



Procédure pour concéder l'occupation des locaux SNACK DU DOMAINE DE CHALAIN

« Règlement et cahier des charges »
Février 2026

Le Domaine de Chalain est une propriété départementale depuis 1960 dont la gestion est confiée depuis le 1^{er} janvier 2025 à la SPL Terre et Lacs du Jura. La SPL, dont les deux actionnaires sont le Département du Jura et Terre d'Émeraude Communauté, assure l'exploitation des sites touristiques du Domaine de Chalain, du Centre Sportif de Bellecin et le Village Vacances de Maisod.

A- LE DOMAINE DE CHALAIN EN 2026

Le Conseil Départemental, propriétaire du lac et du Domaine de Chalain, a acté à l'unanimité le 30 septembre 2022 deux décisions majeures pour le joyau naturel jurassien qu'est Chalain, à travers la volonté de rendre au lac son fonctionnement naturel toute l'année, et la fin de l'hébergement de plein air sur le Domaine.

La stabilisation de la cote du lac à son niveau d'étiage naturel est une nécessité pour lui donner toutes les chances de se régénérer en rendant sa fonction auto-épuratrice à la rive ouest. Le changement climatique est bien là, il accélère les phénomènes environnementaux et l'heure n'est plus aux demi-mesures ou aux reports de décisions, il en va de l'héritage que nous laisserons aux générations futures.

La fin du camping de masse est une conséquence de cette vision pour l'avenir, car le Conseil Départemental, conscient qu'il n'est plus possible d'additionner les clientèles sur un site déjà sur-fréquenté et qui doit être sécurisé au niveau de ses falaises, a fait le choix d'orienter le Domaine de Chalain vers un tourisme de proximité « à la journée », en limitant les flux de séjours afin de limiter l'impact environnemental. Ce choix permettra de compenser la disparition de la plage de Marigny sans saturer la plage de Doucier et de repenser l'accès au lac et les différentes activités proposées.

La vision qui prédomine désormais pour ce site a conduit à la prise de plusieurs décisions fondamentales.

Accès au Domaine et stationnement

Il sera possible de la façon suivante :

- Accès libre à compter du 14 mars (ouverture de la pêche)
- Parking payant, 8€ par véhicule, de 8h à 18h (gratuit de 18h à 21h) :
 - Du 30 avril au 30 juin et du 1 au 13 septembre les weekends et jours fériés
 - Du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours
- Evacuation du site tous les soirs à 22h00 (camping et rassemblements interdits sur le site)

Le stationnement le long de la route entre le village de Doucier et le Domaine de Chalain est interdit pour des raisons de sécurité et d'accès des véhicules de secours.

Les plages

Les deux plages du Domaine sont accessibles pour la baignade. Des sanitaires sont disponibles sur différents lieux, gratuitement.

La baignade reste surveillée sur la plage « sud » du Domaine, du 1^{er} juillet au 31 août.

La plage « nord » du Domaine, sera ouverte également mais non surveillée et bénéficiant désormais d'une arrière-plage généreuse libérée par l'arrêt du camping. Cette plage a fait l'objet d'un réaménagement pour la saison 2025, de façon à offrir un lieu de baignade encore plus agréable et sécurisé.

La piscine des lagons

En 2023, le coût de l'électricité a été multiplié par 3,5 pour cet équipement, jusqu'ici fréquenté à 80% par les campeurs. Il aurait été irresponsable écologiquement et économiquement de l'ouvrir pour la saison.

Les Lagons continueront d'être fermés pour 2026, la politique sera revue à l'avenir en fonction de l'évolution du coût de l'énergie, des contraintes techniques et des projets à venir.

Hébergement

Seule exception à la fermeture des hébergements, 33 fermettes sont commercialisées par le Domaine de Chalain sous forme de meublés touristiques (gîtes), sans les services qui étaient proposés en camping 4*.

La mise en commercialisation de ces hébergements débutera en février via le site www.chalain.com. La période de location de ces chalets s'étend du 30 avril au 30 septembre 2026.

Travaux 2026

En 2026 le domaine de Chalain continue sa mutation vers un modèle soucieux de préserver son environnement. Il bénéficie aujourd'hui d'un plan d'action ambitieux de la part du conseil départemental pour restaurer l'équilibre écologique du lac. Afin de lui rendre son fonctionnement naturel et restaurer son écosystème fragile, une première tranche de travaux a débuté fin 2025 et continue jusqu'au début de la saison 2026. Elle consistera à effectuer la restauration morphologique du ruisseau de Fontenu en restituant ses méandres, en renforçant ses capacités d'autoépuration et en restaurant sa continuité écologique avec le lac. Ces travaux s'étendent du fond du domaine jusqu'au lac. La mise en eau des nouveaux méandres est prévue pour septembre 2026 dès les premières pluies.

La zone chalets n'est pas impactée par ces travaux. Les plages et les sentiers de randonnée seront toujours accessibles. La plage nord a bénéficié d'ailleurs cet hiver de plantation de nouveaux arbres.

La déconstruction de certains bâtiments inutilisés va débuter.

Le parc aquatique Les Lagons est fermé.

Le nouveau visage du Domaine de Chalain se dessine petit à petit pour en faire à l'avenir un lieu préservé et accueillant.

B - Environnement commercial

Des appels d'offres sont lancés pour les services suivants : location de pédalos et paddles, snack, glacier, location de vélo électrique (ouverture des plis : à partir du 26/02/2026).

C – Les locaux

I. C'est une construction située dans la zone des commerces. Comportant une zone préparation et vente (98 m² environ.), des réserves (27 m² environ.), préparation froide (29 m² environ.) des sanitaires employés, un office commun, un bureau (6m² environ.), chambre froide (100 m² environ.) le sol est carrelé, ainsi que les murs. Sous réserve de l'exception prévue à l'alinéa 3 du VII ci-dessous, ces locaux sont à destination exclusive de snacking vente à emporter.

II. Les abonnements EDF, téléphone, alarmes, extincteurs, vérifications électriques sont à la charge de l'occupant. L'eau est fournie par le Domaine de Chalain et facturée en fin de saison selon la consommation réelle eau + assainissement (compteur). Le ramassage et le traitement des ordures ménagères sont à la charge de l'occupant. Vidange du bac à graisses obligatoire deux fois par an. Un contrat d'entretien devra être établi avec un cuisiniste avec au minimum une visite avant saison.

III. Licences :

- a. Licence III : vente à emporter, boissons sans alcool vendues dans le cadre d'un repas, dépôt de pain (le week-end en basse saison et tous les jours en juillet et août)
- b. Licence IV : le snack pourra disposer d'une licence IV, propriété de la SPL Terre et Lacs du Jura, mise à disposition avec les locaux.

IV. Ordre public : l'occupant est responsable de la bonne tenue de son établissement et du respect de la législation. Il veille en particulier au respect de la réglementation sur la vente d'alcool aux mineurs, sur le bruit nocturne, sur la législation du travail. Il a la charge de l'entretien quotidien des abords de son établissement dans un périmètre qui sera défini en accord avec la direction de la SPL.

V. Ventes : l'occupant vend exclusivement des boissons dans le cadre du snack et des petits déjeuners, la vente de glaces à emporter n'est pas autorisée

VI. Ventes à emporter, boissons, dépôt de pain (le week-end en basse saison et tous les jours en juillet et août)

VII. La SPL se réserve le droit discrétionnaire d'interdire tel article ou produit qui pourrait normalement être mis en vente en application de l'article 5 ci-dessus.

En cas de différent ou de contestation avec un ou d'autres concessionnaires exerçant sur le site, l'occupant s'engage à accepter l'arbitrage de la SPL en la personne de son Directeur ou de son représentant.

VII. Durée, modalités, convention : L'occupation des lieux est concédée dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public. A cette fin, une convention saisonnière pour **une durée de deux ans**, est passée entre la SPL Terre et Lacs du Jura et l'occupant. Le paiement du prix de la concession s'effectue tous les ans, en une fois et au plus tard le 15 juillet de l'année.

VIII. Ouverture : le Snack du Domaine de Chalain est impérativement ouvert durant la période d'ouverture du Domaine de Chalain soit du 30/4 au 30/9/2026, le candidat proposera un planning d'ouverture. Les horaires devront être en adéquation avec la clientèle du Domaine et la saison. A minima : Ouvert de 12h à 20h en basse saison et de 12h à 21h en juillet et août. Un dépôt de pain devra être proposé à la clientèle, avec une ouverture les week end et jours fériés en basse saison et tous les jours en juillet et août. Le snack sera obligatoirement fermé durant la fermeture du Domaine. Un inventaire et un état des lieux contradictoires seront faits à l'issue de chaque saison au moment de la fermeture du snack.

IX. Animation : l'occupant pourra proposer des animations : (soirées à thèmes, musicales, concert, ...) durant la période de juillet août, et en accord avec le programme d'animation du Domaine de Chalain.

IX. Prix tarifs : l'occupant fixe librement ses prix et tarifs, ils devront toutefois être en adéquation avec la clientèle.

Les engagements du candidat auront valeur contractuelle.

X. L'occupant sera néanmoins seul responsable du respect de la réglementation relative au commerce qu'il exploite. A cet égard, l'occupant devra être titulaire du permis d'exploitation prévu à l'article L3332-1-1 du Code de la Santé Publique et devra faire lui-même toutes les démarches et déclarations prévues par ce Code pour l'exploitant d'un débit de boissons.

XI. Les taxes dues à la SACEM, la Spree sont supportées par l'occupant.

XII. Assurance : L'occupant s'assure : En responsabilité civile professionnelle, En multirisque commerce le garantissant notamment pour son activité déclarée Ainsi que le risque locatif, le contenu lui appartenant et appartenant à la SPL, Clause de renonciation de recours : (le locataire et l'assureur du locataire renoncent à tout recours contre le propriétaire et l'assureur du propriétaire).

L'occupant devra transmettre à la SPL une attestation d'assurance reprenant les garanties ci-dessus.

D – Le dossier de candidature

Le dossier remis par le candidat devra comporter dans cet ordre :

a. les éléments relatifs au candidat :

- I. les informations sur les personnes physiques ou morales candidates,
- II. leurs expériences professionnelles,
- III. leurs références morales et financières,
- IV. une attestation sur l'honneur dûment signée que le candidat est à jour de ses obligations fiscales et sociales au 31 décembre 2025. ATTENTION : le candidat retenu devra produire sous 8 jours l'attestation fiscale n°3666, volets 1, 2, 3 et 4 et L'attestation de l'Urssaf (cerfa 60.3955).

V. pour les candidats n'ayant pas d'activité commerciale antérieure, le point V. est sans objet, ils fourniront cependant un document administratif attestant la régularité de leur dossier fiscal (feuille d'imposition par exemple).

VI. la justification du permis d'exploitation d'un débit de boissons délivrée en application de l'article L3332-1-1 du Code de la Santé Publique ou un engagement écrit qu'il en sera titulaire à temps pour faire dans les délais légaux les déclarations nécessaires pour une ouverture fin avril 2026.

b. les éléments relatifs au projet

I. un « projet détaillé d'exploitation » dûment signé par le candidat et précisant, compte tenu des éléments mentionnés aux articles précédents, les intentions du candidat quant à la gestion de l'établissement : carte, tarifs, style, calendrier, décors, jours/heures d'ouverture, etc.

II. des précisions concernant l'organisation prévue pour l'établissement : cadre juridique, nombre et définition des postes de travail, nom du responsable effectif de l'établissement, membres de la famille appelés à travailler dans l'établissement, etc.

III. la fiche « snack du Domaine de Chalain – janvier 2026 » indiquant le montant du prix de la concession 2026. La SPL laisse au futur concessionnaire le choix du montant à proposer sachant qu'il ne pourra être inférieur à : 26 500 € HT

Il est en outre précisé que l'attribution de la concession sera effectuée par la Commission d'appel d'offres et le Conseil d'Administration de la SPL, conformément aux dispositions en vigueur.

La redevance afférente à la concession est acquittée, au choix du titulaire :

- soit en un paiement unique avant le 15 juillet de l'année en cours ;
- soit par paiements mensuels échelonnés sur la période d'exploitation, aux dates fixées contractuellement.

E – Choix de l'occupant

Les candidatures et offres seront analysées selon les critères suivants :

1. Qualité du projet d'exploitation (40 %)

- Offre alimentaire
- Moyens humains

- Organisation, hygiène, capacité à répondre aux attentes de la SPL
- 2. **Capacité professionnelle et références (30 %)**
 - Expérience en restauration / snack
 - Qualité des références fournies
- 3. **Proposition financière (30 %)**
 - Niveau de la redevance proposée
 - Cohérence de l'équilibre économique

F – Négociations

La SPL se réserve le droit de négocier avec les candidats sur la base du contenu de leur offre.

G – Remise des dossiers

Les offres devront être transmises sous forme de pli physique ou dématérialisé, adressé à :

- **Électronique** : direction@bellecine.com
- **Postale** : Lieu dit Bellecin – 39270 ORGELET

H – Calendrier prévisionnel de la consultation

Date de publication de l'appel à concurrence :

Lundi 09 février 2026

Date limite de réponse apportée par la SPL aux questions des candidats :

Lundi 23 février 2026

Date limite de remise des offres :

Vendredi 27 février 2026 à 12h00

Ouverture et analyse des offres par la Commission d'Appel d'Offres (CAO) :

À compter du lundi 02 mars 2026

Phase de négociation (le cas échéant) :

Du mardi 03 mars au vendredi 06 mars 2026

Choix du titulaire :

Lundi 09 mars 2026

Information des candidats et notification des décisions (candidat retenu et candidats évincés) :

Mercredi 11 mars 2026

Notification du marché :

À l'issue du délai de suspension éventuel, conformément à la réglementation en vigueur

La SPL se réserve le droit de modifier le calendrier prévisionnel de la consultation. Toute modification sera portée à la connaissance des candidats par tout moyen approprié, dans le respect des principes d'égalité de traitement et de transparence.

H – Informations et visite des locaux

- a. Aucune autre information que celles ci-dessus ne sera donnée par la SPL Terre et Lacs du Jura.
- b. Les candidats désirant visiter le site devront prendre rendez-vous par téléphone au 03.84.25.78.78 La visite ne peut pas avoir lieu samedi & dimanche.

SPL Terre et Lacs du Jura
DOMAINE DE CHALAIN 39130 FONTENU
03-84-25-78-78 – direction@bellecin.com

**SNACK DU DOMAINE DE CHALAIN
FEVRIER 2026**

Nom et prénom :

Entreprise :

Adresse :

Forme juridique : Siret RC ou RM

Je, soussigné(e), agissant en tant que

Après avoir pris connaissance du cahier des charges et visité les locaux du snack de Chalain [rayer la mention le cas échéant],

-déclare accepter sans restriction le cahier des charges qui m'a été transmis

-me porte candidat en mon nom propre au nom de l'entreprise

à l'attribution de la concession du snack du Domaine de Chalain en 2026 et transmets les pièces suivantes :

- 1 :
- 2 :
- 3 :
- 4 :
- 5 :
- 6 :

Mon offre pour la concession 2026 est de Euros hors taxes

Fait à le

Signature et/ou cachet commercial :

(rayer la mention inutile