

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET 2022

Activités de transformation agroalimentaire

Location de cellules et espaces partagés au sein d'un hôtel d'entreprises agroalimentaire au Havre

OBJECTIFS DE L'AMI

Au sein du Parc d'activités « Le Havre Plateau », commune du Havre, la Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole souhaite construire un hôtel d'entreprises agroalimentaires (HEA) dédié à la transformation agroalimentaire afin de répondre à un besoin identifié sur son territoire. Cet appel à manifestation d'intérêt (AMI) a pour objectif d'identifier des porteurs de projets en activité ou ayant des projets d'activité intéressés pour louer les cellules et espaces partagés (stockage, bureaux, quais de chargement, stationnement ...) et de connaître leurs besoins.

Cet AMI est ouvert du 15 Avril au 12 Juillet 2022

ELEMENTS DE CONTEXTE

La Communauté urbaine le Havre Seine Métropole compte près de 275 000 "consommateurs-mangeurs". Le Havre dispose, à ses portes, d'une agriculture riche et diversifiée. 66 % du territoire est couvert par des surfaces agricoles. Malheureusement, une part minoritaire de cette production est consommée localement. Aussi, depuis plusieurs années, la Collectivité soutient l'économie agricole avec le Projet Alimentaire Territorial (PAT) basé sur deux axes :

- Permettre à tous les habitants d'avoir accès à une alimentation de qualité,
- Développer une économie alimentaire de proximité.

Suite à une mission de veille et de prospection de projets d'investissements d'entreprises agroalimentaires, menée en 2018, l'agence Le Havre Seine Développement (LHSD) a souhaité prolonger ce travail en analysant l'opportunité d'implantation sur le territoire d'une offre immobilière adaptée à ce secteur d'activité. Le rapport Katalyse est rendu en décembre 2019.

Ce travail entre en concordance avec le diagnostic territorial réalisé en 2017 dans le cadre du PAT. Il identifie un déficit d'offre de transformation alimentaire permettant de valoriser les productions agricoles locales mais permettant aussi d'implanter sur le territoire des entreprises ou start-ups proposant des aliments transformés répondant aux nouveaux besoins des consommateurs : plus de produits confectionnés à base de produits bruts, plus de protéines végétales, des produits carnés de meilleure qualité, des produits durables et sains.

En septembre 2021, à l'issue d'une étude d'opportunité, la possibilité de développer localement une offre immobilière à travers un équipement de type **hôtel d'entreprises à destination des activités agroalimentaires (HEA)** est retenue.

L'émergence d'un hôtel d'entreprises agroalimentaire sur le territoire permettrait de :

- Dynamiser l'économie alimentaire du territoire ;
- Contribuer à la structuration des filières agricoles locales et normandes ;
- Valoriser les productions agricoles locales ;
- Réduire l'impact carbone avec une transformation et une vente à proximité du lieu de production ;
- Répondre aux besoins des acteurs du territoire : producteurs, porteurs de projets, consommateurs.

POURQUOI PORTER UN PROJET SUR LE TERRITOIRE HAVRAIS ?

Des collectivités territoriales impliquées :

- La Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole à travers son Projet Alimentaire Territorial a l'ambition de renforcer la valorisation des productions agricoles locales auprès des transformateurs, distributeurs et consommateurs du territoire.
- La Région Normandie positionne le soutien à la filière agroalimentaire au cœur de sa stratégie de développement économique. Elle a lancé en 2019 un « Plan régional de soutien au développement des protéines végétales ». Elle soutient la marque « Saveurs de Normandie » et l'AREA (réseau d'entreprises régionales de l'agroalimentaire) et propose des aides vers les « investissements matériels en transformation-commercialisation dans le secteur agroalimentaire et agroindustriel » (aide régionale spécifique).

Des solutions logistiques variées car le territoire du Havre dispose :

- D'une plateforme portuaire de premier plan, qui participe au développement des activités agroalimentaires. Le Havre est le 1er port français et 5ème port nord-européen pour les conteneurs et conteneurs reefer.
- D'une offre ferrée, fluviale et terrestre qui se développe (ex : FLUDIS) ;
- De solutions alternatives douces qui émergent telles que la plateforme logistique en circuits-courts opérationnelle mi-2022 avec une offre basée sur des véhicules électriques, ou l'initiative « Toutenvélo ».

Une agriculture territoriale à valoriser

- Avec des produits tels que céréales, pommes de terre, légumineuses, produits issus de l'élevage, de la pêche, oléagineux, etc. les productions du territoire n'attendent qu'à être valorisées localement.

Des débouchés nombreux

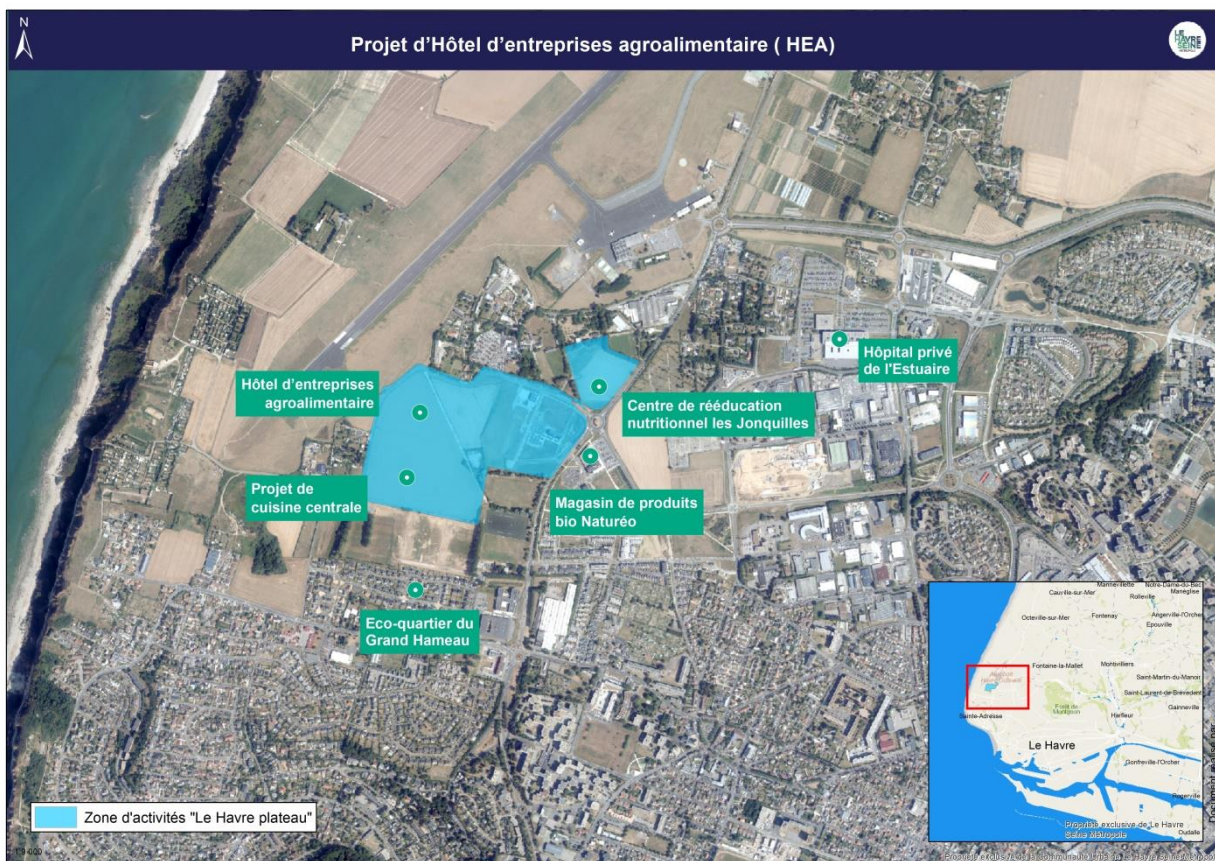
- Les consommateurs ayant des modes de consommation qui évoluent et se traduisent par l'expansion des circuits-courts de proximité, avec des attentes principalement tournées vers les produits issus de l'agriculture biologique locale (Source : AURH) et des communes ou acteurs privés souhaitant alimenter les convives de la restauration collective : repas préparés à base de produits durables, locaux, issus de l'agriculture biologique.

PRESENTATION DU PROJET D'HÔTEL D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRE

1- Implantation

Situé au Nord-Ouest du Havre, localisée au niveau du parc d'activités Le Havre Plateau, la parcelle choisie offre toutes les garanties en termes d'accès et de flux logistiques et s'insère dans un cadre environnemental de qualité avec des noues et des bassins plantés. Tout en étant proche du centre-ville du Havre grâce à la rocade Nord (5 à 10 min en voiture et 15 min pour accéder à la zone portuaire et industrielle), le foncier bénéficie du confort de travail à la campagne, desservi par les transports en commun. La rocade Nord permet par l'autoroute de contourner le centre-ville du Havre et de rejoindre assez aisément le parc du Havre Plateau. L'emprise du projet est accessible via la rue de la Pique en Mare desservant la départementale 940 qui rejoint soit le centre-ville soit l'autoroute. L'implantation d'un hôtel

d'entreprises agroalimentaire prend tout son sens sur le Parc d'activités du Havre Plateau orienté parc artisanal, tertiaire et activités mixtes.



2- Les espaces proposés

Des espaces intérieurs individuels

Les porteurs de projet auront la possibilité de louer :

- **Des cellules de production** perméables, adaptables et comprises entre 40 m² et 200 m². Elles offrent une vue sur l'extérieur pour garantir des conditions de travail optimales et de qualité et un accès rapide. Entre 5 et 8 cellules de production seront réalisées.
- **Des espaces de stockage** de matières premières et de produits finis compris entre 10 m² et 100 m².
- **Des espaces de bureaux** compris entre 10 et 30 m² conçus et disponibles à la demande des entreprises.

⇒ Une modularité des loyers pourra être proposée selon le caractère innovant et/ou l'investissement du projet porté.

Fourchette estimative entre 65 et 80 € / m² / an / Hors Taxes / Hors Charges

Des espaces intérieurs mutualisés

- Salle de réunion
- Cuisine
- Vestiaires
- Sanitaires
- Espace de décontamination
- Quai de chargement/déchargement

Des espaces extérieurs mutualisés

L'aménagement extérieur du site comportera un espace de parking privé végétalisé. Les voies de circulations et de girations seront pensées de façon à rendre le site compatible avec les différents flux d'entrées et de sorties des marchandises.

3- Aménagement et disposition des cellules

L'aménagement des différentes cellules de production sera à la charge des futurs exploitants du lieu. Il en va de même pour les espaces de stockage.

La Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole réalisera l'aménagement sommaire de ces espaces pour les rendre compatibles avec les exigences sanitaires de ce type d'activités. L'aménagement comportera le strict nécessaire : murs et sols compatibles avec le lieu, carrelés et viables pour respecter les normes sanitaires du domaine agroalimentaire. L'aménagement final des espaces reste à la charge des entreprises qui viendront s'installer dans l'hôtel d'entreprises agroalimentaire. La Communauté urbaine réalisera l'aménagement intérieur fonctionnel du clos couvert. Les cellules de production seront raccordées aux différents réseaux. Les futurs occupants devront solliciter les différents opérateurs pour se raccorder.

La disposition des espaces sera déterminée afin que « la marche en avant soit respectée ». L'arrivée (gaz et électricité) et l'évacuation (fumées, eaux sales ...) des différents fluides seront également assurées. Le branchement restera à la charge du locataire ou de l'acquéreur.

4- Réglementation

La vente directe aux particuliers B to C n'est pas autorisée.

PARTICIPANTS / ELIGIBILITE :

Le présent AMI est ouvert aux porteurs de projets, startups, PME, associations, entreprises, autoentreprises sans condition d'effectifs et/ou de chiffres d'affaires. Chaque participant ne peut être représenté que par un seul mandataire, qui doit être habilité à déposer la candidature. Les candidatures en association ou consortium sont autorisées. Aucune contrepartie financière, ni dépense sous quelque forme que ce soit, ne sera réclamée aux candidats du fait de leur candidature.

PROJETS CIBLES :

- Individuel ou collaboratif
- Ayant pour objet la transformation de produits agroalimentaires : ensemble des activités de transformation des produits de la culture, de l'élevage et de la pêche en aliments et boissons pour l'homme ou l'animal. Cette activité se décline en 10 sous-secteurs correspondant à autant de spécialisations (Cf. annexe 1 page 9).

Même si une priorité est donnée aux projets d'ores et déjà en activité, les projets en phase d'émergence ou de développement seront étudiés.

Porteurs de projets attendus :

TPE et PME en développement, créateurs d'entreprises et start-ups agroalimentaires, exploitants agricoles individuels ou en groupement exerçant une activité de transformation agroalimentaire, en recherche d'un local de production.

Exemples d'activités attendues (liste non limitative et non exhaustive) :

- Production de produits à base de céréales : barres, crunchy, biscuits ... ;
- Production de produits issus de la filière protéine végétale normande : plats préparés à base de légumineuses, légumineuses précuites... ;
- Produits à base de fruits et/ou légumes et/ou céréales séchés, fermentés, concentrés, ... ;
- Production de plats préparés pour livrer la restauration collective à base de produits très qualitatifs ;
- Production à base de pommes de terre : chips, purée..., à base de quinoa, de sarrasin...
- Production de fromages, yaourts, glaces ... ;
- Production de confitures, soupes, conserves de légumes.
- Productions à base de produits carnés.

Une attention particulière sera apportée aux projets en lien avec le Projet Alimentaire de Territoire : ciblage prioritaire sur les projets valorisant les ressources agricoles et les produits de la mer locaux / de proximité (« circuits courts ») et les projets ayant des débouchés territoriaux proposant une alimentation saine et durable et vecteurs d'une image positive.

CALENDRIER

15 Avril 2022 : lancement de l'AMI

12 Juillet 2022 : date limite de dépôt des projets

A partir du 2ème semestre 2022 : entretiens avec les porteurs de projets identifiés

1^{er} semestre 2023 : sélection des candidats

Fin 2023 : livraison du bâtiment - Mise à disposition des cellules pour les porteurs de projet

INFORMATIONS PRATIQUES

Vous avez des questions à poser sur cet AMI avant de candidater ? Vous pouvez contacter :

Charlotte de Soyres - Chargée de Projet Alimentaire Territorial

charlotte.desoyres@lehavremetro.fr – 06 30 78 43 26

Les dossiers sont à déposer à l'adresse suivante : dev-eco@lehavremetro.fr

FORMULAIRE DE REPONSE

I PRESENTATION DU PORTEUR DE PROJET

Nom du référent	
Coordonnées	Mail : Téléphone :
Nom de la structure	
Présentation de l'activité	
Si la structure est déjà créée : - Raison sociale - Statut juridique - N° SIRET	
Site internet (<i>si existant</i>)	
Adresse complète du siège social	
Nombre de salariés (<i>en équivalent temps plein</i>)	

Chiffre d'affaires annuel envisagé	

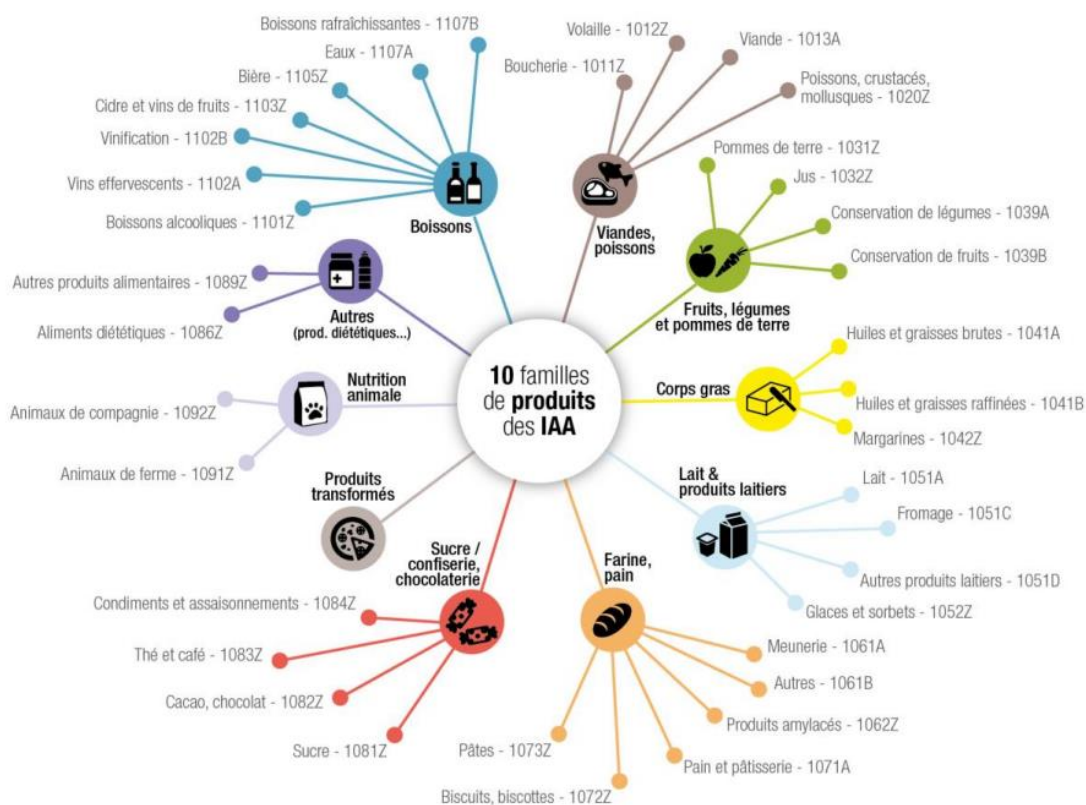
II PRESENTATION DU PROJET

Intitulé du projet		
Description du projet		
Besoins concernant les espaces réservés à votre activité	Cellule de transformation	Dimension cellule de transformation : de 50 à 200 m2 Flux envisagés : eau, gaz, air, electricité ...
	Bureaux	
	Stockage	Dimension espace de stockage produit bruts : Température :

		Dimension espace de stockage produit finis :	
		Température :	
	Vestiaires		
Besoins concernant les espaces partagés	Salle de réunion	Oui- Non	
	Cuisine	Oui- Non	
	Stationnement	Nombre de places	
	Sanitaires	Partagés ou individuels	
Besoins concernant les flux logistiques	Quai de chargement en hauteur		Oui- Non
	Quai de déchargement en hauteur		Oui- Non
	Autres :		
Commercialisation envisagée			

Les 10 familles de produits dans les industries agroalimentaires

Détail des codes NAF



© L'INSTITUT PARIS REGION, 2020
Sources : Insee ; L'Institut Paris Region

