

Appel à candidatures :

Locaux au sein de l'hôtel d'activités Serpollet (20e)

Le 08/03/2023



Situé au 26 rue Serpollet (20e), l'hôtel d'activité Serpollet de la régie immobilière de la Ville de Paris (RIVP) est destiné à accueillir des activités productives et de fabrication dans le domaine de l'agriculture et l'alimentation durable. Rejoignez un écosystème de la fabrication alimentaire durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire !

## L'hôtel d'activités Serpollet

L'hôtel industriel peut accueillir :

- des activités de production alimentaire en tant que telles
- des activités de fabrication s'inscrivant plus largement dans la proposition de solutions au service d'une filière alimentaire et agricole plus durable (solutions pour la réduction

des déchets, la fabrication de contenants durables, la valorisation de co-produits etc...).

L'objectif est de **créer un écosystème permettant aux entreprises dédiées à l'alimentation durable de se développer dans des locaux adaptés à leurs besoins**, favorisant ainsi le « fabriquer à Paris ».

## Quelques locaux encore disponibles

La RIVP propose des locaux, au 26 rue Serpollet (20<sup>e</sup>) :

- un local d'activité de 42 m<sup>2</sup> ;
- un local d'activité de 50 m<sup>2</sup> ;
- un local d'activité de 55 m<sup>2</sup> ;
- un local d'activité de 109 m<sup>2</sup> ;
- un local d'activité de 335m<sup>2</sup>.

Vous trouverez les informations détaillées sur chaque local  
**ainsi que l'accès aux formulaires de candidature sur:**

<https://www.paris.fr/pages/appel-a-candidatures-locaux-disponibles-au-sein-de-l-hotel-d-activites-serpollet-23286>

## Critères de sélection

Les preneurs seront sélectionnés selon les critères suivants :

### **Critère n°1 : adéquation de l'activité au domaine de l'alimentation durable et du Fabriquer à Paris, à travers :**

- la capacité à contribuer à l'écosystème de la fabrication alimentaire durable à Paris, à la relocalisation de la production alimentaire et à la structuration de filières alimentaire et agricole durables et zéro déchet : produits issus d'une agriculture paysanne ou biologique, dont les modes de production respectent l'environnement, production locale, participation à la réduction du plastique, à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la capacité à intégrer les notions de développement durable et de résilience dans le projet d'occupation et d'usage des locaux (économies d'eau, d'énergie, réduction des déchets, réemploi, partage de solutions entre occupants, ...).
- La poursuite d'un objectif social et solidaire, notamment : juste rémunération des acteurs de la chaîne de valeur, accessibilité au plus grand nombre des produits proposés, insertion des personnes les plus éloignées de l'emploi.

**Critère n°2 : capacité du candidat à s'ancrer localement, à créer des interactions avec le territoire de l'Arc de l'innovation, au bénéfice de ses habitants et acteurs à travers :**

- les retombées économiques directes et indirectes de l'activité dans le quartier ;
- la création de conditions propices au recrutement local, à l'insertion et l'emploi (indiquer le nombre et le type d'emplois escomptés, en particulier à destination des publics les plus éloignés de l'emploi) ;
- la participation de l'activité du candidat à l'attractivité et à la vie de quartier, en lien avec les acteurs et les équipements du quartier ;
- la capacité du projet à contribuer à la mutualisation de solutions entre acteurs de la filière (partage de solutions entre occupants, propositions de systèmes logistiques mutualisés, développement des filières économiques locales, etc.).

**Critère n°3 : Fiabilité financière du dossier appréciée à travers :**

- la capacité du candidat à supporter le loyer prévisionnel indiqué par le bailleur ;
- la cohérence des investissements éventuels liés à l'aménagement ;
- la cohérence et la fiabilité du compte prévisionnel d'exploitation.