

COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS DEPARTEMENTAUX
Réunion du 6 novembre 2018

Fonction	Nom	Présent(e)	Excusé(e)
Président	Etienne BURGER	X	
Titulaires	Rémi BERTRAND	X	
	Marcel BAUER		X
	Jean-Philippe MAURER		X
	Frédérique MOZZICONACCI		X
	Etienne WOLF	X	
Suppléants	Thierry CARBIENER		X
	Paul HEINTZ	X	
	Denis SCHULTZ		X
	Nathalie ERNST	X	
	Suzanne KEMPF		X
Organismes	Alsace Nature (M. Jean-Claude CLAVERIE)	X	
	Chambre de consommation d'Alsace (Vincent DORFNER),	X	
	Fédération des centres sociaux et socioculturels (M. Michel BAUER)	X	
	Fédération départementale des maisons des jeunes et de la culture (M. Piero CALVISI)		X
	Union départementale des associations familiales du Bas-Rhin (Mme Rosalie DULCK)		X
Administration	Aurélie LACQUEMENT		X
	Isabelle BURCKEL	X	
	Bruno CARO	X	
	Carine BAILLY	X	

Introduction :

Le quorum étant atteint, la séance est ouverte à 10h07 par M. Etienne BURGER, vice-président du Conseil Départemental, président de la Commission Consultative des Services Publics Départementaux (CCSPD), en qualité de représentant du Président du Conseil Départemental.

Il salue les représentants des associations ainsi que les conseillers départementaux présents.

Il rappelle les points inscrits à l'ordre du jour :

1. Approbation du compte rendu de la réunion du 5 juin 2018
2. Examen pour avis : Exploitation commerciale du Château du Haut-Koenigsbourg (hors billetterie) – Création d'une délégation de service public

POINTS EXAMINES

1	<p>Approbation et adoption du compte-rendu de la CCSPD du 5 juin 2018</p> <p>Aucune remarque n'est formulée sur le contenu du CR.</p> <p><i>Le compte-rendu de la Commission Consultative des services publics départementaux du 5 juin 2018 est approuvé à l'unanimité.</i></p>
2	<p>Examen pour avis :</p> <p>Exploitation commerciale du Château du Haut-Koenigsbourg (hors billetterie) – Création d'une délégation de service public (DSP)</p> <p><i>Présentation par M. Bruno CARO, directeur du Château du Haut-Koenigsbourg</i></p> <p>Lors de la Séance Plénière du 25 juin 2018, le Conseil Départemental du Bas-Rhin réuni a décidé de réaménager l'espace dénommé « le Bastion en l'étoile », et de revoir l'offre de service ainsi que le mode de gestion de l'exploitation commerciale « hors billetterie » (restauration, boutique-librairie) au château actuellement concédée à un acteur privé (SAS « Compagnie Alsacienne de Promotion ») depuis de nombreuses années.</p> <p>L'option proposée est de continuer à concéder l'activité commerciale « hors billetterie » à un exploitant privé, formule la mieux adaptée.</p> <p>↳ <u>Les chiffres-clés du Château :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Environ 520 000 visiteurs payant par an (dont 40 % d'étrangers, 40 000 enfants encadrés). ▪ 17 M€ de travaux réalisés depuis 2007, date d'entrée en propriété du CD67, pour la restauration du patrimoine, la sécurité-sûreté du site et l'amélioration de l'accueil du public (notamment des personnes en situation de handicap, en cohérence avec la politique définie par le Département) ▪ Nombre d'agents au château : 50 ETP (35 permanents et vacataires et saisonniers) et 14 salariés du concessionnaire actuel (Compagnie Alsacienne de Promotion). <p>B. Caro présente le plan aérien du château Présentation du plan aérien du château, pour permettre de visualiser les différents espaces.</p> <p>↳ <u>Calendrier prévisionnel de la DSP :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 6 novembre 2018 : avis de la CCSPD sur le projet de la DSP ▪ 13 décembre 2018 : approbation du projet de DSP/Travaux en Plénière du Conseil Départemental ▪ 2019 : <ul style="list-style-type: none"> - Début 2019 : consultation du marché de maîtrise d'œuvre et lancement des études sur les espaces commerciaux dont le restaurant - 1er trimestre : lancement des procédures pour un choix du concessionnaire ▪ 2020-2021 :

- Début de la saison 2020 : ouverture du restaurant provisoire
- Mars à août : consultation des travaux d'aménagement du restaurant
- Septembre 2020 : lancement des travaux du restaurant pour 14 mois environ

La livraison du restaurant est envisagée en décembre 2021 ou début 2022.

↳ **Contexte de la DSP :**

Le projet de DSP repose sur 3 grands enjeux interdépendants :

- revoir le positionnement commercial « hors billetterie » du château, en particulier l'offre de restauration et de commercialisation de produits
- programmer les travaux de restauration et d'aménagement des espaces bâtis dédiés à l'activité commerciale « hors billetterie »
- assurer la faisabilité du modèle économique et la réussite de la DSP avec le meilleur équilibre possible pour le délégant et le délégataire.

↳ **Les raisons du choix du recours à la DSP :**

Pour les élus, il s'agit de la meilleure formule.

L'offre de restauration et de commercialisation de produits relèvent davantage du secteur marchand et concurrentiel, et de l'économie touristique pure. Actuellement, l'offre de restauration consiste en un point de « réchauffe » des plats qui sont livrés au château.

Le Département n'a pas les ressources humaines suffisantes pour gérer cette activité en régie, en raison du nombre important de postes qu'il faudrait créer (une quinzaine au minimum) et des compétences professionnelles nécessaires pour bien fonctionner (commerce, restauration).

L'enjeu est bien de proposer un service commercial de qualité intégré à la stratégie globale de développement du château.

L'expérience tirée jusqu'à présent de la concession des activités commerciales à un exploitant privé depuis de nombreuses années, est très positive.

↳ **Les grandes caractéristiques de la DSP :**

Elle ne concernera que les activités commerciales « hors billetterie », à savoir :

- **La restauration dans « le Bastion en étoile »**
- **Le bar-snacking dans l'espace du « pavillon », propriété de la Ville de Sélestat**

Michel Bauer souhaite avoir des précisions sur le fonctionnement de la restauration.

B. Caro précise que le Département va imposer un fonctionnement particulier.

L'exploitant devra proposer une offre de restauration diversifiée et de qualité, adaptée aux publics accueillis au château et cohérente avec l'offre culturelle proposée par le monument tout au long de l'année. Elle comprendra :

- une restauration assise servie à table avec un encadrement des prix, qui ciblera à la fois les clientèles « familles-individuels » (panier de 8 à 15 €/personne), « affaires » et « groupes » (panier entre 20 et 40 € par personne)
- une restauration rapide, solide et liquide, au « pavillon » et au restaurant durant les périodes de fermetures du « pavillon »
- une offre de restauration réceptive de type « traiteur » au restaurant mais également sur demande dans les différents espaces du château ouverts à la « location d'espaces »

La traçabilité des produits va également être exigée.

Le service de restauration devra couvrir à minima la période des horaires d'ouverture du château à la visite et se prolonger en fin de journée, environ 1 heure après la fermeture de la billetterie du château.

Seules les activités exercées au cœur du château sont soumises aux horaires d'ouverture et de fermeture du château aux visiteurs.

- **La librairie-boutique notamment dans l'espace de « la forge » situé au cœur du château (voire d'autres espaces possibles du monument en fonction des opportunités nouvelles et des contraintes liées aux travaux**

L'exploitant devra proposer une offre librairie-boutique ciblant des produits régionaux, médiévaux, en lien avec l'histoire, la culture et la promotion de l'Alsace, l'environnement, l'architecture du site du château, produits jeunesse et « interactifs », bibeloterie-souvenirs, avec possibilité de développer et commercialiser des produits dérivés et d'user de la marque « Haut-Koenigsbourg ».

P. Heintz fait remarquer que la boutique vend des poteries d'origine asiatique alors que le département est réputé pour les poteries de Betschdorf et de Soufflenheim...

B. Caro indique que des efforts sont à faire pour introduire davantage de produits locaux. Les critères de qualité des produits et d'origine locale des produits seront exigés dans le cahier des charges.

Ces offres (restauration-librairie-boutique) devront être accessibles aux visiteurs, sans droit d'entrée.

Actuellement, 520 000 personnes visitent le château et 900 000 personnes viennent sans rentrer dans le château mais consomment au niveau du bar-snacking (500 000 € de chiffre d'affaire à lui seul).

Les autres activités commerciales qui pourraient être proposées par le délégataire (offre de produits packagés : ex. visite du château + repas) ne sont pas incluses dans la DSP. Cependant, les offres commerciales devront se faire selon les tarifs en vigueur fixés par le délégant (ex. entrées payantes, location d'espaces...) et les disponibilités des espaces gérés par le délégant.

Michel Bauer demande s'il est prévu des activités, type séminaire.

B. Caro répond que l'opportunité va être saisie pour proposer et développer une activité marchande pour les entreprises après la livraison du nouveau restaurant (organisation repas d'entreprise, cocktail, etc...). Le Département gardera la main sur le fruit des locations d'espaces, le délégataire gèrera la restauration.

↳ **Les travaux prévus**

E. Wolf souhaite connaître la consistance des travaux.

B. Caro indique :

- qu'une partie des travaux sera prise en charge par le délégant, le Département
- que la partie finale (aménagement - décoration - mobilier essentiellement) sera prise en charge par le délégataire.

Concernant les travaux prévus au niveau du « pavillon », propriété de la Ville de Sélestat : le kiosque n'est plus aux normes. Le Département va prendre en charge les travaux (même maître d'œuvre que pour le reste des travaux, permettant une meilleure cohérence et la maîtrise des coûts). Des négociations avec la Ville de Sélestat sont en cours pour la signature d'une convention : la redevance de 60 000 € touchée par la Ville de Sélestat serait perçue par le Département pendant la durée de la DSP (12 ans).

A terme, le restaurant permettra un doublement de la capacité d'accueil pour atteindre les 120 places assises +50 places en terrasse. En raison de son emplacement, il pourra être ouvert même si le château est fermé (en soirée par exemple).

Michel Bauer demande si les commerçants installés dans la plaine n'ont pas de crainte pour leur activité.

B. Caro explique qu'il y a une complémentarité avec eux. Le château ne fait pas d'hébergement et ne les concurrence donc pas sur ce domaine.

Durant les travaux du « Bastion en étoile », un restaurant provisoire (50 à 60 couverts) sera mis à disposition du délégataire. Le projet prévoit un bâti de qualité esthétique (type maison alsacienne) installé aux abords immédiats du château et destiné à être réutilisé ensuite (structure démontable exigée par la DRAC) pour créer un espace de « repas tirés du sac » pour groupes (enfants, clubs de randonnée...) dans un autre endroit du château (fossé ouest). Ouverture prévue pour la saison estivale 2020. La mise en place de ce restaurant provisoire est soumise à l'accord de la DRAC.

↳ Les équilibres économiques :

La durée de la DSP est fixée à 12 ans.

Le Département va investir 4,3 M€ HT :

- 3,7 M€ pour les travaux du bastion en Etoile
- 0,5 M€ pour le restaurant provisoire
- 0,15 M€ pour la réhabilitation du kiosque.

Le délégataire investira 0,52 M€ HT pour les aménagements et la décoration intérieure du restaurant.

La redevance pour le délégant :

- Une redevance fixe dans la limite d'un Chiffre d'Affaires de 2 M€ (redevance minorée autour de 150.000 €/an durant la période d'exploitation du restaurant provisoire)
- Une part variable (12 %) au-delà des 2 M€ de Chiffre d'Affaires (part variable de 12 % dans la période d'exploitation du restaurant provisoire au-delà des 1 500 000 € de Chiffre d'Affaires)

P. Heintz souhaite connaître le retour sur investissement pour le Département.

B. Caro indique que pour amortir son investissement, le Département escompte, au-delà des produits de la redevance (2,8 M€ sur 12 ans), des recettes supplémentaires générées par l'accroissement de visiteurs (+ 10 000 visiteurs / an) et les locations d'espaces (à hauteur de 200 000 € sur la durée de la DSP).

Michel Bauer demande si le délégataire aura des exigences au niveau de la sécurité. Sécurité anti-terrorisme par exemple ?

B. Caro : en plus des exigences obligatoires d'hygiène liées à l'activité de restauration, le cahier des charges demandera une exigence de formation de sécurité du personnel du restaurant.

Pour la sécurisation du site en lien avec les menaces terroristes, un cahier des charges est en cours d'élaboration pour obtenir le label « Securi-Site » délivré par la Préfecture.

N. Ernst : l'objectif de + 10 000 visiteurs / an est jouable. La difficulté est de les répartir. Elle cite l'exemple de la soirée Halloween organisée au château, où du public a dû être refusé sur place, la capacité maximum d'accueil ayant été atteinte. Cela a malheureusement donné une image négative véhiculée sur les réseaux sociaux par les personnes mécontentes. Il faudrait prévoir des panneaux au départ des navettes pour informer le public.

M. Claverie demande si la politique du Département est de ne pas augmenter la capacité

<p>du parking. B. Caro confirme. Le Département souhaite le développement des modes de transport doux.</p> <p>R. Bertrand : loto du patrimoine ? B. Caro : pas de nouvelle pour l'instant</p> <p>E. Burger remercie Bruno Caro pour cette présentation et les services qui ont contribué à ce travail.</p> <p><i>La Commission Consultative des services publics départementaux émet un avis favorable à ce projet de DSP.</i></p>
<p>Divers :</p> <p>Devant la difficulté d'obtenir le quorum sur cette commission (en dépit d'un délai de prévenance de 3 mois), I. Burckel, secrétaire de commission, demande si un autre jour de la semaine (autre que le mardi) pour tenir la CCSPD conviendrait mieux aux membres. Les membres répondent que non.</p> <p>La prochaine CCSPD se tiendra au printemps 2019.</p>

Fin de la commission : 11h05

Le président de la commission
consultative des services publics
départementaux



Etienne BURGER