

Commune de VILLELONGUE-de-la-SALANQUE

22 avenue du Littoral- 66410 VILLELONGUE DE LA SALANQUE

Procédure de sélection préalable à l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public communal en vue de l'exploitation d'un foodtruck place de la République

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES PROPOSITIONS : 22 septembre 2026

CAHIER DES CHARGES



LIEU D'IMPLANTATION

Située en deuxième ligne du littoral des Pyrénées-Orientales, la commune de Villelongue-de-la-Salanque compte environ 3 400 habitants permanents et bénéficie d'une attractivité saisonnière liée à la proximité du littoral méditerranéen.

La municipalité souhaite redynamiser son cœur de ville par la réhabilitation du café historique communal, situé sur la place de la République, qui constitue un espace central emblématique du cœur de ville.

En attendant la réouverture du lieu après travaux, la commune souhaite qu'un foodtruck s'installe devant le bâtiment, afin d'offrir aux habitants un endroit agréable pour se retrouver, partager des moments de convivialité et de détente autour d'un verre, d'une boisson chaude, d'un encas ou d'un repas, favorisant ainsi la convivialité.

L'objectif est de proposer des produits de qualité, sains et adaptés aux habitants comme aux visiteurs, une carte variée à des tarifs abordables à consommer sur place avec possibilité de vente à emporter.

CONDITIONS D'OCCUPATION

Durée de l'autorisation

L'AOT est délivrée pour une période de 3 mois, renouvelable par tacite reconduction jusqu'à l'ouverture du Grand Café, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception.

Elle est précaire et révocable, conformément à l'article L.2122-3 du Code Général de la propriété des personnes publiques.

Autorisation de :

- stationner son foodtruck sur l'emplacement qui lui sera attribué, place de la République, devant le Grand Café.
- utiliser une surface définie d'un commun accord avec la Commune pour y installer sa terrasse.

Obligation de :

. respecter le projet présenté :

1. Vente de repas :

- Proposer un menu varié comprenant des plats chauds et froids
- Assurer la préparation des repas de manière à garantir la qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.

2. Vente de boissons :

- Proposer un assortiment de boissons non alcoolisées, comme des sodas, des jus de fruits, des eaux...
- Offrir une sélection de boissons chaudes, comme du café, du thé, des chocolats chauds, et d'autres infusions, selon la saison.
- La vente de boissons alcoolisées est possible sous réserve de l'obtention d'une autorisation spécifique de débit de boissons.

• assurer la continuité du service de restauration à emporter ou sur place.

• respecter l'ensemble des règles d'hygiène, de sécurité, d'incendie, de concurrence et de droit du travail applicables,

• maintenir en état de propreté le site et ses abords, en évacuant les déchets produits vers les lieux appropriés.

