

PROCES-VERBAL DE LA COMMISSION DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC

Identification

Communauté de Communes Alpes Provence Verdon
Z.A. Les Iscles
B.P. 2
04170 SAINT ANDRE LES ALPES
Tél. 04.92.83.68.99 - mail : contact@ccapv.fr

Objet de la consultation.

Exploitation du site multi-activités de Ratery

Déroulement de la consultation.

■ Publicité :

(Indiquer la date, les références et l'organe de publication de chaque avis d'appel public à la concurrence.)

BOAMP annonce n° 25-128243 publiée le 19 novembre 2025

MARCHE ONLINE annonce n° AO-2548-2313 publiée le 19 novembre 2025

■ Date et heure limites de réception des candidatures :

Le 2 février 2026 à 12h00

Composition de la commission d'appel d'offres

Lors de sa réunion en date du 3 mars 2026

La commission d'appels d'offres était composée comme suit :

Membres à voix délibérative :

Nom et prénom	Qualité	Titulaire (T) ou Suppléant (S)
IACOBBI Christophe	Président de la commission de DSP	
MARTORANO Robert	Membre de la commission de DSP	T
PRATO Serge	Membre de la commission de DSP	T
ISNARD Madeleine	Membre de la commission de DSP	T
RIGAULT Philippe	Membre de la commission de DSP	T
MAZZOLI Jean	Membre de la commission de DSP	S

Membres à voix consultative :

Nom et prénom	Qualité
DUSAUTOIS Olivier	Directeur Général des Services de la C.C. Alpes Provence Verdon
NABET Emilie	Responsable du service Marchés Publics
LAUGIER Maurice	Président de la C.C. Alpes Provence Verdon

Fonctionnement de la commission d'appel d'offres

Le quorum est atteint :

NON ☐

OUI ☒

La commission d'appel d'offres

☒ peut

☐ ne peut pas

valablement délibérer.

Secrétariat de la commission d'appel d'offres :

(Indiquer les nom, prénom, grade et qualité de(s) l'agent(s) chargé(s) du secrétariat de la commission d'appel d'offres.)

Nabet Emilie – Responsable du service des marchés publics

Ouverture et analyse des candidatures

Nombre de plis reçus :

▪ dans les délais :2..... (nombre).

▪ hors délais :0..... (nombre).

N° d'ordre d'arrivée du pli	Nom commercial et dénomination sociale	Proposition		Motif de l'élimination
		Admission	Elimination	
1	Christopher Pichot			
2	Ansas Nathalie			

Après examen des candidatures la Commission de Délégation de Service Public décide que les deux candidats sont admis à présenter une offre

Ouverture et analyse des offres

■ Rappel des critères de sélection des offres et de leur pondération, tel qu'ils figurent dans l'avis d'appel public à la concurrence, le règlement de consultation ou la lettre de consultation :

CRITERES ET SOUS CRITERES	NOTATION
CRITERE 1 – QUALITE TECHNIQUE DU PROJET APPRECIEE AU REGARD DU MEMOIRE TECHNIQUE	70%
Sous critère 1 – Qualité et pertinence du projet d'exploitation et des services proposés (accueil, restauration, animations proposées...)	40%
Sous critère 2 – Qualité des moyens matériels et humains mis en oeuvre pour l'exploitation	20%
Sous critère 3 – Qualité de la stratégie commerciale, du plan de communication et de promotion de l'activité	10%
CRITERE 2 – EQUILIBRE FINANCIER DE LA DSP APPRECIEE AU REGARD DU CEP	30%
Sous critère 1 – Fiabilité, pertinence et cohérence du compte d'exploitation prévisionnel	30%

■ Offre Christopher Pichot :**Critère 1 :**

Sous-critère 1 — Note : 24/40 Le candidat justifie d'une bonne expérience dans le domaine de la restauration. Les animations proposées sont adaptées au site et présentées de manière détaillée, bien que leur faisabilité reste à démontrer. L'expérience en matière de ski de fond demeure limitée, ce qui soulève des interrogations quant à l'entretien du matériel, à la sécurisation des pistes et à la gestion des secours skis aux pieds. Le candidat ne détient pas de diplôme de pisteur, mais est en cours d'obtention du PSE2.

Sous-critère 2 — Note : 14/20 L'équipe prévue se compose d'un gérant, d'un cuisinier salarié et, le cas échéant, d'un salarié supplémentaire en haute saison, ce qui implique la nécessité de générer un chiffre d'affaires suffisant pour assurer les charges salariales. Des investissements sont envisagés dans du matériel de cuisine ainsi qu'un budget dédié à la décoration. L'acquisition d'un bain norvégien est également en projet.

Sous-critère 3 — Note : 9/10 La stratégie commerciale et le plan de communication sont présentés de manière détaillée, incluant des partenariats avec des prestataires, un soutien événementiel et une orientation gastronomique. Les axes de développement comprennent une montée en gamme de la restauration, l'évolution de la yourte vers 6 couchages, la création d'un espace boutique, l'ouverture du site 7 jours sur 7 durant les vacances d'hiver (midi et soir), ainsi que le développement d'activités estivales (tables de pique-nique, location de matériel sportif, etc.).

Critère 2 :

Sous-critère 4 — Note : 17/30 Les prévisions financières relatives à la restauration sont jugées ambitieuses mais pas irréalistes, avec une multiplication par trois du chiffre d'affaires sur une période de trois ans par rapport aux données actuelles. Le développement envisagé est principalement axé sur l'activité de restauration.

■ Offre Ansas Nathalie :**Critère 1 :**

Sous-critère 1 — Note : 19/40 Le candidat n'indique pas d'expérience dans le domaine de la restauration. Les animations proposées sont adaptées au site mais demeurent peu détaillées. Les projets sont principalement axés autour de la yourte, de la randonnée et du bien-être. L'expérience en ski de fond n'est pas mentionnée et reste à démontrer, ce qui soulève des interrogations quant à l'entretien du matériel, à la sécurisation des pistes et à la gestion des secours skis aux pieds. Le candidat ne détient pas de diplôme de pisteur, mais a fourni une lettre d'intention pour suivre les formations nécessaires en matière de secours et de restauration.

Sous-critère 2 — Note : 14/20 La gestion du site est assurée par un couple, ce qui permet d'éviter les contraintes liées à l'emploi d'un tiers. Aucun moyen matériel supplémentaire n'est mentionné dans un premier temps.

Sous-critère 3 — Note : 7/10 La stratégie commerciale est peu détaillée et repose sur quelques propositions autour de la randonnée et du bien-être, incluant des offres de séjour, des formules pour groupes ou en privatisation. La restauration est envisagée sous une forme simple, avec une carte courte et évolutive. Une ouverture quotidienne est prévue durant la saison nordique, avec une offre packagée intégrant la yourte. Le plan de communication et de promotion est adapté, s'appuyant sur des outils, supports et partenariats appropriés.

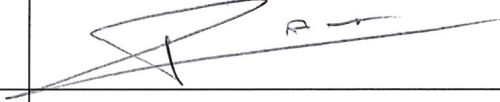
Critère 2 :

Sous-critère 4 — Note : 15/30 Les prévisions financières sont jugées prudentes, avec une prise en compte des aléas climatiques. Toutefois, une erreur significative est relevée : le montant de la redevance annuelle d'occupation du domaine public retenu dans le calcul des charges est de 800 € par an, alors que le montant réel s'élève à 800 € par mois, générant ainsi un écart de 8 800 € par année.

Décision de la commission DSP

Au vu de l'analyse des offres la Commission de Délégation de Service Public estime que le dossier de Christophe Pichot a été jugées comme répondant mieux aux attentes de la DSP.

(Indiquer dans le tableau ci-dessous les nom et prénom de chacun des membres de la commission des marchés publics présents. Le procès-verbal doit être signé par tous les membres ayant siégé en séance.)

Nom et prénom	Signature
MARTORANO Robert	
IACOSSI Chloé	
PRATO serge	
MAZZOLI Jean	
ISNARD Jodeline	
RIGAULT Philippe	

Observations des membres de la commission des marchés publics.

Envoyé en préfecture le 16/06/2026

Reçu en préfecture le 16/06/2026

Publié le

ID : 004-200068625-20260616-2026_04_10-DE