

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Marché de restauration pour le One Ocean Science Congress à NICE

Marché N° 251000055

PARTIE 1 - Contexte

1.1 L’Ifremer

Reconnu dans le monde entier comme l’un des tout premiers instituts en sciences et technologies marines, l’Ifremer s’inscrit dans une double perspective de développement durable et de science ouverte. Il mène des recherches, innove, produit des expertises pour protéger et restaurer l’océan, exploiter ses ressources de manière responsable, et partager les connaissances et les données marines afin de créer de nouvelles opportunités pour une croissance économique respectueuse du milieu marin.

Présents sur toutes les façades maritimes de l’hexagone et des outremer, ses laboratoires sont implantés sur une vingtaine de sites dans les trois grands océans : l’océan Indien, l’Atlantique et le Pacifique. Pour le compte de l’Etat, il opère la Flotte océanographique française au bénéfice de la communauté scientifique nationale. Il conçoit ses propres engins et équipements de pointe pour explorer et observer l’océan, du littoral au grand large et des abysses à l’interface avec l’atmosphère.

Ouverts sur la communauté scientifique internationale, ses 1500 chercheurs, ingénieurs et techniciens font progresser les connaissances sur l’une des dernières frontières inexplorées de notre planète ; ils contribuent à éclairer les politiques publiques et à l’innovation pour une économie bleue durable. Leur mission consiste aussi à sensibiliser le grand public aux enjeux maritimes.

Fondé en 1984, l’Ifremer est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC), dont le budget avoisine 240 millions d’Euros. Il est placé sous la tutelle conjointe des ministères de l’Enseignement supérieur et de la Recherche (MESR), de la Transition écologique (MTE), de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

1.2 L'événement One Ocean Science Congress

CONGRÈS ONE OCEAN SCIENCE

3 au 6 JUIN 2025, NICE (FRANCE)

Nombre de participants attendus : 1800

Site web : <https://one-ocean-science-2025.org/>

Contact : oosc@ifremer.fr

L'océan a besoin de toute urgence d'efforts probants et unifiés pour faire face à son état critique. La communauté mondiale devra prendre des décisions en ce sens lors de la troisième conférence des Nations unies sur les océans (UNOC3), qui se tiendra à Nice du 9 au 13 juin 2025. Pour s'assurer que ces décisions politiques qui seront prises s'appuient sur la science, l'Ifremer et le CNRS organisent en amont, du 3 au 6 juin 2025, le congrès scientifique international One Ocean Science qui réunira 1 800 experts du monde entier.

L'objectif du congrès One Ocean Science (OOS) est de fournir aux chefs d'État et de gouvernement, à tous les participants de l'UNOC3 et à la société, des informations scientifiques complètes sur la santé, la dynamique et la trajectoire future de l'océan, sur sa conservation et son exploitation durable, ainsi que sur les services qu'il procure à l'humanité.

Ce congrès a pour objectif d'explorer différents scénarios pour l'océan en termes d'évolution des pressions auxquelles il est confronté, de sa résilience, de sa capacité de restauration et de l'impact sur les politiques publiques et les pratiques de gestion aux niveaux local et mondial. Il s'agira aussi d'évaluer la capacité de l'océan à soutenir des transitions importantes telles que décrites dans le Programme de développement durable à l'horizon 2030.

En s'appuyant sur cette richesse de connaissances, des recommandations fondées sur la science seront formulées à l'intention des chefs d'État et de gouvernement, qui se réuniront à Nice lors de l'UNOC3, et de la communauté internationale au sens large, les exhortant à donner la priorité à l'océan dans le cadre du développement durable et à accroître le financement de la recherche sur les solutions océaniques, les infrastructures et l'interface de la politique océanique et de la société.

Partie 2 : Restauration pour le Congrès One Ocean Science

1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de prestations de restauration pour un congrès scientifique réunissant environ **1800 participants par jour, sur une période de trois jours et demi du 3 au 6 juin 2025.**

Les prestations concernent principalement la fourniture de :

- Boîtes-repas (sac papier ou boîte),
- Rafraîchissements lors de trois sessions posters en fin d'après-midi
- Pauses-café pendant la durée du congrès

2. Prestations demandées

2.1 Restauration (4 jours)

Ces chiffres ne sont pas définitifs, ils seront ajustés dans le bon de commande.

Date de la prestation	Nombre de repas estimés / jours
03/06/2025	1800 personnes
04/06/2025	1800 personnes
05/06/2025	1800 personnes
06/06/2025	150 personnes

Chaque repas devra être différent chaque jour et répondre aux critères suivants :

- **1 sandwich végétarien** généreux (exclusivement en favorisant des produits locaux et de saison, favorisant les circuits courts) ;
- 1 fruit de saison ;
- 1 pièce sucrée (ou encas) dans contenant (sac en papier recyclé ou boîte repas en carton recyclé).
- 1 serviette en papier recyclé

La distribution des déjeuners se fera dans plusieurs points de distribution prévus à cet effet.

Des structures de type barnum sont installées par le SG UNOC. Elles permettent au prestataire traiteur des organisateurs du Congrès d'installer les pauses-café ainsi que la distribution des paniers repas.

Un camion frigorifique accrédité (5m³), celui du traiteur permettant la mise au frais des produits, est autorisé à stationner sur zone pendant l'événement et autorisé à circuler en dehors des horaires d'ouverture, avant 8h30 pour arriver sur le site de la zone bleue et fin de journée après 18h00 dès lors que l'activité OOSC est en zone verte.

2.2 Pause-café (2 par jour, 3 jours et demi) soit 7 pauses café – (estimation)

Estimation : Fourniture de deux pauses-café par jour, une le matin et une l'après-midi, pendant la durée du congrès pour 1800 personnes par jour. Les horaires et lieux de distribution seront précisés ultérieurement.

Chaque pause devra comprendre :

- Café, thé (produits équitables de préférence) ;
- Biscuits ou autres encas légers (préférence pour des options locales et biologiques) dans contenant sans plastique (papier autorisé) ou recyclable ;
- Sucre, lait.

Le service de ces pauses devra inclure des tasses et verres réutilisables ou recyclables, sans utilisation de plastique à usage unique.

2.3 Rafraîchissements lors des sessions posters

Pour les trois sessions posters qui auront lieu en début de soirée, fournir uniquement des rafraîchissements (sans nourriture) pour les participants : 1800 personnes (estimation)

- Boissons disponibles : eau, jus de fruits, bière.

Les contenants utilisés devront être recyclables ou réutilisables.

Les bouteilles (jus de fruits, eau, bière si pas de tireuse, devront être dans un contenant recyclable ou réutilisable.)

3. Exigences environnementales

Le prestataire s'engage à respecter les engagements suivants :

- Zéro plastique à usage unique dans toutes les prestations fournies ;
- Utilisation privilégiée de produits locaux et circuits courts pour les déjeuners, l'apéritif de la soirée spéciale et les pause-café ;
- Qualité durable des produits (labels, produits SIQO, BIO, circuits courts) ;
- Réduction des déchets : l'utilisation d'emballages doit être minimisée et tous les emballages doivent être à minima recyclables ;

- Favoriser l'usage de matériaux réutilisables, pour les rafraîchissements et pause-café.

4. Logistique

Le prestataire devra :

- Assurer la livraison des repas et boissons à l'heure indiquée pour chaque jour (heures des pauses à préciser ultérieurement) ;
- Fournir le personnel nécessaire pour l'installation, le service et la gestion des pause-café, des rafraîchissements, des déjeuners ;
- Prévoir les infrastructures nécessaires pour les boissons chaudes (machines à café, bouilloires, etc.) et les points de distribution des repas ;
- Prévoir le nappage des tables buffet pour les pauses – café, les rafraîchissements : nappes papier recyclé ou réutilisables

5. Qualité et hygiène

- Tous les produits doivent être conformes aux normes sanitaires en vigueur.
- Le prestataire doit garantir la chaîne du froid pour les produits frais et périssables.
- Une attention particulière sera portée à la gestion des déchets sur place (tri sélectif, collecte des emballages, etc.).

6. Social

Tous les repas non distribués seront donnés, chaque jour, à une ou plusieurs associations par le traiteur (Ex : resto du cœur, association de sans-abris).