

# APPEL À PROJETS

## *BUVETTE SAISONNIÈRE*

Pour un été culturel dans les jardins du Château de Morges



**Périodicité**

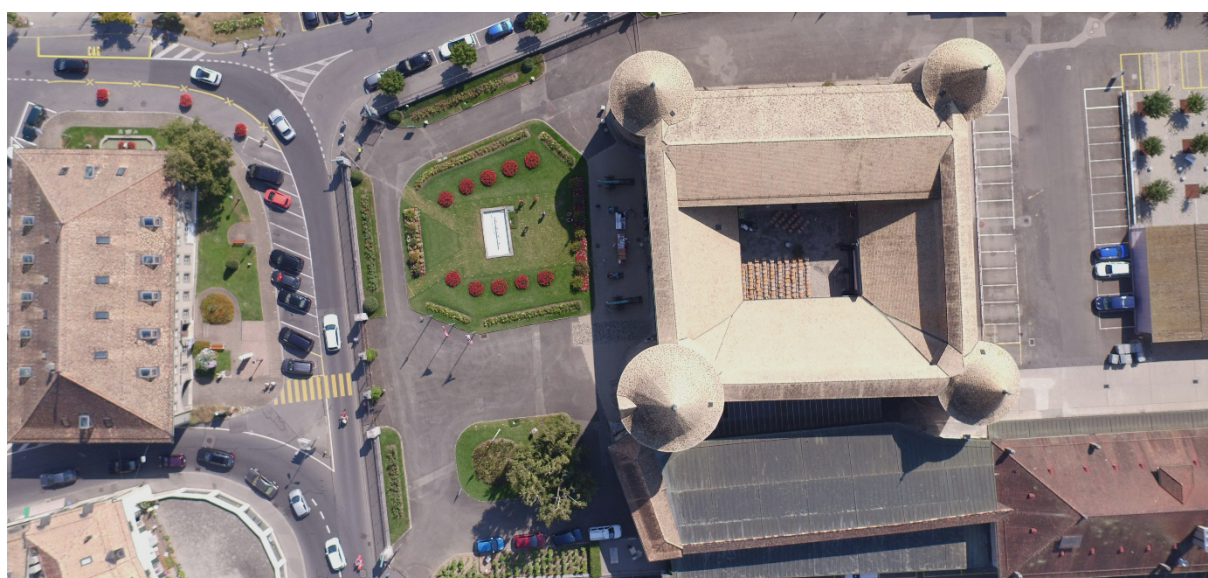
mi-juin à mi-septembre (dates à définir)

**Délais de candidature**

21 avril 2024

**Informations**

[www.chateau-morges.ch](http://www.chateau-morges.ch)



## TABLE DES MATIÈRES

I.	OBJET DE L'APPEL À PROJETS.....	3
a.	Contexte.....	3
b.	Le Château de Morges et ses musées.....	3
II.	PRINCIPES D'EXPLOITATION de la buvette .....	3
a.	Concept exploitation.....	3
b.	Périmètre d'exploitation.....	4
c.	Capacité d'accueil et autorisations nécessaires.....	4
d.	Durée d'exploitation et horaires.....	4
e.	Culture et programme d'animations .....	4
f.	Développement durable .....	4
III.	INSTALLATION ET ÉQUIPEMENTS : RÔLES ET RESPONSABILITÉS.....	5
a.	Installation .....	5
b.	Logistiques divers.....	5
c.	Surfaces occupées.....	5
d.	Toilettes .....	5
e.	Gestion des déchets et entretien du site.....	5
f.	Sécurité .....	5
g.	Publicité .....	6
IV.	LOCATION ET FRAIS D'EXPLOITATION.....	6
a.	Pourcentage sur chiffre d'affaires.....	6
V.	RESSOURCES HUMAINES .....	6
VI.	CONVENTION ENTRE LES PARTIES .....	6
VII.	DÉPÔT DES DOSSIERS, DÉLAIS .....	6
VIII.	CRITÈRES D'ÉVALUATION ET PROCESSUS .....	6
IX.	DOSSIER DE CANDIDATURE .....	7
X.	ANNEXES.....	7

## I. OBJET DE L'APPEL À PROJETS

**Le Château de Morges et ses musées (CMM) lance un appel à projets pour l'exploitation d'une buvette saisonnière, sociale et culturelle dans ses jardins.**

### a. CONTEXTE

Dans sa stratégie de développement adoptée en 2016, le Château de Morges et ses musées s'est fixé comme ligne directrice de devenir un véritable espace de culture et de loisir, offrant au public une large palette d'expériences de qualité.

Depuis novembre 2023 et jusqu'au 15 décembre 2024, le Château de Morges accueille une nouvelle exposition temporaire, *Y a le feu au lac ! Histoire d'une Suisse à haut risque* ([Y a le feu au lac!](http://Yalefeuaujac.chateau-morges.ch) [chateau-morges.ch](http://chateau-morges.ch)). Dans un but d'accessibilité et d'ouverture, cette exposition se développera au printemps en extérieur, dans les jardins du Château. Diverses activités seront également proposées en lien avec les thèmes présentés dans l'exposition.

Dans ce contexte, le Château de Morges annonce la création d'une manifestation avec des ouvertures exceptionnelles du Château en soirée du jeudi au samedi, ainsi qu'une programmation culturelle spécialement conçue pour un été culturel.

L'installation d'une buvette saisonnière fait partie intégrante de ce projet. Elle aura pour but de faire vivre l'espace extérieur du Château en permettant une appropriation de l'espace, en créant du lien social et en favorisant les activités culturelles.

Le Château de Morges et ses musées met à disposition pour ce projet une partie des jardins situés au Nord-Est du monument (cf. plan annexé).

Cet appel à projets s'adresse à toute personne ou association proposant un concept d'exploitation respectant les objectifs et les critères décrits dans le présent appel à projets.

### b. LE CHÂTEAU DE MORGES ET SES MUSÉES

En 1932, le château de Morges, propriété de l'Etat de Vaud, est transformé en musée militaire et développe une activité culturelle importante pour le canton. Rattaché au Service de la sécurité civile et militaire (SSCM) au sein du Département de la jeunesse, de l'environnement et de la sécurité (DJES), le Château de Morges poursuit les objectifs suivants :

- Assurer la conservation et la valorisation des collections, constituées d'armes et d'armures rares, de bannières et drapeaux anciens, de peintures, de documents officiels et bien d'autres témoins du passé qui permettent au visiteur de reconstituer l'histoire militaire vaudoise et suisse ;
- Mettre en valeur l'ensemble du site ;
- Développer une programmation culturelle et pédagogique liée aux collections et au château ;
- Participer au développement culturel, social et touristique de la région morgienne.

## II. PRINCIPES D'EXPLOITATION DE LA BUVETTE

### a. CONCEPT EXPLOITATION

Le concept d'exploitation doit être proposé par le-la futur-e exploitant-e, l'activité principale étant liée à la consommation de boissons et de produits locaux, accompagnée par des animations à vocation culturelle.

La buvette sera constituée d'équipements d'exploitation aménagés pour l'occasion, notamment d'une terrasse à ciel ouvert pourvue de places assises.

**b. PÉRIMÈTRE D'EXPLOITATION**

Les équipements d'exploitation doivent s'inscrire dans le périmètre défini sur le plan annexé.

**c. CAPACITÉ D'ACCUEIL ET AUTORISATIONS NÉCESSAIRES**

La future exploitation sera établie dans un périmètre d'environ 1'600 m<sup>2</sup>. Il est du ressort de la future ou du futur exploitant·e de proposer un nombre de places consommateurs et consommatrices assises dans le respect des normes légales en vigueur.

Le·la futur·e exploitant·e sera responsable d'effectuer toutes les démarches requises pour obtenir les autorisations nécessaires auprès des instances cantonales et communales, à ses frais.

**d. DURÉE D'EXPLOITATION ET HORAIRES**

La buvette s'inscrit dans le cadre d'une manifestation organisée par l'équipe du Château de Morges et ses musées. La durée exacte d'exploitation est de 50 jours maximum. La période d'exploitation est à définir (à priori de mi-juin à mi-septembre).

Les jours d'ouverture sont établis du jeudi au dimanche. Les horaires d'ouverture envisagés sont de 10h à 21h du jeudi au samedi et le dimanche de 10h à 18h (à déterminer avec le·la futur·e exploitant·e).

Des événements récurrents<sup>1</sup> impliquant d'autres exploitant·e·s de débit de boissons et de nourriture sont prévus lors de la saison 2024. Une coordination sera mise en place par l'équipe du Château de Morges et ses musées pour le fonctionnement entre les diverses parties.

**e. CULTURE ET PROGRAMME D'ANIMATIONS**

L'objectif culturel fait partie intégrante du projet global. Un programme culturel peut être proposé et décliné sous diverses formes artistiques en privilégiant des prestations non sonorisées. Les événements doivent être gratuits.

Ces animations devront s'intégrer dans le programme développé parallèlement par l'équipe du Château et être validées par cette dernière.

Toute action, toute animation, toute prestation assurée et développée dans et autour du monument doit être menée en cohérence avec et dans le respect de son identité, concourir à la parfaite conservation et au rayonnement du site dans son entier.

**f. DÉVELOPPEMENT DURABLE**

Dans le cadre de la gestion de son exploitation, le·la futur·e exploitant·e s'emploiera à respecter le cadre naturel dans lequel s'insère son établissement saisonnier. Ainsi, il·elle mettra tout en œuvre pour garantir la préservation de l'environnement. Il·elle veillera également à donner une bonne image, tant sur le plan de l'accueil que de la propreté. Le·la futur·e exploitant·e s'emploiera également à respecter les points suivants :

- Promotion des produits locaux, cultivés dans des conditions respectueuses de l'environnement (bio, ...) et des droits humains (Fair Trade ou équivalent) ;
- Promotion des produits régionaux ;
- Valorisation d'une offre végétarienne ;
- Réduction des déchets à la source. Il ou elle s'engage à tout faire pour produire le moins possible de déchets et à ne pas utiliser des objets en plastique mono-usage. Le·la futur·e exploitant·e mettra le cas échéant un système de vaisselle consignée et réutilisable ;

---

<sup>1</sup> **Cinéma OpenAir** : mi-juillet à septembre ; **Le Livre sur les Quais** : 30 août au 1<sup>er</sup> septembre

- Mobilité : communiquer l'offre des transports publics (en lien avec les horaires des spectacles) ;
- Prévention et gestion des dépendances liées à l'alcool ;
- Mise en place d'un tri sélectif des déchets ;
- Limitation du gaspillage alimentaire ;
- Création de lien social ;
- Promotion de la mixité générationnelle.

### III. INSTALLATION ET ÉQUIPEMENTS : RÔLES ET RESPONSABILITÉS

#### a. INSTALLATION

Sur la base du projet établi et validé, les équipements d'exploitation, le mobilier et l'entier des travaux d'aménagement de la surface allouée à la future ou au futur exploitant-e seront réalisés par ce-tte dernier-ère, à ses frais. Le-la futur-e exploitant-e est l'unique responsable de la conformité des locaux pour l'obtention de l'autorisation d'exploiter la buvette.

En principe, le Château ne versera aucune indemnité au-la futur-e exploitant-e à quelque titre que ce soit, y compris pour les activités.

Le-la futur-e exploitant-e pourra effectuer dans les lieux mis à disposition toutes les installations nécessaires à l'exécution de sa prestation. Tout éclairage supplémentaire est soumis à validation.

En début et fin de saison, le transport, l'installation, l'aménagement, le démontage et stockage des équipements d'exploitation ainsi que de ses abords sont à la charge du-de la futur-e exploitant-e.

Le concept peut inclure un projet de décorations (arborisation, mobilier, ...).

#### b. LOGISTIQUE

Le plan des raccordements électriques, de l'eau potable ainsi que du réseau d'assainissement est transmis sur demande. Les différents éléments techniques doivent être accessibles et manœuvrables en toutes circonstances.

#### c. SURFACES OCCUPÉES

La remise en état de toutes les surfaces occupées par la buvette saisonnière appartient à la future ou au futur exploitant. Elle ou il prendra les locaux dans l'état où ils se trouveront lors de son entrée en jouissance. Un état des lieux sera dressé en juin, avant la prise en main du terrain, et en septembre, après l'usage du terrain, et annexé à la future convention.

#### d. TOILETTES

Deux toilettes publics (PMR) sont à moins de 50 mètres de la buvette : en face du Château (Pl. du Port 1, 1110 Morges) et au niveau du parking situé Place de la navigation. Lors de l'ouverture du Château de Morges, les toilettes (non-PMR) sont accessibles.

#### e. GESTION DES DÉCHETS ET ENTRETIEN DU SITE

Le-la futur-e exploitant-e s'engage à mettre en place un système de gestion des déchets selon les directives du CMM et qui sera aussi bien à disposition de la clientèle que pour son propre usage. Le-la futur-e exploitant-e s'engage à maintenir propre en tout temps le site qui lui sera dévolu, ainsi que des alentours qui sont également fréquentés par sa clientèle.

#### f. SÉCURITÉ

L'accès doit être garanti aux véhicules d'urgences. Pour ce faire, toutes les portes des grilles doivent être ouvertes et laissées libre en tout temps (cf. plan annexé).

Les mesures de prévention sont dictées par les conditions de l'Établissement cantonal d'assurance selon les normes AEAI 2015 (ECA) et doivent impérativement être respectées par l'exploitant-e.

#### **g. PUBLICITÉ**

Les installations, les équipements, le mobilier ou tout autre dispositif ne devront pas comporter d'éléments publicitaires, à l'exception de la promotion des manifestations organisées sur le site durant son exploitation.

### **IV. LOCATION ET FRAIS D'EXPLOITATION**

#### **a. POURCENTAGE SUR CHIFFRE D'AFFAIRES**

Le montant de la location saisonnière totale est fixé en pourcentage du chiffre d'affaires. Le pourcentage est fixé à 5 % du chiffre d'affaires. Le montant de la redevance ne pourra être inférieur à CHF 3'000.-

En sus, le ou la futur-e exploitant-e prend à sa charge les frais d'exploitation tels que la consommation d'eau et électricité. Ce montant forfaitaire se monte à CHF 400.00/mois.

### **V. RESSOURCES HUMAINES**

Le-la futur-e exploitant-e, s'engage à respecter les dispositions légales en matière de protection des travailleuses et travailleurs (loi sur le travail, etc.)

De plus, les artistes engagé-e-s pour des prestations, doivent être justement rémunéré-e-s selon les réglementations respectives préconisées par le Syndicat Suisse Romand du Spectacle, ou ceux-ci peuvent se produire au chapeau.

### **VI. CONVENTION ENTRE LES PARTIES**

Une convention liera le Service de la sécurité civile et militaire au-la futur-e exploitant-e. Elle reprendra notamment les éléments indiqués dans le présent appel à projets. En outre, elle interdit formellement le transfert et la cession de l'exploitation, et toutes mesures dérivées qui pourraient aboutir à la même conclusion.

La convention est prévue pour la durée de la manifestation. Sa reconduction et les modalités d'un renouvellement seront discutées au terme de la saison culturelle 2024. Un projet de développement de la buvette pour 2025, sur une période plus étendue, est en cours d'étude.

### **VII. DÉPÔT DES DOSSIERS, DÉLAIS**

Les personnes intéressées sont invitées à déposer leur dossier au Château de Morges, Rue du Château 1, 1110 Morges ou à [chateau-morges@vd.ch](mailto:chateau-morges@vd.ch) avec mention *Appel à projets* jusqu'au 21 avril 2024. Une réponse groupée sera donnée afin que chacun-e puisse bénéficier du même niveau d'information.

Le projet global de manifestation étant conditionné à l'obtention par le CMM de l'autorisation idoine, ce dernier décline toute responsabilité en cas d'annulation du projet résultant d'un refus de la part de l'autorité compétente.

### **VIII. CRITÈRES D'ÉVALUATION ET PROCESSUS**

L'équipe du Château de Morges et ses musées analysera l'ensemble des dossiers et procédera aux auditions nécessaires.

Les critères d'évaluation seront les suivants :

- Concordance avec les conditions de participation (critères d'entrée en matière) ;
- Viabilité économique du projet ;
- Plus-value en termes de développement durable ;
- Qualité et originalité du concept de restauration, des équipements et des aménagements ;
- Qualité et diversité de la proposition de programmation culturelle ;
- Expérience du/de la candidat-e dans ce type de situation.

## IX. DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidat-e-s doivent présenter un dossier comprenant :

- Une lettre de motivation ;
- Le concept et le projet d'exploitation, avec mise en évidence des paramètres liés au développement durable et au programme d'animation ;
- Un business plan complet et détaillé ;
- Un concept concernant les données techniques du projet : dimension de l'équipement d'exploitation, accès, prise en charge des déchets, approvisionnement en eau et électricité, gestion des eaux usées, etc. ;
- Le CV du ou des candidat-e-s ou de l'association avec mise en évidence de l'expérience liée à l'exploitation proposée ;
- Une copie du certificat cantonal de capacité de cafetier restaurateur et hôtelier de la future gérante ou du futur gérant délivré par l'Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, si applicable.

Seuls les dossiers complets seront examinés.

## X. ANNEXES

- Plan général du site
- Plan du site mentionnant les zones à ne pas exploiter

Au nom du Service de la Sécurité civile et militaire,  
Le Chef de Service,  
Monsieur Denis Froidevaux

