

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Actions de sensibilisation à la nutrition en faveur des
étudiants de l'académie d'Aix-Marseille**

N° du CCTP : 261460

Code principal	Description
80590000-6	Services d'aide pédagogique
15880000-0	Produits nutritionnels spéciaux

CROUS AIX-MARSEILLE-AVIGNON
Direction des Affaires Financières, pôle marchés
31 avenue Jules FERRY
13621 AIX EN PROVENCE CEDEX 1

L'ESSENTIEL DU CONTRAT

	Objet	Actions de sensibilisation à la nutrition en faveur des étudiants de l'académie d'Aix-Marseille
	Type de contrat	Marché public
	Clauses sociales	Sans
	Clauses environnementales	Avec
	Durée / Délai	12 mois période initiale avec reconduction tacite 36 mois max
	Reconduction	Avec
	Prix	Prix unitaires mini 15 000€ HT Maxi 40 000€ HT /an
	Variation des prix	Sans
	Avance	Sans

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	4
1.1 - Objet du marché.....	4
1.2 - Décomposition du contrat.....	4
2. Modalités des ateliers culinaires et de nutrition	4
2.1 Où et quand ?.....	4
2.2 Durée.....	4
2.3 Nombre de participants.....	4
2.4 Objectifs de ces ateliers.....	4
2.5 Déroulé des ateliers.....	5
2.6 Périmètre géographique.....	6
3. Modalités des animations avec dégustation	6
3.1 Où et quand ?.....	6
3.2 Durée.....	6
3.3 Nombre de participants.....	6
3.4 Objectif de ces animations.....	6
3.5 Déroulé de l'animation.....	6
4. Modalités des animations avec composition culinaire à emporter	7
4.1 Où et quand ?.....	7
4.2 Durée.....	7
4.3 Nombre de participants	7
4.4 Objectif de ces animations	7
4.5 Déroulé de l'animation.....	7
5. Évaluation des ateliers et animations	7
6. Communication	7

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du marché

Le Crous d'Aix-Marseille Avignon lance un marché public à bons de commande pour des actions de sensibilisation à la nutrition en faveur des étudiants de l'académie d'Aix-Marseille.

Sensible à la santé et à la situation sociale des étudiants, le Crous souhaite proposer des ateliers culinaires et de nutrition aux étudiants. Ces ateliers se voudront à la fois pédagogiques et ludiques avec pour objectif de montrer qu'une alimentation saine est possible avec un petit budget.

Des idées de bons repas équilibrés avec peu de matériel seront réalisés lors de ces ateliers.

En parallèle de ces ateliers, le prestataire animera des stands de dégustation et de sensibilisation au bien manger ou des animations avec composition culinaire à emporter lors d'évènements de vie étudiante ou dans les cafeterias et restos U.

Ces stands et ateliers seront animés par un nutritionniste ou un diététicien de formation.

1.2 - Décomposition du contrat

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

2. Modalités des ateliers culinaires et de nutrition

2.1 Où et quand ?

- Dans les tiers-lieux du Crous : sur demande du Crous, une fois par semaine ou une fois tous les quinze jours en début de soirée
- Dans les établissements d'enseignement supérieur : sur demande du Crous et en fonction des besoins, en journée ou début de soirée.

2.2 Durée

Environ 2h, hors préparation et installation.

2.3 Nombre de participants

Jusqu'à 12 étudiants en fonction du lieu.

2.4 Objectifs de ces ateliers

- Faire participer les étudiants et favoriser les interactions entre l'intervenant et les étudiants ;
- Apprendre les bases d'une alimentation saine de manière ludique ;
- Donner les clés pour acheter des aliments sains au meilleur prix ;
- Réaliser en groupe des recettes simples et gourmandes qu'ils pourront refaire facilement ;
- Se détendre pour un moment convivial en partageant les plats réalisés ensemble.

2.5 Déroulé des ateliers

Ils seront animés en trois temps :

- Une partie théorique sur la composition de repas équilibrés ;
- Une partie pratique avec la préparation de 2 à 3 recettes ;
- Une partie dégustation et moment d'échange et de convivialité.

  Part  théorique

Elle balaira les bases de la nutrition en se voulant la plus ludique possible, à l'aide de supports visuels, quizz, jeux, astuces pour faire des courses saines au meilleur prix et pour cuisiner de manière efficace (savoir lire les étiquettes, comparer les prix au kilo, acheter des aliments bruts plutôt que des aliments transformés, faire ses courses et cuisiner à plusieurs personnes et pour plusieurs repas, congeler ou accommoder les restes avec des recettes antigaspi, faire les fins de marché pour avoir les meilleurs prix, etc.).

  Part  pratique

Le titulaire fournira toutes les denrées nécessaires à l'élaboration d'un repas complet et nourrissant pour chaque étudiant.

Il fournira aussi les ustensiles de cuisine nécessaires pour l'organisation de l'atelier.

Il proposera des recettes simples, équilibrées, gourmandes et originales. Il donnera des instructions claires à chaque étudiant ou à un groupe d'étudiants en les suivant pas à pas. La plupart des ateliers feront un focus sur une thématique de plat en fonction de la saison ou sur les spécialités d'un pays dans une démarche d'ouverture culinaire et culturelle.

L'intervenant privilégiera les produits locaux et de saison, les aliments non-carne et les protéines végétales dans une démarche économique et de développement durable. Il utilisera les épices, condiments et herbes pour relever les plats.

  Part  dégustation

Les étudiants d gusteront ensemble les repas complets préparés dans un moment de partage et de convivialité auquel le titulaire participera.

Il fournira la vaisselle, ainsi que les recettes sous format papier et dématérialisé avec QR code.

Il incitera les étudiants à répondre en ligne à un questionnaire de satisfaction (cf. point évaluation).

  Précisions sur les ateliers dans les tiers-lieux du Crous

Le Crous dispose de deux tiers-lieux étudiants :

- L'(S)pace Les Gazelles, 31 avenue Jules Ferry, 13100 Aix-en-Provence
- L'(Space Galinat, 38 boulevard Jean Moulin, 13005 Marseille

Le prestataire fournira toutes les denrées et ustensiles nécessaires.

L'(S)pace Les Gazelles dispose d'un coin cuisine avec un petit plan de travail, un évier, un réfrigérateur top et un micro-ondes.

L'(Space Galinat est doté d'une cuisine pédagogique avec un grand comptoir en inox, deux éviers, deux réfrigérateurs, un grand four avec plaques de cuisson, un micro-ondes et un lave-vaisselle.

La vaisselle est fournie par le Crous, mais le prestataire devra veiller à ce que celle-ci soit lavée et rangée par les étudiants à l'issue de l'atelier.

Le prestataire devra prévoir des recettes adaptées aux équipements de chaque tiers-lieu.

⇒ Précisions sur les ateliers en établissement d'enseignement supérieur

L'horaire des ateliers en établissement d'enseignement supérieur variera en fonction des besoins de ces derniers (le matin, entre midi et deux, en fin d'après-midi ou ponctuellement, le samedi).

Ils se dérouleront dans une cuisine, foyer étudiant, salle de détente ou dans une salle de cours. Le prestataire devra donc adapter ses recettes en fonction des équipements disponibles (plaque, micro-ondes, point d'eau, etc.).

Il fournira les denrées, ustensiles et la vaisselle.

Le nombre d'étudiants variera en fonction de la taille de la cuisine ou la pièce dans la limite de 12 étudiants.

2.6 Périmètre géographique

Le titulaire devra accepter les demandes d'ateliers que le Crous lui fait dans toutes les villes suivantes :

Marseille, Aix-en-Provence, Avignon, Salon-de-Provence, Arles, Digne-les-Bains, Gap, Aubagne, La Ciotat et Martigues.

Les ateliers auront principalement lieu dans les villes de Marseille, Aix-en-Provence, Avignon (cf. BPU pour le nombre d'atelier estimatif à l'année).

3. Modalités des animations avec dégustation

3.1 Où et quand ?

Sur demande du Crous, en journée ou début de soirée, ou très ponctuellement le week-end, lors d'évènements d'accueil des étudiants, de tournois sportifs ou d'actions de sensibilisation à la santé, ainsi que dans ses cafétérias et restos U.

3.2 Durée

Environ 2h, hors préparation et installation.

3.3 Nombre de participants

Entre 50 et 150 étudiants.

Le soumissionnaire pourra chiffrer le coût de son animation en fonction du nombre d'étudiants visés pour intégrer son coût denrées (cf. BPU).

3.4 Objectif de ces animations

Faire passer un message de sensibilisation au bien manger au travers de dégustations.

Les recettes se voudront simples, équilibrées, gourmandes et originales en privilégiant les produits locaux et de saison, les aliments non-carnes, les protéines végétales et les épices.

3.5 Déroulé de l'animation

Le prestataire préparera en amont de l'animation tous les plats à faire déguster aux étudiants, ainsi que les couverts, serviettes et éventuels contenants.

Il préparera et transportera les denrées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il fera déguster les étudiants, y compris à l'aveugle, en engageant un échange rapide en conseil nutrition avec pour thématiques l'apéro healthy, les boissons rafraichissantes à faible teneur en sucre (ex : à base d'épices, d'agrumes, de thé, etc.), ou sur une recette précise à mettre en avant.

L'étudiant repartira avec la version papier ou dématérialisée des recettes dégustées.

Il sera aussi invité à participer aux ateliers culinaires organisés régulièrement dans les tiers-lieux étudiants du Crous.

Il sera incité à répondre à un bref questionnaire de satisfaction (cf. point évaluation).

4. Modalités des animations avec composition culinaire à emporter

4.1 Où et quand ?

Sur demande du Crous, en journée ou début de soirée, ou très ponctuellement le week-end, lors d'évènements d'accueil des étudiants, de tournois sportifs ou d'actions de sensibilisation à la santé, ainsi que dans ses cafeterias et restos U.

4.2 Durée

Environ 2h, hors préparation et installation.

4.3 Nombre de participants

Entre 50 et 150 étudiants.

Le soumissionnaire pourra chiffrer le coût de son animation en fonction du nombre d'étudiants visés pour intégrer son coût denrées et appliquer un prix différent pour la formule petit déjeuner et la formule box repas à emporter (cf. BPU).

Pour la formule petit déjeuner, il n'est pas utile de fournir une brique de lait.

4.4 Objectif de ces animations

Le prestataire engagera un échange rapide avec les étudiants pour leur faire passer un message de sensibilisation au bien manger en mettant en avant les éléments d'un petit déjeuner idéal qu'il pourra déguster chez lui ou d'un repas équilibré du type chili sin carne que l'étudiant pourra emporter dans une box pour cuisiner chez lui.

Les recettes se voudront simples, équilibrées, gourmandes et originales en privilégiant les produits locaux et de saison, les aliments non-carne, les protéines végétales et les épices.

4.5 Déroulé de l'animation

Le prestataire fournira toutes les denrées et contenants nécessaires pour que l'étudiant puisse composer et emporter son petit déjeuner ou plat à cuisiner dans une box.

Il préparera et transportera les denrées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il engagera un échange rapide pour présenter les bénéfices de la recette et invitera l'étudiant à composer son petit déjeuner ou plat à emporter.

L'étudiant repartira avec la version papier ou dématérialisée de la recette proposée.

Il sera aussi invité à participer aux ateliers culinaires organisés régulièrement dans les tiers-lieux étudiants du Crous.

Il sera incité à répondre à un bref questionnaire de satisfaction (cf. point évaluation).

5. Évaluation des ateliers et animations

Le titulaire aura la charge de l'évaluation des ateliers par chaque étudiant y ayant participé et en fera une synthèse au Crous en fin d'année dans un bilan quantitatif et qualitatif. Un questionnaire en ligne avec QR code, du type Microsoft Forms, serait apprécié pour en faciliter son traitement et son exploitation.

Pour les animations, un bref questionnaire de satisfaction sera proposé aux étudiants sur le même modèle.

6. Communication

Ces ateliers et animations visant à améliorer la santé et la situation sociale des étudiants, mais aussi à leur inculquer des habitudes alimentaires éco-responsables, seront financés sur les ressources fléchées CVEC du Crous d'Aix-Marseille Avignon.

La CVEC est la contribution à la vie étudiante et de campus.

Tout étudiant inscrit en formation initiale dans un établissement supérieur doit s'en acquitter (105 € par an à la rentrée 2026) ou en être exonéré.

Cette contribution vise à améliorer l'accueil, l'accompagnement social, sanitaire, culturel et sportif des étudiants.

Le prestataire retenu fournira cette information en préambule de chaque formation dispensée.

Chaque étudiant repartira avec les éléments présentés lors de la partie théorique et avec la recette des plats qu'il aura préparés (version papier et digitale).

Les logos du Crous et de la CVEC devront apparaître sur tous les supports de communication.

La promotion de ces ateliers auprès des étudiants sera faite par le Crous, ainsi que leur éventuelle inscription.

Le titulaire prendra des photos des ateliers qu'il fournira au Crous pour valoriser ses actions.