'Hôtellerie-Restauration » le 28 février 2023. La date limite de réception des candidatures avait été fixée au 11 avril 2023 à 12 heures.

Dans le cadre de ce nouvel avis, la consistance du dossier communiqué et de l'appel restait inchangée.

Au terme de la procédure d'appel à manifestation d'intérêt, la commune d'Orcières n'a reçu aucune proposition dans les délais impartis.

Dans l'attente de trouver un occupant, la commune d'Orcières a décidé, pour assurer une exploitation de l'activité de restauration pour les saisons estivales et hivernales 2023/2024, de mettre les bâtiments, ouvrages et installations composant le restaurant d'altitude « Le chalet de Rocherousse » et l'ensemble de ses équipements à disposition par voie de convention d'occupation du domaine public de courte durée avec la société SAS SEMILOM RESORT filiale de la société SEML SEMILOM.

Compte-tenu de l'infructuosité de la double procédure d'appel à manifestation d'intérêt, la Commune d'Orcières disposait de la faculté juridique à procéder à une procédure sans publicité ni mise en concurrence pour la conclusion d'un bail emphytéotique administratif.

Cette faculté de contracter de gré à gré avec l'opérateur de son choix procède de l'application des dispositions des articles L 2122-1-1 et L 2122-1-3 du code général de la propriété des personnes publiques.

L'article L 2122-1-1 dispose que « l'autorité compétente organise librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester. »

L'article L 2122-1-3 du code général de la propriété des personnes publiques disposent que « L'article L. 2122-1-1 n'est pas non plus applicable lorsque l'organisation de la procédure qu'il prévoit s'avère impossible ou non justifiée. L'autorité compétente peut ainsi délivrer le titre à l'amiable, notamment dans les cas suivants

(...)

Lorsqu'une première procédure de sélection s'est révélée infructueuse ou qu'une publicité suffisante pour permettre la manifestation d'un intérêt pertinent est demeurée sans réponse ».

Par une délibération n°2024-006 du 30 janvier 2024, le Conseil municipal de la Commune d'Orcières a pris acte du caractère infructueux de la procédure d'appel à manifestation d'intérêt et prononcé la déclaration sans suite de la procédure.

Par la même délibération, le Conseil municipal a approuvé le principe du recours à l'engagement d'une procédure de sollicitation directe des opérateurs susceptibles de réaliser l'opération, dite de « délivrance à l'amiable », sans publicité ni mise en concurrence en application de l'article L2122-1-3 3° en vue de contractualiser un bail emphytéotique administratif pour la réhabilitation (conception / démolition / reconstruction) et l'exploitation d'un restaurant d'altitude sur le domaine skiable de la station d'Orcières-Merlette.

Une commission ad hoc chargé de la conduite de la procédure non formalisée a été désignée par M. le Maire.

La collectivité publique a résolu de solliciter directement l'opérateur SEMILOM en considération de l'exploitation assurée par les soins d'une filiale de cette société.

La société SEMILOM a répondu favorablement à cette sollicitation et engagé une étude de faisabilité.

Les pourparlers sont intervenus tels que décrits ci-après pour aboutir à une proposition finale au bénéfice de laquelle il appartient au Conseil municipal d'approuver la proposition d'emphytéote ainsi que les termes du dispositif contractuel à intervenir.

C'est dans le cadre de cette procédure que s'inscrit le présent rapport.

B- CONDUITE DE LA PROCEDURE :

La présente procédure d'appel à manifestation d'intérêt n'est pas soumise au droit de la commande publique.

La consultation et par voie de conséquence le contrat, ne répondent pas à un besoin de la Commune. Il s'agit d'une opération d'intérêt général permettant à la Commune de valoriser son domaine en favorisant notamment l'accueil d'activités économiques et touristiques sur le territoire communal.

Le dossier de consultation comprenait :

- un règlement ;
- un dossier technique comprenant :
 - Un plan de situation permettant l'identification de la parcelle faisant l'objet de la présente procédure
 - Extrait de matrice cadastrale ;
 - Extrait du PLU applicable à la parcelle.
- un dossier économique comprenant :
 - Le chiffre d'affaires moyen sur 3 exercices (hors période COVID) ;
 - Les éléments connus afférents à la fréquentation du restaurant existant sur les saisons hivernales et estivales (hors période COVID), à la fréquentation du domaine skiable et des appareils de RM issus du rapport du délégataire antérieurement à l'occupation domaniale.

- un projet de bail emphytéotique administratif support des pourparlers.

Sur la base de ce dossier, la Commune et la SEMILOM se sont rapprochées.

En amont de la production de la proposition initiale et dans le cadre des pourparlers initiaux de faisabilité, les parties ont arrêté le calendrier et la méthodologie suivants :

- 20 novembre 2024 : engagement des pourparlers et examen de faisabilité ;
- 23 janvier 2025 : présentation des premières hypothèses du projet d'exploitation ;
- 18 mars 2025 : présentation des premières esquisses architecte ;

Au terme de ces pourparlers, le projet porté par la SEMILOM apparaissait comme suffisamment abouti.

La société SEMILOM était alors invitée à formuler une proposition initiale.

La proposition initiale a été réceptionnée par la Commune le 27 juin 2025.

Cette proposition initiale a été analysée par la Commission ad hoc et la société SEMILOM invitée à formuler des propositions intermédiaires optimisées.

Ces propositions intermédiaires ont été produites par la SEMILOM le 10 juillet 2025.

Cette proposition intermédiaire a été analysée par la Commission ad hoc et la société SEMILOM invitée à formuler une proposition finale optimisée.

La proposition finale optimisée a été produite par la SEMILOM le 20 août 2025.

C'est sur la base de ces ultimes pourparlers que le projet de bail emphytéotique administratif a été finalisé.

C- APPRECIATION DES PROPOSITIONS :

I- Rappel des critères prévus au règlement de la consultation d'appel à manifestation d'intérêt :

Les propositions ont été analysées selon les critères suivants :

Critère technique :

- Qualité du projet de réaménagement des lieux ;
- Délais de réalisation ;
- Projet d'exploitation du restaurant d'altitude.

Critère financier :

- Montant de la redevance annuelle garantie à la Commune ;
- Montant des investissements affectés à la réalisation du projet dans son ensemble ;
- Pertinence de la projection financière et l'équilibre économique du projet.

II- Appréciation des propositions :

La synthèse ci-après détaille le niveau d'appréciation des propositions.

NIVEAU D'APPRECIATION	COULEUR ASSOCIÉE
Très satisfaisant	
Satisfaisant	
Moyennement satisfaisant	
Peu satisfaisant	
Insatisfaisant	

II.A La proposition initiale a été analysée comme suit :

CRITÈRES D'APPRECIATION	APPRECIATIONS PROPOSITION INTERMÉDIAIRE
<p>Qualité du projet de réaménagement des lieux</p>	<p>L'aménagement de l'espace va s'organiser autour des trois pôles définis par le candidat : La restauration principale (A), la vente à emporter (B) et le bar (C).</p> <p>A</p> <p>2 zones distinctes : un grand espace vitré et ouvert sur l'extérieur avec orientation Est et Sud et des alcôves plus intimistes. Les deux espaces sont modulables permettant de s'adapter aux modes de gestion (restauration libre-service et service à l'assiette).</p> <p>B</p> <p>La vente à emporter sera pleinement intégrée à l'établissement (aujourd'hui il s'agit d'un algéco attendant). Il est envisagé de la délocaliser sous l'actuel terrasse pour ne pas mélanger les flux clients qui souhaitent se rendre dans l'espace de restauration principal.</p> <p>C</p> <p>L'aménagement du bar permettra de proposer un service intérieur et extérieur. Une terrasse sera attenante, elle pourra accueillir 350 personnes.</p> <p>A, B et C</p> <p>Le niveau 0 de l'établissement comprend la salle de restauration intérieur, le bar, les sanitaires clients et une grande terrasse extérieure de 360 degrés avec comptoir permettant de manger face à la vue (303,66 m²). Les skieurs pourront déposer à l'entrée leurs équipements, un espace de rangement est prévu. Le niveau -1 comprenant le stockage, vestiaire, les toilettes publiques, locaux des prestataires, locaux employés (552,17 m²).</p> <p>Le restaurant dans son ensemble aura une superficie de 855,83 m².</p> <p>Les espaces sont optimisés et connectés les uns aux autres pour garantir une marche en avant constante, de la livraison au stockage</p>

	<p>jusqu'au service au client. Le bar, les comptoirs sont positionnés autour de la cuisine centrale.</p> <p>L'atmosphère du restaurant sera chaleureuse, type chalet avec des murs en lames de bois et de grandes ouvertures. Matériaux isolants prévus et pose de panneaux photovoltaïques.</p>
<p>Délais de réalisation</p>	<p>Le planning prévisionnel n'était pas déterminé à la date du dépôt de la proposition initiale.</p> <p>Les délais de réalisation des travaux s'étendent de janvier 2026 à une réception en décembre 2026 soit une durée globale de 12 mois.</p>
<p>Projet d'exploitation du restaurant d'altitude.</p>	<p>La restauration</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) en libre-service autour d'un comptoir avec plusieurs espaces type : bar à soupes, bar à pâtes, bar à gratins, cuisson plancha... 2) Plats plus « qualitatifs » en privilégiant les circuits-courts. <p>Commande digitalisé à 100% auprès de bornes automatisées pour fluidifier les flux de touristes. 600 couverts par jour.</p> <p>Service comptoir : soupe, salade, gratin, offre de plateau charcuterie et fromage et dessert.</p> <p>Service à table réservé aux alcôves.</p> <p>Vente à emporter : burger, frites, boissons...</p> <p>Moyens humains</p> <p>Une responsable de la restauration a été recruté pour superviser l'activité au sein de la société dédiée au projet. Il y aura également un chef de cuisine, 1 chef de salle et un responsable de bar (CDI uniquement pour le chef cuisinier).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisine : 2 à 3 ETP (second et/ou commis) - Salle : 2 à 4 ETP (chef de rang, serveur) - Plonge : 1 à 2 ETP - Bar : 1 à 2 ETP (barman) - VAE : 2 ETP (dont 1 commis à minima) <p>Moyens techniques</p>

Le candidat sera accompagné pour la réalisation du projet par cuisine ingénierie de la phase AVP à EXE. Une dameuse et du matériel de déneigement seront également acquis.

Amplitude

L'établissement fonctionnera durant toute l'amplitude horaire d'ouverture du domaine skiable l'hiver et des remontées mécaniques l'été.

Soit de 9h15 à 16h15 (ou 16h45 durant les vacances d'hiver).

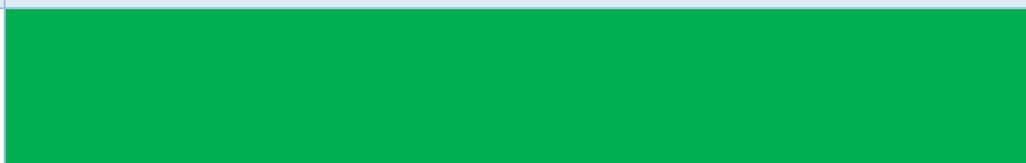
Activités complémentaires intégrées au domaine skiable

Le dessous de la terrasse extérieure sera entièrement aménagé pour y accueillir des locaux qui pourront être loués aux différents prestataires d'activités souhaitant utiliser le plateau de Rocherousse

Commercialisation

Nouvelle identité du lieu avec nom et logo à définir
 Le développement d'offres packagées (restauration/remontées mécaniques) pour la clientèle BtoC et BtoB (groupes, TO...) dans la continuité de la stratégie « resort » de la destination d'Orcières sera mise en œuvre.
 L'établissement sera également un atout pour l'attractivité du « pass horizon » sur l'été et l'hiver, permettant aux détenteurs d'accéder au plateau de Rocherousse de manière illimitée en piétons ou en skis.

Appréciation du critère technique



Montant de la redevance annuelle garantie à la Commune ;

Non établie dans le cadre de la proposition initiale.

Montant des investissements affectés à la réalisation du projet dans son ensemble ;

Le projet s'établit à 3 900 000 euros, détaillé par corps d'état.

Pertinence de la projection financière et l'équilibre économique du projet.

Le compte de résultat prévisionnel sur trois exercices prévoit des résultats bénéficiaires et en progression. Une évolution de 2% annuel du CA de la destination. Il n'y a pas de détail au sein du CA global du restaurant (CA comptoir, VAE, bar...). Le CA relatif à la location des locaux mis à disposition des prestataires est peu significatif (5k€).

	<p>La capacité d'autofinancement du candidat est autour des 120k€ malgré une trésorerie actuelle négative.</p> <p>Les projections apparaissent cohérentes avec les capacités de l'établissement réaménagé.</p> <p>La société, la SEMILOM RHE sera créée pour l'opération avec un capital de 400 000 euros.</p>
Appréciation du critère financier	
Appréciation générale de la proposition	

Appréciation générale : L'offre initiale propose un projet ambitieux s'accordant pleinement avec l'environnement et le domaine skiable. Le restaurant propose des espaces modulables et adaptés à tout type de clientèle.

En revanche, le projet manque de précision sur la description des prestations offertes (absence de projet de carte, de prix, des différents plats ou formules).

Sur l'angle financier, les projections apparaissent pertinentes au regard des aménagements prévus et de l'attractivité de la destination. La redevance versée à la Commune n'est pas déterminée.

Le tableau d'amortissement n'est pas produit.

Une proposition intermédiaire s'avère nécessaire dans la poursuite des pourparlers. Elle sera produite par la SEMILOM à date du 10 juillet 2025.

II.B La proposition intermédiaire a été analysée comme suit :

CRITÈRES D'APPRECIATION	APPRECIATIONS PROPOSITION INTERMÉDIAIRE
Qualité du projet de réaménagement des lieux	<p>C</p> <p>Création d'un nouvel espace modulable : le bar lounge avec parasol rétractable et parois vitrées sera installé sur la terrasse (photo ex aux 2 Alpes).</p> <p>A,B,C</p> <p>Concernant les skieurs, le candidat ajoute des consignes pour le dépôt du matériel.</p>
Délais de réalisation	<p>La phase étude s'étendra jusqu'en janvier 2026. La phase ACT (contrat de travaux) s'étale d'octobre à décembre 2025. La phase chantier s'étend de janvier 2026 au 28 décembre 2026. Le chantier durera environ 1 an.</p> <p>Le planning ne prévoit que la phase 1 : démolition, terrasse et chalet.</p>
Projet d'exploitation du restaurant d'altitude.	<p>Restauration</p> <p>Sur le grand espace, la restauration sera en libre-service autour de plusieurs comptoirs et d'ilot froid.</p> <p>Bar</p> <p>Outre les boissons chaudes et froides, le bar assurera un service de collation de type snack (crêpes, gaufres..).</p> <p>Le Bar « lounge » proposera des cocktail et boissons avec ou sans alcool. La terrasse extérieure pourra accueillir dès lors 272 personnes (moins qu'en proposition initiale).</p> <p>Le candidat met en avant ses réflexion sur la gestion des circuits clients et des flux entre le bar et le restaurant. Les files d'attentes sont bien différenciées.</p> <p>Amplitude</p> <p>Prestations de restauration nocturnes avec montée et redescente en dameuse 1 à 2 fois semaine de 19h-23h. Le bar extérieur pourra être privatisé.</p>

<p>Appréciation du critère technique</p>	
<p>Montant de la redevance annuelle garantie à la Commune ;</p>	<p>Non établie dans le cadre de la proposition intermédiaire.</p>
<p>Montant des investissements affectés à la réalisation du projet dans son ensemble ;</p>	<p>Le coût global du projet d'élève à 4 850 000 euros HT soit une hausse de près d'un million d'euros.</p>
<p>Pertinence de la projection financière et l'équilibre économique du projet.</p>	<p>Identification d'une société filiale, la SEMILOM RHEA créée pour l'opération avec un capital de 800 000 euros. Absence de CEP.</p>
<p>Appréciation du critère financier</p>	
<p>Appréciation générale de la proposition</p>	

Appréciation générale : Le planning de l'opération a été affiné au détour de la proposition intermédiaire. Le candidat prévoit une fin de travaux en phase 1 concomitante avec le démarrage de la saison hivernale 2026. Le délai restant pour la phase étude semble restreint.

Le projet d'aménagement, dans sa phase APD a été précisé, tant sur les plans que sur le mode d'exploitation. Les circuits et les flux de la clientèle sont optimisés au moyen d'espaces inter connectés. Un nouvel espace modulable sur la terrasse extérieure permet de proposer à la clientèle un bar attractif, qu'importe les conditions météorologiques.

Sur le plan financier, le coût de l'opération s'affine même si les montants annoncés diffèrent entre le mémoire et son annexe financière. La redevance versée à la commune n'a pas encore été définie.

Une offre intermédiaire 2 apparaît ainsi nécessaire. Elle sera produite par la société SEMILOM le 20 août 2025.

II.C La proposition intermédiaire n°2 a été analysée comme suit :

CRITÈRES D'APPRECIATION	APPRECIATIONS PROPOSITION INTERMÉDIAIRE 2
Qualité du projet de réaménagement des lieux	<p>A</p> <p>Le restaurant a été réaménagé pour accueillir 150 à 170 places assises contre 80 actuellement. Le grand espace permet aux clients de s'installer tant en intérieur qu'en extérieur.</p> <p>La vente à emporter sera sous la terrasse pour ne pas mélanger les flux avec le restaurant.</p> <p>Les plans en phase APD sont davantage avancés que sur les propositions antérieures. Les espaces sont plus lisibles.</p> <p>Travaux</p> <p>Le projet consiste en la reconstruction intégrale du chalet en ne conservant que son soubassement qui sera étendu au cours des travaux. L'insertion paysagère du projet dans le paysage en période hivernale est optimale.</p>
Délais de réalisation	<p>Chantier 2026 : démarrage au 26 aout et fin au 30 novembre. Travaux des nouvelles fondations. Saison hivernale du 14 décembre au 12 avril Chantier 2027 : 11 avril au 23 décembre Le chantier de démolition prévue en 2026 sur la proposition intermédiaire 1 décalé en 2027. 2 phases : démolition du 12 avril au 10 mai et construction du 11 mai au 11 novembre. L'établissement sera fermé sur cette période. Réception chantier et emménagement sur décembre 2027 prêt pour l'exploitation sur l'hiver 27-28. La durée du chantier est d'environ 1 an séparé par la saison hivernale 2026-2027. Les études et phases préparatoires sont prolongées jusqu'en aout 2026.</p>

<p>Projet d'exploitation du restaurant d'altitude.</p>	<p>Restaurant</p> <p>Objectif de 600 couverts par jour. Les ilots permettent l'envoi des desserts faits maisons et les entrées froides.</p> <p>Moyens humains</p> <p>Le chef cuisinier sera accompagné par un second avec 2 commis minimum par jour. Ajout de 2 débarrasseurs par jour, 2 barmans et un chef d'équipe vente à emporter chaque jour également.</p> <p>En hiver : minimum 22 personnes dont 11 présents chaque jours et l'été il y aura 12 personnes (format actuel).</p> <p>Amplitude</p> <p>Les horaires détaillées sont les suivantes : Restaurant libre-service : 11h30 - 14h30 VAE (vente à emporter) : 11h30 - 14h30 Bar intérieur et extérieur : 9h30-14h30 pour boisson et collation de 14h30 à 16h Bar terrasse : 11h-16h.</p> <p>Évènements</p> <p>Organisation de soirée privatives avec montée en dameuse cabine pouvant accueillir une vingtaine de personne avec vue panoramique.</p>
<p>Appréciation du critère technique</p>	<p style="background-color: green; color: white; text-align: center;">[Contenu masqué]</p>
<p>Montant de la redevance annuelle garantie à la Commune ;</p>	<p>Un loyer fixe de 27 500 euros est prévu avec part variable de 2% sur la part de CA supérieur à 2M€. Au regard du CEP, la part variable sera déclenchée dès l'exercice 2042/2043.</p>
<p>Montant des investissements affectés à la réalisation du projet dans son ensemble ;</p>	<p>Le coût des travaux est fixé à 5 053 669 euros. L'annexe 5 est conforme.</p>
<p>Pertinence de la projection financière et l'équilibre économique du projet.</p>	<p>Pour 2027, avec la réalisation des travaux, l'établissement sera fermé durant l'été. Pour compenser la perte, deux dispositifs</p>



temporaires seront installés pour assurer un service de restauration rapide.

Recettes

Avant le troisième exercice et l'ouverture du nouvel établissement, le candidat part sur des prévisions basées sur l'historique des chiffres d'affaires. Un CA de 1 045 000 euros

Pour la saison inaugurale de 2026-2027, le CA est de 1 650 000 euros. Évolution annuelle de 2% et année mauvaise tous les 5 ans avec perte 20% du CA.

Durée d'amortissement de 25 ans pour le gros œuvre. VNC de sortie nulle.

Correction des statuts de la SEMILOM RHEA avec capital à 800 000 euros.

Emprunts

Financement intégralement assuré au moyen d'emprunt. Des durées entre 15 ans (gros œuvre et second œuvre), 10 ans (parasol du bar lounge), 7 ans pour la dameuse et 5 ans pour le mobilier

CEP en général

Projet de contrat sur 32 ans.
 L'équilibre économique est assuré, seul l'exercice dégradé 29/30 laisse envisagé un résultat net déficitaire.
 La location des locaux n'est pas valorisée au titre des CA.
 Le CEP prévoit un loyer révisé à la réception du nouveau chalet

Appréciation du critère financier

Appréciation générale de la proposition

Appréciation générale : L'offre intermédiaire n°2 présente un CEP sur 32 années avec un résultat annuel bénéficiaire assuré. Le loyer versé à la collectivité prévoit une part

fixe à 27 500 euros et une part variable de 2% de la part supérieur au 2M€ de CA atteint durant l'exercice 42/43.

Malgré un financement uniquement par l'emprunt, la SEMILOM propose un équilibre économique garantissant la réalisation de l'opération, la pérennité de l'exploitation et du site.

Sur les COT de courtes durées, la commune ne percevait que 25 000 euros de redevance pour 6 mois hivernal d'exploitation. Les COT pour la saison estivale prévoyaient 2 500 euros de redevance. La part fixe correspond ainsi au redevance perçue par la Commune ses dernières années.

La part variable de la redevance permet à la commune d'obtenir un complément de 84 048 euros.

Le planning des travaux englobe l'intégralité du projet, découpé en 2 phases. Le chalet se ferme durant la saison estivale 2027. Un service de restauration rapide temporaire sera malgré tout installé au moyen de containers.

A l'issue de la analyse, la Commission ad hoc a été d'avis d'inviter la société SEMILOM à consentir un effort en matière de valorisation.

II.C La proposition finale a été analysée comme suit :

CRITÈRES D'APPRECIATION	APPRECIATIONS PROPOSITION FINALE
Qualité du projet de réaménagement des lieux	Proposition maintenue
Délais de réalisation	Proposition maintenue
Projet d'exploitation du restaurant d'altitude.	Proposition maintenue
Appréciation du critère technique	
Montant de la redevance annuelle garantie à la Commune ;	<p>Maintien de la proposition de 27 500 euros jusqu'à la réception du nouvel établissement.</p> <p>Loyer de 40 000 euros indexé sur l'indice ICC dès à compter l'exercice 2027/2028.</p> <p>Part variable de 5% pour la part supérieur de 1 900 000 euros de CA.</p> <p>Sur la durée totale du contrat, la redevance, part fixe et variable, s'élève à 2 168 136 euros.</p>
Montant des investissements affectés à la réalisation du projet dans son ensemble ;	Coût des travaux inchangés.
Pertinence de la projection financière et l'équilibre économique du projet.	Proposition maintenue

Appréciation du critère financier	
Appréciation générale de la proposition	

Appréciation générale : L'offre finale vient améliorer sensiblement l'offre financière du candidat et notamment la valorisation du bien au détour de la redevance à verser à la Commune. L'offre intermédiaire n°2 prévoyait déjà un loyer à 40 000 à partir de l'exercice 27/28 mais sans en préciser les modalités.

Ainsi, sur la part variable, largement revue à la hausse également, la commune percevra sur la durée totale du contrat une redevance variable de 210 119 euros, soit une hausse de 150%.

Le calcul de la redevance prend en compte l'indexation annuelle.

Pour autant, les CA réalisés ou les prix fixés n'ont pas été réévalués pour compenser la hausse consentie.

L'offre technique demeure inchangée.

D-CONCLUSION

Au regard de ce qui précède et au bénéfice des analyses des propositions successives, la commission ad hoc propose à Monsieur le Maire de retenir la proposition, dans sa formulation finale, de la société SEMILOM pour le compte de la filiale dédiée SEMILOM RHEA.

E- DISPOSITIF CONTRACTUEL PROPOSE

Le projet de bail emphytéotique administratif s'inscrit dans le cadre d'une opération d'intérêt général.

Le bail est constitutif de droits réels au sens des dispositions de l'article L. 1311-3 du Code général des collectivités territoriales (CGCT).

Le terrain et le bâtiment objets du bail se situent dans le périmètre du domaine skiable d'Orcières-Merlette au lieu-dit « Rocherousse », à une altitude de 2280 mètres.

Le terrain objet du bail appartient au domaine public de la Commune d'Orcières au sens des dispositions de l'article L.2111-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

Le présent bail a pour objet de définir les relations conventionnelles entre la Commune et l'Emphytéote, pour l'exercice par l'Emphytéote de ses activités sur le domaine public communal.

Le bail est conclu pour une durée de trente-deux (32) ans, soit les deux années nécessaires au réaménagement du site et 30 ans d'exploitation-amortissement.

Le bail ne pourra faire l'objet d'un renouvellement qu'au moyen d'une expresse reconduction selon la procédure alors en vigueur.

L'article 7 liste les obligations de l'Emphytéote :

- Les études de toutes natures nécessaires au réaménagement du bâtiment, à concevoir et à déposer les dossiers de demandes d'urbanisme, nécessaires à la réalisation du projet ;
- Les travaux de réaménagement du bâtiment et des abords À réception des ouvrages, leur entretien et leur maintenance ;
- L'exploitation et le développement de l'activité de restauration.

Elles font l'objet des annexes 6, 7 et 8.

L'Emphytéote s'engage à débiter l'exploitation du restaurant réaménagé à compter du 15 décembre 2027.

Il est expressément entendu que l'Emphytéote a qualité de maître d'ouvrage des travaux réalisés sur le bien objet du bail.

L'Emphytéote devra suivre précisément les plans d'exécution des travaux qu'il aura lui-même établis et qui auront été préalablement visés par la Commune.

L'Emphytéote devra réaliser à ses frais et sous sa responsabilité les travaux de maintenance qu'il pourra être amené à effectuer sur le bien afin de procéder à son maintien en bon état d'entretien, de fonctionnement, de sécurité et de propreté.

L'article 12 fixe les conditions d'exploitation.

L'Emphytéote devra exploiter son activité de Restaurant d'altitude :

- En hiver : durant toute la période d'ouverture du domaine skiable, soit à minima de 9h15 à 16h15 (ou 16h45 durant les vacances d'hiver), 7 jours sur 7 ;
- En été : durant toute la période d'ouverture des remontées mécaniques, soit de 9h15 à 16h15, 7 jours sur 7 ;
- Hors saisons : l'Emphytéote exploitera librement son établissement et assurera a minima une ouverture lors de l'organisation de grands évènements par la Commune, l'office de tourisme ou l'exploitant des remontées mécaniques.

L'article 14 définit le niveau de redevance à verser à la Commune.

L'article 15 fixe les modalités de résiliation du bail.

L'article 16 définit les pénalités susceptibles d'être appliquées à l'Emphytéote. Elles s'appliquent en cas de retard dans les étapes clés du planning du projet (date de dépôt du permis, de démarrage des travaux, de la réception de l'ouvrage ou encore de l'ouverture de l'établissement).

*

En l'état de ce qui précède, il est proposé au Conseil municipal :

- **D'HOMOLOGUER** la procédure non formalisée telle que décrite ci-dessus préalable à l'attribution par bail emphytéotique administratif des droits réels relatifs au réaménagement et à l'exploitation d'un restaurant d'altitude sis lieudit Rocherousse sur le domaine skiable d'Orcières-merlette ;
- **DE DESIGNER** la société SEMILOM agissant pour le compte d'une société filiale dénommée SEMILOM RHEA emphytéote ;
- **D'APPROUVER** les termes du projet de bail emphytéotique administratif ci-après annexé ;
- **D'AUTORISER** M. le Maire ou son délégué à signer ledit bail ;
- **HABILITER** M. le Maire à prendre toute décision et signer tout acte utile à l'exécution de la présente délibération et à la réitération en la forme authentique du bail ainsi délibéré.

Fait à Orcières le 8 septembre 2025, pour tenir lieu de rapport établi par M. le Maire à l'attention du Conseil municipal.

Le Maire,

Patrick RICOU