

CAHIER DES CHARGES

Étude de faisabilité globale de la Maison de la Biodiversité Alimentaire

Faisabilité technique, fonctionnelle et réglementaire

Faisabilité économique, commerciale et financière

Gouvernance, modèle de gestion et stratégie de mise en œuvre

Projet Alimentaire Territorial « ECOPANC - La Maison de la Biodiversité Alimentaire »

Maître d'ouvrage	Association des Producteurs de l'Ouest Guyanais (APOGU)
Territoire	Saint-Laurent-du-Maroni - Guyane
Nature de la mission	Prestation intellectuelle - étude de faisabilité et programmation
Durée prévisionnelle	24 mois à compter de la notification de la mission
Échéance maximale	Étude finalisée au plus tard le 30 novembre 2028
Version	Septembre 2026 - version de consultation
Date limite des offres	30 octobre 2026 à 23 h 59, heure de Guyane
Réception des offres	contact@apogu.fr

Document de consultation de prestataires

Document de consultation

Le présent cahier des charges définit les attentes de l'APOGU pour une étude de faisabilité globale permettant de sécuriser la conception, le financement, la gouvernance et la mise en œuvre de la Maison de la Biodiversité Alimentaire.

Finalité : disposer, à l'issue des 24 mois, d'un projet techniquement réalisable, réglementairement sécurisé, économiquement viable et doté d'un modèle de gouvernance opérationnel, permettant aux décideurs et financeurs d'engager les étapes de réalisation.

Sommaire

1. Maîtrise d'ouvrage et cadre de la mission
2. Contexte et finalités du projet
3. Objet et périmètre de la prestation
4. Volet 1 - Faisabilité technique, fonctionnelle et réglementaire
5. Volet 2 - Faisabilité économique, commerciale et financière
6. Volet 3 - Gouvernance, modèle de gestion et stratégie de mise en œuvre
7. Méthodologie attendue et pilotage
8. Livrables contractuels
9. Calendrier prévisionnel sur 24 mois
10. Compétences attendues du prestataire
11. Contenu des offres et modalités de réponse
12. Critères d'analyse des offres
13. Conditions d'exécution
- Annexe 1. Cadre minimal du programme technique et fonctionnel
- Annexe 2. Cadre minimal du modèle économique et financier
- Annexe 3. Cadre minimal du schéma de gouvernance et de la feuille de route
- Annexe 4. Cadre indicatif de décomposition du prix

1. Maîtrise d'ouvrage et cadre de la mission

1.1 Maître d'ouvrage

Association des Producteurs de l'Ouest Guyanais (APOGU)

Chez NADING Marlon - 62 avenue Paul Castaing - 97320 Saint-Laurent-du-Maroni

SIRET : 838 166 031 00016

1.2 Cadre institutionnel

L'APOGU porte le Projet Alimentaire Territorial « ECOPANC - La Maison de la Biodiversité Alimentaire ». La convention relative au PAT prévoit une phase d'études de faisabilité des outils nécessaires aux activités de la Maison de la Biodiversité Alimentaire entre décembre 2026 et février 2029. La présente prestation est organisée sur 24 mois afin de permettre une construction progressive des choix techniques, économiques et de gouvernance.

La mission devra être articulée avec le diagnostic territorial alimentaire et le plan d'action pluriannuel du PAT. Les hypothèses de capacité, de clientèle, de tarification, de gouvernance et de financement devront pouvoir évoluer au regard des résultats du diagnostic et des arbitrages du comité de pilotage.

2. Contexte et finalités du projet

ECOPANC vise à renforcer la souveraineté alimentaire de Saint-Laurent-du-Maroni en s'appuyant sur les productions locales, les circuits courts et la biodiversité alimentaire, notamment les Plantes Alimentaires Non Conventionnelles (PANC). La Maison de la Biodiversité Alimentaire doit constituer un outil structurant de transformation, de restauration, de commercialisation, de stockage et d'animation économique autour de ces productions.

Le projet doit répondre simultanément à plusieurs besoins : offrir des outils professionnels aux producteurs et transformateurs, sécuriser les pratiques sanitaires, créer des débouchés commerciaux, soutenir l'entrepreneuriat alimentaire, améliorer l'accès aux produits locaux et construire un modèle économique et de gestion soutenable dans le contexte guyanais.

L'étude attendue doit donc dépasser le seul dimensionnement immobilier : elle doit permettre de vérifier la cohérence globale du projet, de hiérarchiser les investissements, d'évaluer la demande et les revenus potentiels, de définir le mode de gestion, puis de proposer une trajectoire réaliste jusqu'à l'ouverture.

3. Objet et périmètre de la prestation

La prestation comprend trois volets indissociables, traités de manière itérative pendant les 24 mois :

- Volet 1 - une étude de faisabilité technique, fonctionnelle et réglementaire ;
- Volet 2 - une étude de faisabilité économique, commerciale et financière ;
- Volet 3 - la définition de la gouvernance, du modèle de gestion et de la stratégie de mise en œuvre.

Le périmètre physique comprend : l'atelier collectif d'agrotransformation, la cuisine partagée, le food court, les capacités de stockage sec et de froid positif/négatif, ainsi que les locaux, circulations, espaces techniques et fonctions supports nécessaires à leur fonctionnement mutualisé.

Composante	Fonction principale	Principales questions à traiter
Atelier collectif d'agrotransformation	Transformation de matières premières végétales locales, en petites séries, par mise à disposition ou transformation à façon.	Capacité, 4 process prioritaires, hygiène, marche en avant, équipements, conditionnement, utilités, coûts, main-d'œuvre, maintenance et articulation avec l'offre existante.
Cuisine partagée	Mise à disposition de postes professionnels pour restaurateurs, traiteurs, associations, porteurs de projets et actions de formation.	Nombre de postes, réservation, stockage, plonge, extraction, nettoyage, responsabilités, accès, tarification et accompagnement des utilisateurs.

Composante	Fonction principale	Principales questions à traiter
Food court	Vitrine de la cuisine locale et des PANC, avec plusieurs opérateurs ou formats de restauration.	Capacité, nombre d'opérateurs, flux clients, salle/terrasse, points de vente, nettoyage, déchets, charte d'utilisation des produits locaux/PANC et restauration éphémère.
Stockage mutualisé	Stockage sec, froid positif et froid négatif commun aux activités du site.	Capacités, températures, segmentation des stocks, réception-expédition, traçabilité, mutualisation, consommations énergétiques, maintenance et tarification.

4. Volet 1 - Faisabilité technique, fonctionnelle et réglementaire

Objectif : traduire les besoins d'usage en un programme de bâtiment et d'équipements cohérent, chiffré et réglementairement sécurisé au stade de la faisabilité.

4.1 Dimensionnement fonctionnel des équipements

- dimensionnement de l'atelier collectif d'agrotransformation ;
- dimensionnement de la cuisine partagée ;
- conception et fonctionnement du food court ;
- dimensionnement des besoins en stockage sec, froid positif et froid négatif ;
- définition des espaces communs et fonctions supports : réception, expédition, vestiaires, sanitaires, nettoyage, déchets, locaux techniques, bureaux, circulation et accueil.

4.2 Mutualisation, flux et programme fonctionnel

- identifier les équipements, locaux et services pouvant être mutualisés entre les composantes ;
- organiser les flux de matières premières, produits finis, emballages, déchets, personnel, clients et livraisons ;
- définir les principes de marche en avant, séparation propre/sale et maîtrise des croisements ;
- établir un tableau des surfaces par local, une matrice de proximité et des schémas fonctionnels de principe ;
- proposer des scénarios de montée en charge afin d'éviter le surdimensionnement initial et de permettre des extensions ultérieures.

4.3 Atelier d'agrotransformation - quatre process prioritaires

- sélectionner avec l'APOGU quatre process prioritaires à étudier ;
- pour chaque process : matières premières, volumes, rendements, schéma de fabrication, équipements, capacités, main-d'œuvre, utilités, conditionnement, stockage, nettoyage, risques sanitaires et coûts de production ;
- comparer, lorsque pertinent, la transformation sur site avec le recours à un outil existant, notamment le PAOG de Mana, en appréciant les contraintes logistiques et les ordres de coût ;
- identifier les équipements communs aux quatre process et les risques de goulot d'étranglement.

4.4 Site d'implantation et contraintes techniques

- analyser le ou les sites envisagés : accès, logistique, réseaux, énergie, eau, assainissement, gestion des eaux usées, déchets, risques, voisinage, possibilités d'extension et contraintes foncières connues ;
- identifier les besoins de puissance électrique, de froid, de ventilation/extraction, d'eau chaude et autres utilités structurantes ;
- identifier les contraintes propres au contexte guyanais : approvisionnement, maintenance, corrosion, disponibilité des pièces, énergie et conditions climatiques.

4.5 Faisabilité réglementaire

- identifier les exigences sanitaires applicables aux activités envisagées ;
- préciser les principes HACCP à intégrer dans la conception et l'exploitation ;

- identifier les obligations relatives à la sécurité incendie, aux ERP, à l'accessibilité, aux locaux de travail et aux installations techniques ;
- identifier les démarches, autorisations, déclarations ou agréments à prévoir avant ouverture ;
- établir une liste des documents, procédures et registres à préparer pour l'exploitation.

4.6 Équipements et investissements

- établir une liste détaillée des équipements par composante et par process ;
- préciser les capacités, quantités, conditions d'installation, besoins de maintenance et possibilités de mutualisation ;
- estimer les investissements par grands lots : bâtiment/aménagement, process, cuisine, froid, food court, stockage, manutention, hygiène, informatique, sécurité et autres installations ;
- indiquer les sources, dates de valeur, hypothèses de prix et marges de contingence retenues.

Livrable clé du volet 1 : un programme technique et fonctionnel chiffré de la Maison de la Biodiversité Alimentaire, comprenant les surfaces, flux, équipements, quatre process, contraintes du site, exigences réglementaires et enveloppe d'investissement.

5. Volet 2 - Faisabilité économique, commerciale et financière

Objectif : démontrer dans quelles conditions le projet peut atteindre un niveau d'activité et de recettes compatible avec ses charges, ses investissements et ses missions d'intérêt territorial.

5.1 Utilisateurs, clients et besoins

- identifier et segmenter les utilisateurs et clients potentiels : producteurs, transformateurs, restaurateurs, traiteurs, associations, structures d'aide alimentaire, collectivités, établissements, porteurs de projets et consommateurs ;
- analyser les besoins, les freins, les volumes potentiels, les fréquences d'utilisation et la disposition à payer ;
- identifier les attentes spécifiques des producteurs, transformateurs, restaurateurs et porteurs de projets ;
- organiser des entretiens et/ou enquêtes ciblées afin d'étayer les hypothèses économiques.

5.2 Marchés et débouchés

- analyser les débouchés pour les produits locaux et les PANC : vente directe, restauration, traiteurs, restauration collective, événements, transformation à façon et autres circuits pertinents ;
- identifier les catégories de produits présentant les meilleures perspectives de volume, marge ou différenciation ;
- analyser la concurrence, les complémentarités et les services déjà disponibles sur le territoire ;
- dégager les facteurs clés d'attractivité de la Maison de la Biodiversité Alimentaire.

5.3 Définition de l'offre de services et politique tarifaire

- définir les services proposés par chaque composante et les prestations mutualisées ;
- proposer une politique tarifaire : location des espaces, forfaits d'utilisation, transformation à façon, commissions sur ventes, stockage, services logistiques, accompagnement, formation et autres prestations ;
- identifier les conditions de tarification différenciée éventuellement pertinentes selon le statut ou l'engagement des utilisateurs ;
- proposer des principes de facturation, réservation, caution, annulation et recouvrement.

5.4 Volumes d'activité et hypothèses de montée en charge

- estimer les volumes d'activité par composante : tonnes transformées, heures/jours de location, nombre d'utilisateurs, repas/couverts, volumes de stockage et services ;
- définir des hypothèses de montée en charge réalistes sur plusieurs années ;
- construire trois scénarios au minimum : prudent, intermédiaire et cible.

5.5 Coûts, ressources humaines et prévisionnel

- estimer les coûts d'investissement et les besoins de renouvellement ;

- estimer les charges fixes et variables de fonctionnement : personnel, énergie, eau, maintenance, nettoyage, déchets, assurance, consommables, logiciels, communication et autres charges ;
- évaluer les besoins en personnel, fonctions, temps de travail et compétences ;
- établir un compte de résultat prévisionnel, un plan de trésorerie simplifié et un plan de financement ;
- calculer le seuil de rentabilité et analyser la sensibilité aux principaux paramètres ;
- identifier le besoin éventuel de soutien public à l'investissement et/ou au fonctionnement.

5.6 Financements mobilisables

- identifier les catégories de financements mobilisables pour l'investissement, l'ingénierie, l'équipement et, le cas échéant, l'amorçage du fonctionnement ;
- préciser pour chaque piste les dépenses potentiellement éligibles, le niveau de maturité requis, les cofinancements et points de vigilance ;
- proposer une stratégie de mobilisation des financements cohérente avec le phasage du projet.

Livrable clé du volet 2 : un modèle économique et un plan de financement démontrant la viabilité du projet, avec trois scénarios (prudent, intermédiaire et cible), seuil de rentabilité, besoins en personnel et niveau éventuel de soutien public.

6. Volet 3 - Gouvernance, modèle de gestion et stratégie de mise en œuvre

Objectif : définir qui porte, possède, finance et exploite les équipements, selon quelles règles, avec quelles ressources humaines et selon quel calendrier jusqu'à l'ouverture.

6.1 Rôle de l'APOGU et partenariats

- définir le rôle de l'APOGU dans la maîtrise d'ouvrage, la gouvernance du PAT, la propriété éventuelle des équipements, l'animation et/ou l'exploitation ;
- identifier les partenaires publics, agricoles, économiques, associatifs, techniques et financiers à associer ;
- proposer une répartition claire des rôles entre propriétaire, gestionnaire, utilisateurs, partenaires et financeurs.

6.2 Formes juridiques et modèle de propriété/gestion

- comparer les formes juridiques pertinentes au regard du projet et du profil des parties prenantes ;
- analyser les conséquences de chaque option sur la gouvernance, la fiscalité, la responsabilité, l'accès aux financements, la capacité d'investissement et l'exploitation ;
- proposer un ou plusieurs scénarios de propriété des bâtiments et équipements ;
- proposer un modèle de gestion recommandé, argumenté et compatible avec le modèle économique.

6.3 Règles d'utilisation des espaces partagés

- définir les modalités d'adhésion, d'accès, de réservation et de facturation pour les producteurs, transformateurs, restaurateurs et autres utilisateurs ;
- définir les responsabilités en matière d'hygiène, nettoyage, maintenance, sécurité, casse, stockage et traçabilité ;
- proposer les principes d'un règlement intérieur et, si pertinent, d'une charte d'engagement sur l'utilisation des produits locaux et des PANC ;
- proposer les modalités de gestion des conflits d'usage et des priorités d'accès.

6.4 Gouvernance et ressources humaines

- proposer un schéma de gouvernance associant producteurs, collectivités et partenaires ;
- définir les instances, leurs rôles, la fréquence de réunion, les règles de décision et le suivi des performances ;
- proposer un organigramme cible et les fonctions nécessaires : direction/coordination, technique, production, hygiène, commerce, logistique, animation, administration et maintenance ;
- identifier les fonctions pouvant être mutualisées, externalisées ou montées progressivement.

6.5 Phasage et stratégie de mise en œuvre

- proposer un phasage réaliste des investissements et de la mise en service des différentes composantes ;

- identifier les études complémentaires, autorisations, décisions foncières, consultations et marchés nécessaires ;
- construire une stratégie de mobilisation des financements en cohérence avec les jalons de décision ;
- établir un calendrier prévisionnel jusqu'à l'ouverture, intégrant les délais de conception, financement, autorisations, travaux, équipement, recrutement, tests et mise en service ;
- identifier les principaux risques de mise en œuvre et les mesures de réduction associées.

Livrable clé du volet 3 : un schéma de gouvernance accompagné d'une feuille de route opérationnelle jusqu'à l'ouverture, précisant le modèle juridique et de gestion, les responsabilités, les ressources humaines, le phasage et la stratégie de financement.

7. Méthodologie attendue et pilotage

7.1 Principes méthodologiques

- approche participative associant les futurs utilisateurs et partenaires à des étapes clairement identifiées ;
- articulation continue entre dimensionnement technique, modèle économique et gouvernance ;
- hypothèses explicites, traçables et révisables au fil des données recueillies ;
- comparaison de scénarios plutôt qu'un dimensionnement unique imposé dès le démarrage ;
- prise en compte de la saisonnalité des productions, de la montée en charge et des contraintes de la Guyane ;
- chiffrages datés, sourcés et présentés avec les marges d'incertitude adaptées au stade de faisabilité ;
- remise de tous les tableaux, plans de principe, modèles financiers et matrices en formats éditables.

7.2 Concertation minimale

Le candidat proposera son dispositif de concertation. Il devra au minimum prévoir des entretiens ciblés et des temps collectifs permettant de tester les besoins, les scénarios de fonctionnement, les niveaux de service, la tarification et la gouvernance. Les producteurs, transformateurs, restaurateurs, associations, acteurs publics et autres utilisateurs potentiels devront être associés selon les sujets concernés.

7.3 Pilotage et réunions

La mission sera pilotée par l'APOGU dans le cadre de la gouvernance du PAT. Le prestataire désignera un chef de mission unique. Un comité technique pourra être mobilisé pour les travaux intermédiaires et le comité de pilotage du PAT pour les arbitrages structurants.

- une réunion de lancement ;
- une restitution du cadrage et des besoins ;
- une revue du programme fonctionnel et des scénarios techniques ;
- une revue du programme technique chiffré ;
- une revue du modèle économique et des scénarios financiers ;
- une réunion dédiée au choix du modèle de gouvernance et de gestion ;
- une restitution du dossier final consolidé.

8. Livrables contractuels

La mission donnera lieu à six livrables contractuels. Les livrables intermédiaires pourront être ajustés après validation de l'APOGU, sans modifier les trois livrables clés définis dans les volets ci-dessus.

Réf.	Échéance indicative	Livrable	Contenu minimal
L1	Mois 4	Note de cadrage et diagnostic des besoins/usages	Méthodologie détaillée ; documents et données mobilisés ; cartographie des parties prenantes ; synthèse des entretiens ; besoins des utilisateurs ; analyse préliminaire de la demande, de l'offre existante et des sites ; hypothèses de capacité ; risques et points à arbitrer.

Réf.	Échéance indicative	Livrable	Contenu minimal
L2	Mois 8	Avant-programme fonctionnel et scénarios techniques	Dimensionnement préliminaire des quatre composantes ; flux ; mutualisations ; programme des surfaces ; besoins en froid et utilités ; premières options d'implantation ; sélection des quatre process ; scénarios de capacité et montée en charge.
L3	Mois 12	Programme technique et fonctionnel chiffré	Programme détaillé du bâtiment ; quatre fiches process ; liste et capacité des équipements ; froid positif/négatif ; cuisine, food court et stockage ; exigences sanitaires/HACCP/ERP/accessibilité ; analyse du site ; CAPEX par lots et scénario technique recommandé. Livrable clé du volet 1.
L4	Mois 17	Étude économique, commerciale et financière	Étude des utilisateurs et débouchés ; offre de services ; politique tarifaire ; volumes d'activité ; OPEX ; ressources humaines ; prévisionnel ; seuil de rentabilité ; scénarios prudent/intermédiaire/cible ; besoin éventuel de soutien public ; plan de financement et financements mobilisables. Livrable clé du volet 2.
L5	Mois 21	Schéma de gouvernance et feuille de route	Rôle de l'APOGU ; partenaires ; comparaison des formes juridiques ; propriété et gestion ; règles d'usage ; adhésion et accès ; gouvernance ; organisation RH ; modèle recommandé ; phasage ; stratégie de financement ; calendrier jusqu'à l'ouverture. Livrable clé du volet 3.
L6	Mois 24	Dossier final consolidé et dossier de décision	Rapport final intégrant les trois volets et le scénario recommandé ; feuille de route jusqu'à l'ouverture ; synthèse exécutive pour élus/financeurs ; présentation de restitution ; modèles financiers et tableaux techniques éditables ; annexes et fichiers sources.

9. Calendrier prévisionnel sur 24 mois

La durée d'exécution est fixée à 24 mois à compter de la notification. Le calendrier ci-dessous constitue une trame minimale ; le candidat proposera un planning plus détaillé dans son offre. Si la mission démarre en décembre 2026, la remise finale interviendra indicativement en novembre 2028, soit avant l'échéance maximale de fin janvier 2029 prévue pour cette étude.

Période	Travaux dominants	Jalon/livrable	Décision attendue
M1 à M4	Lancement, collecte, visites, entretiens, caractérisation des besoins, utilisateurs, offre existante et sites.	L1	Validation du cadrage, des hypothèses et des données à approfondir.
M5 à M8	Scénarios de capacité, programme fonctionnel, flux, surfaces, froid, mutualisations, premières options de site ; choix des 4 process.	L2	Choix des scénarios techniques à approfondir.
M9 à M12	Étude détaillée des process et équipements ; réglementation ; site ; chiffrage des investissements ; programme technique.	L3	Validation du programme technique et fonctionnel de référence.

Période	Travaux dominants	Jalon/livrable	Décision attendue
M13 à M17	Étude commerciale ; offre de services ; tarification ; volumes ; OPEX ; RH ; prévisionnels ; scénarios financiers ; financements.	L4	Validation du modèle économique de référence et des conditions de viabilité.
M18 à M21	Scénarios juridiques et de gestion ; gouvernance ; règles d'usage ; organisation RH ; phasage ; stratégie de financement.	L5	Choix du modèle de gouvernance et de gestion.
M22 à M24	Consolidation des trois volets ; arbitrages finaux ; feuille de route jusqu'à l'ouverture ; synthèses ; restitution et corrections.	L6	Validation du dossier final et décision sur la poursuite opérationnelle.

10. Compétences attendues du prestataire

La mission pourra être réalisée par un prestataire unique ou un groupement. L'équipe devra couvrir de manière démontrable les compétences suivantes :

- programmation fonctionnelle et pré-programmation d'équipements agroalimentaires et/ou de cuisines professionnelles ;
- génie des procédés agroalimentaires et dimensionnement d'équipements de transformation ;
- hygiène alimentaire, HACCP, conception sanitaire des locaux et organisation des flux ;
- froid commercial/agroalimentaire, utilités et efficacité énergétique ;
- architecture fonctionnelle, ERP, accessibilité et sécurité au stade de la faisabilité ;
- études de marché, stratégie commerciale et tarification de services ;
- modélisation économique et financière, business plan, seuil de rentabilité et plans de financement ;
- ingénierie juridique et organisationnelle des structures collectives, gouvernance et modèles de gestion ;
- montage et phasage de projets d'investissement ;
- animation de concertation avec producteurs, transformateurs, restaurateurs et collectivités ;
- connaissance de la Guyane, de l'Outre-mer ou de contextes logistiques comparables : fortement appréciée.

11. Contenu des offres et modalités de réponse

11.1 Offre technique

- une note de compréhension du projet et des enjeux des trois volets ;
- une méthodologie détaillée, précisant les outils, visites, entretiens, ateliers et sources de données ;
- la méthode de dimensionnement des surfaces, process, équipements, froid et flux ;
- la méthode d'étude commerciale et de construction des hypothèses d'activité et de tarification ;
- la méthode de modélisation économique et financière et d'analyse du seuil de rentabilité ;
- la méthode de comparaison des formes juridiques, modes de propriété et modèles de gestion ;
- un calendrier détaillé sur 24 mois intégrant les six livrables et temps de validation ;
- la composition de l'équipe, les rôles, CV synthétiques et nombre de jours par expert ;
- au moins deux références pertinentes ou un ensemble de références démontrant la maîtrise des compétences attendues ;
- la liste des données attendues de l'APOGU et les éventuelles limites ou exclusions de la proposition.

11.2 Offre financière

L'offre financière sera présentée sous la forme d'un prix global et forfaitaire, accompagné d'une décomposition par volet, livrable, profil d'intervenant et nombre de jours. Les déplacements, réunions, restitutions et frais nécessaires à la bonne réalisation de la mission devront être explicitement identifiés. Le candidat précisera le régime de TVA applicable.

11.3 Modalités de dépôt

Date limite de remise des offres : 30 octobre 2026 à 23 h 59, heure de Guyane.

Modalité de transmission : à contact@apogu.fr

Référent de la consultation : à contact@apogu.fr

12. Critères d'analyse des offres

Compte tenu du caractère pluridisciplinaire et structurant de la mission, la pondération suivante est proposée :

Critère	Pondération	Éléments d'appréciation
Valeur technique	60 %	Compréhension des trois volets (10) ; méthodologie et dimensionnement technique (15) ; approche économique/commerciale/financière (10) ; gouvernance et mise en œuvre (10) ; qualité de l'équipe et références (10) ; calendrier et organisation (5).
Prix	40 %	Prix global forfaitaire, cohérence de la charge de travail, transparence des jours et profils, prise en compte des déplacements et de l'ensemble des six livrables.

13. Conditions d'exécution

13.1 Collaboration et accès aux informations

L'APOGU mettra à disposition les documents disponibles et facilitera les contacts avec les partenaires. Le prestataire demeure responsable de la vérification, de la qualification et de la traçabilité des données utilisées.

13.2 Confidentialité et données

Le prestataire est tenu à la confidentialité concernant les informations non publiques obtenues. Les données à caractère personnel ne seront traitées que pour les besoins de l'étude et conformément aux règles applicables.

13.3 Propriété et remise des fichiers

Les livrables seront remis en PDF et en formats éditables. Les tableaux techniques, modèles financiers, matrices de surfaces, listes d'équipements, supports de présentation et autres fichiers produits spécifiquement pour la mission seront remis à l'APOGU sous une forme réutilisable.

13.4 Validation des livrables

Chaque livrable sera transmis en version projet. L'APOGU disposera d'un délai à préciser pour formuler ses observations. Le prestataire intégrera les corrections relevant du périmètre de la mission avant validation définitive.

13.5 Présence sur site

La mission nécessite des visites et temps de travail à Saint-Laurent-du-Maroni. Le candidat précisera le nombre de missions sur place, leur objet et les frais associés. Une étude conduite exclusivement à distance n'est pas attendue.

13.6 Devoir d'alerte

Le prestataire signalera sans délai toute difficulté technique, sanitaire, réglementaire, foncière, commerciale, financière ou de gouvernance susceptible de remettre en cause une composante du projet ou d'entraîner un surcoût significatif.

Annexe 1. Cadre minimal du programme technique et fonctionnel

Rubrique	Contenu attendu
Scénarios de capacité	Hypothèses de volumes, fréquentation, horaires, saisonnalité et montée en charge.
Programme des locaux	Liste des locaux, nombre, surface unitaire, surface utile, contraintes et possibilités de mutualisation.
Flux	Matières premières, produits finis, emballages, déchets, personnel, clients et livraisons.
4 process agrotransformation	Schéma de fabrication, rendements, équipements, utilités, main-d'œuvre, hygiène, conditionnement, stockage et coûts.
Cuisine partagée	Postes, plonge, réserves, froid, extraction, réservation, nettoyage, sécurité et accompagnement.
Food court	Opérateurs, service, salle/terrasse, flux clients, déchets, nettoyage et charte produits locaux/PANC.
Froid et stockage	Capacités sec/positif/négatif, segmentation, traçabilité, énergie, maintenance et mutualisation.
Site et réglementaire	Accès, réseaux, risques, implantation, ERP, accessibilité, HACCP, sécurité et démarches.
Investissements	Équipements, bâtiment/aménagements, installations, quantités, coûts, sources et contingence.

Annexe 2. Cadre minimal du modèle économique et financier

Rubrique	Contenu attendu
Utilisateurs/clients	Segments, besoins, volumes, fréquence d'utilisation, freins, disposition à payer.
Débouchés	Produits locaux et PANC, circuits, concurrence, complémentarités et potentiel commercial.
Services	Catalogue des services par composante et prestations mutualisées.
Tarification	Location, transformation, commissions, stockage, services, forfaits et conditions d'accès.
Volumes d'activité	Indicateurs d'activité par composante et hypothèses de montée en charge.
OPEX	Personnel, énergie, eau, maintenance, nettoyage, déchets, assurance, consommables, communication, etc.
Prévisionnel	Compte de résultat, trésorerie simplifiée, besoin en fonds de roulement si pertinent.
Seuil de rentabilité	Point mort et analyse de sensibilité aux hypothèses critiques.
Scénarios/financement	Prudent, intermédiaire, cible ; besoins de soutien public ; plan de financement et financements mobilisables.

Annexe 3. Cadre minimal du schéma de gouvernance et de la feuille de route

Rubrique	Contenu attendu
APOGU	Rôle dans le portage, la propriété, l'animation, l'exploitation et la gouvernance.
Partenaires	Collectivités, producteurs, acteurs économiques, associations, financeurs, partenaires techniques.
Formes juridiques	Comparaison argumentée des solutions pertinentes.
Propriété/gestion	Qui possède quoi, qui exploite quoi, conventions et responsabilités.
Règles d'usage	Adhésion, accès, réservation, facturation, hygiène, nettoyage, maintenance, stockage et sanctions.
Gouvernance	Instances, composition, décision, suivi et articulation avec le PAT.
Ressources humaines	Organigramme cible, fonctions, effectifs, temps de travail, mutualisation/externalisation.
Feuille de route	Phasage, études, autorisations, financements, travaux, équipements, recrutements, tests et ouverture.

Annexe 4. Cadre indicatif de décomposition du prix

Volet / poste	Nature	Jours	Prix unitaire	Montant
Volet 1	Cadrage, besoins, programme fonctionnel, 4 process, équipements, site et réglementation			
Volet 2	Étude utilisateurs/clients, marché, services, tarification, modèle économique et financement			
Volet 3	Gouvernance, juridique, modèle de gestion, ressources humaines et feuille de route			
L1-L2	Livrables de cadrage et avant-programme			
L3	Programme technique et fonctionnel chiffré			
L4	Étude économique, commerciale et financière			
L5-L6	Gouvernance, feuille de route et dossier final			
Frais	Déplacements, logistique, réunions et restitutions			
TOTAL	Prix global et forfaitaire			

Éléments à compléter avant diffusion : date limite de remise des offres, modalité de dépôt, référent de la consultation, enveloppe financière éventuelle et délai contractuel de validation de chaque livrable.