RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

VetAgro Sup

N°2026-PAS01

ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE POUR LA PASSATION ET LE SUIVI D'UN MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR VETAGRO SUP MARCY L'ETOILE

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Date : 28 septembre 2026		Nombre de pages : 32	
Rédacteur :	C. FAUVEAU	Vérificateur :	
Visa :		Visa :	

SOMMAIRE

I. CONTEXTE DU PROJET **3**

I.A. Présentation de VetAgro Sup **3**

I.B. Le Restaurant universitaire du campus vétérinaire de Marcy L'Etoile **5**

I.B.1. Les locaux du restaurant universitaire 5

I.B.2. La gestion et la fréquentation du restaurant universitaire 6

I.B.3. Prestations traiteur 7

I.B.4. Les enjeux et attentes pour le prestataire à venir 7

II. DESCRIPTION DE LA MISSION **7**

II.A. Assistance a la passation du marché de restauration collective sur Marcy l'Etoile **7**

II.B. Phase de suivi du marché de restauration collective sur Marcy l'Etoile **8**

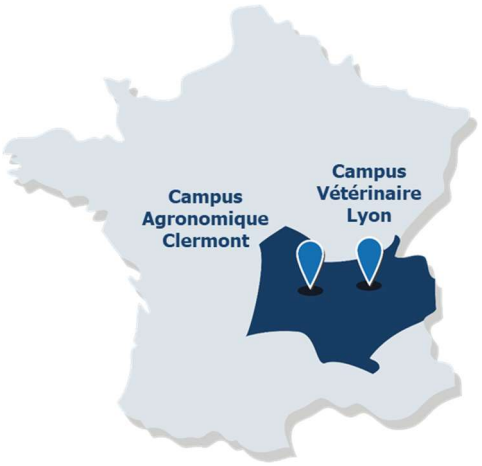
III. PLANNING PREVISIONNEL DES PRESTATIONS **8**

IV. LIVRABLES **9**

I. CONTEXTE DU PROJET

I.A. PRESENTATION DE VETAGRO SUP

VetAgro Sup est née de l'alliance, au 1er janvier 2010, de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon (ENVL), de l'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles de Clermont-Ferrand (ENITAC) et de l'Ecole Nationale des Services Vétérinaire (ENSV). Seule structure française à former à la fois des vétérinaires, des ingénieurs agronomes et des inspecteurs de santé publique vétérinaire, VetAgro Sup développe des activités de formation et de recherche qui s'inscrivent naturellement dans la thématique phare « Global Health », à l'interface des santés humaine, animale et environnementale.



L'Etablissement est sous double tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Il est membre de l'Université de Lyon et de l'Université Clermont Auvergne et Associés. Cette dernière a obtenu le label I-Site en 2017. Au niveau national, VetAgro Sup est membre d'Agreenium qui réunit 14 établissements d'enseignement supérieur agricole et 4 instituts de recherche et d'expertise.

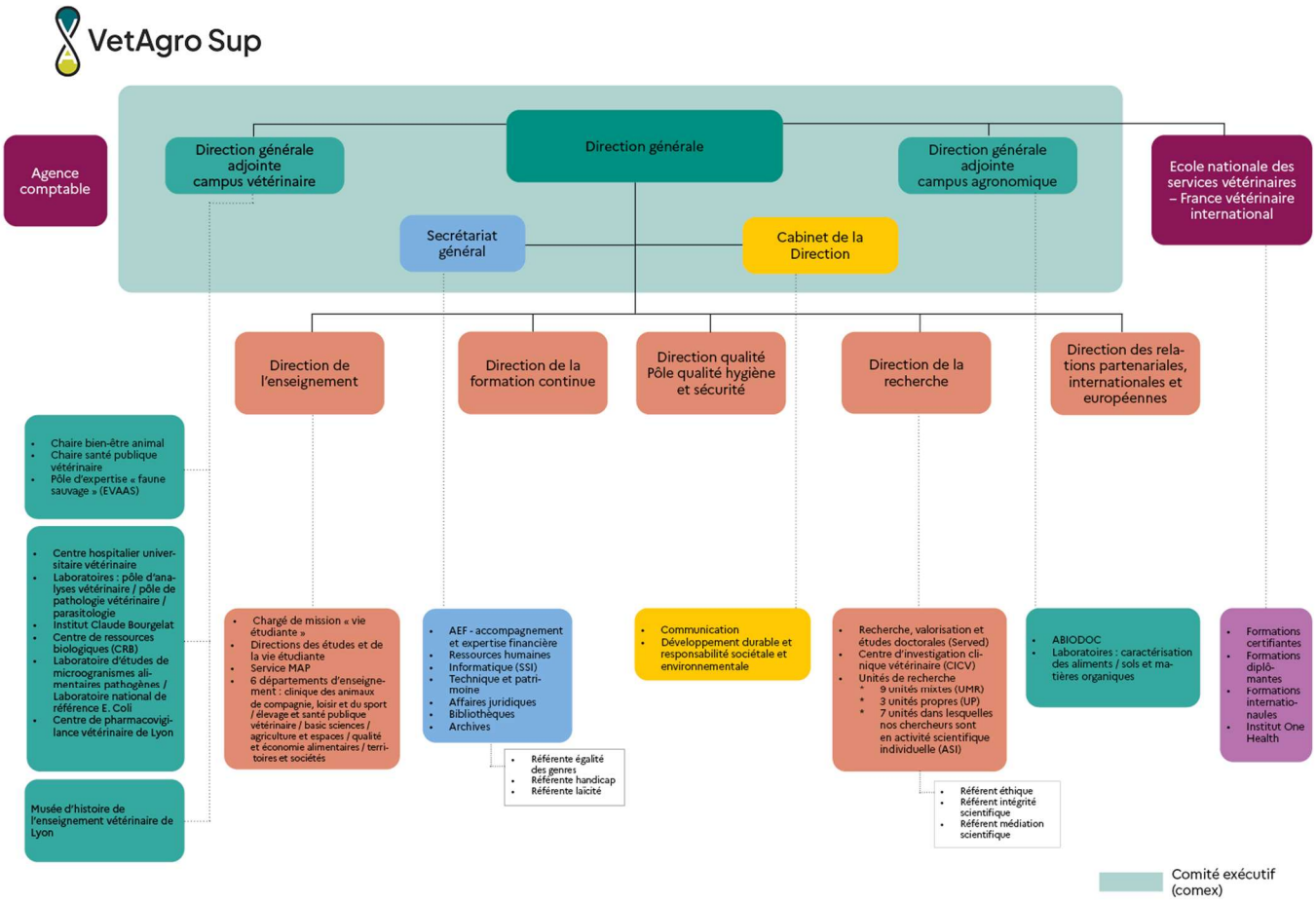
L'établissement possède une expertise qui vient en appui aux acteurs économiques nationaux, européens et internationaux dans les domaines de l'alimentation, de la santé animale, des sciences agronomiques et de l'environnement. La qualité des formations est reconnue par l'American Veterinary Medical Association (AMVA), l'Association européenne des établissements d'enseignement vétérinaire (AEEEV), la Commission des titres d'ingénieur (CTI) et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

Les activités de VetAgro Sup sont les suivantes :

- **Formation** : 1 262 étudiants[1] (938 campus véto + 324 campus agro) se répartissent dans les 6 départements d'enseignement :
    - Agriculture et espaces
    - Qualité et économie alimentaires
    - Territoires et société
    - Clinique des animaux de compagnie, de loisir et de sport
    - Élevage et santé publique vétérinaire
    - Sciences fondamentales
- **Recherche** : au cœur des missions de VetAgro Sup, la recherche apporte les bases des enseignements dispensés et participe également à la diffusion des connaissances au service de grands enjeux scientifiques du vivant et de la santé. L'Etablissement compte 18 Unités de recherche, dont 9 unités mixtes.
- **Plateaux techniques** : avec ses 14 plateaux techniques, dont un Centre hospitalier universitaire vétérinaire, VetAgro Sup est un acteur majeur du développement de nouvelles technologies dans les domaines de compétence de l'établissement.

[1] Donnée 2026

Au total 578[2] personnes travaillent à VetAgro Sup (441 campus véto + 137 campus agro) dont 111 enseignants chercheurs.

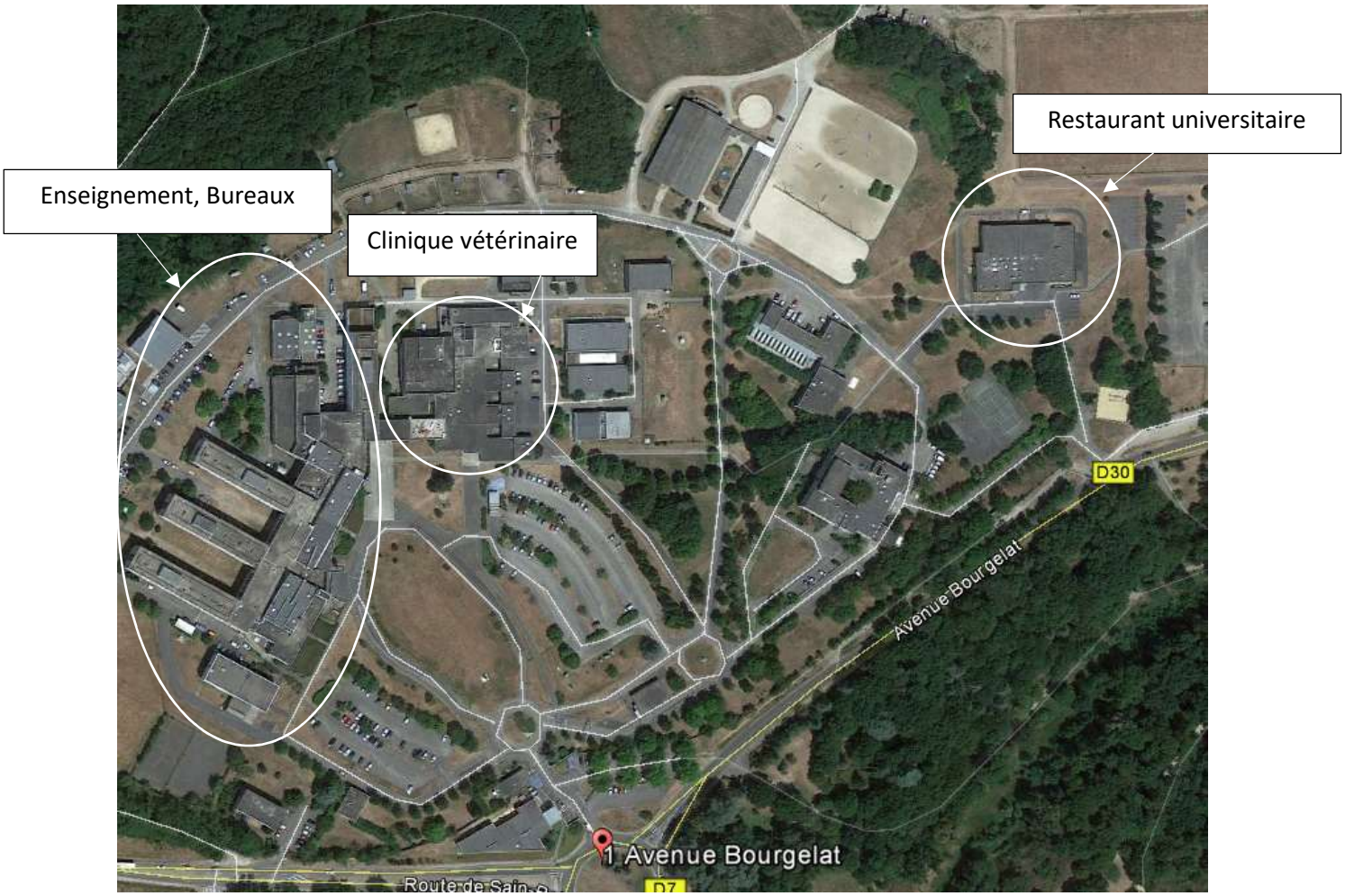


[2] Données 2026

I.B. LE RESTAURANT UNIVERSITAIRE DU CAMPUS VETERINAIRE DE MARCY L'ETOILE

I.B.1. LES LOCAUX DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE

Le campus vétérinaire de Marcy-L'étoile s'étend sur 44 ha. Le restaurant universitaire a été construit en 1977 à proximité des résidences universitaires. A contrario, le restaurant universitaire est éloigné des espaces d'enseignement, clinique et bureaux de l'établissement.



Le restaurant universitaire est composé d'une grande cuisine, de locaux de stockage, vestiaires pour les personnels, d'une salle à manger d'une capacité actuelle de 185 places assises. Trois salles adjacentes sont liées, actuellement gérées directement par VetAgro Sup.

Une rénovation de la zone de production (locaux de cuisine) a été réalisée en 2009-2010. Des travaux de peinture et de remplacement de mobilier dans la salle à manger principale ont été effectués à la même période. En 2021 le sol de la salle à manger a été rénové. L'installation d'un chauffage pour l'ensemble du bâtiment a été réalisée fin 2022. Le matériel de plonge a été renouvelé en 2023.

I.B.2. LA GESTION ET LA FREQUENTATION DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE

Depuis septembre 2023, la gestion du restaurant est confiée à un prestataire.

Une offre qualitative en cohérence avec le projet d'établissement

Dans son projet d'établissement, VetAgro Sup affiche sa volonté d'être acteur des transitions écologiques, énergétiques, numériques, économiques, sociales en montrant l'exemple par ses pratiques.

Le respect des critères Egalim, dans une démarche éthique, a été mis en place, ainsi qu'une relocalisation des achats, la cuisine sur place, et la saisonnalité des produits.

Deux entrées, deux desserts sont proposés, ainsi que des fruits de saison et laitages locaux.
Une offre végétarienne est proposée quotidiennement, complétée d'une offre en protéines animales sous signe de qualité.

Une offre de click and collect est accessible sur réservation et peut être retirée jusqu'à 15h en libre service, dans les locaux du restaurant. En 2025, cela a représenté entre 10 et 15 commandes par jour.

La fréquentation

En 2025, 57 203 repas ont été servis, pour une moyenne de 247 repas jour (mini 66 repas jour, maxi 349 repas jours). Le public étudiant représente 87 % de la fréquentation, les personnels 11 %.
La moyenne d'articles par plateau était de 3,11 en 2025.

La fréquentation est donc très fluctuante et fonction du calendrier pédagogique. A noter aussi, que depuis le passage du repas à 1€ pour tous les convives étudiants, on constate une augmentation de la fréquentation des étudiants et étudiantes non boursiers, de 35 % de mai à juillet 2026 par rapport à 2025.

L'agrément CROUS

Le restaurant est agréé par le CROUS. Un menu malin est proposé quotidiennement, au tarif établi par conventionnement avec le CROUS. A ce jour, un menu comprenant une entrée, un plat et son accompagnement, un dessert et un morceau de pain doit être proposé pour un coût maximum de 3,30 € TTC/repas.

La facturation aux convives

Une tarification sociale a été mise en place.
Elle implique la création de plusieurs profils, avec des tarifs spécifiques, à mettre à jour, a minima, mensuellement.
Elle est liée au badge d'accès au campus. Une solution numérique permet aux convives de recharger à distance leurs badges pour limiter les temps d'attente.

Horaires d'accès et périodes de fermeture

Le restaurant est ouvert de 11h45 à 13h30 du lundi au vendredi.

En 2025-2026, le restaurant était ouvert 225 jours, avec seulement 3 semaines de fermeture estivale. Il est prévu, pour le renouvellement du marché, deux mois de fermeture en juillet et août, ainsi que 1 semaine en

octobre, deux semaines en fin d'année, 1 semaine an avril et potentiellement, des jours spécifiques selon les jours fériés.

I.B.3. PRESTATIONS TRAITEUR

Des prestations traiteur sont confiées au prestataire, depuis le début du marché pour les repas améliorés et les pauses café et depuis juillet 2024 pour les plateaux-repas et les cocktails et buffets.
Les plateaux repas et les pauses-café sont livrées sur le campus. Les repas sont servis à table, dans une salle dédiée. Les buffets et cocktails peuvent être soit livrés soit servis dans une salle du restaurant, selon le choix du service bénéficiaire.
En 2025, cela a représenté un chiffre d'affaire de 51 000 €.

I.B.4. LES ENJEUX ET ATTENTES POUR LE PRESTATAIRE A VENIR

L'AMO devra particulièrement veiller à ce que le marché prenne en compte les trois enjeux majeurs suivants

- En prestation principale : La fourniture du repas de midi, du lundi au vendredi, avec une offre en menu malin au tarif CROUS en vigueur (3,30 € à date)
- Respect de la loi Egalim
- Maîtrise des coûts dans un contexte inflationniste.

- En prestation traiteur : des prestations commandées de manière occasionnelle du type apéritif, repas de Direction ou pour des formations continues, buffet, pauses café, collation. Ces prestations sont facturées directement aux services demandeurs et soit livrées soit servies dans une salle dédiée.

- A l'étude,
    - Fourniture d'une offre en restauration rapide pour l'association étudiante gérant un espace de restaurant dédié au sein du bâtiment principal
    - Box à pizza sur le campus

II. DESCRIPTION DE LA MISSION

II.A. ASSISTANCE A LA PASSATION DU MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE SUR MARCY L'ETOILE

En collaboration avec VetAgro Sup, le prestataire :

1. Participe à la constitution du dossier de consultation des entreprises
    - Appui à la rédaction du cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.), en conformité notamment avec le Code de la Commande Publique, les recommandations du P.N.N.S. et les obligations liées à la loi Egalim et dans un objectif de maîtrise des coûts (diminution des coûts de fonctionnement, augmentation des recettes)
    - Constitution de l'annexe financière et technique à compléter par les candidats ;
    - Proposition des critères d'attribution ;
    - Participation à la rédaction du C.C.A.P. et du règlement de la consultation en lien avec la cellule marchés
    - Conseils sur la mise en place de publicités dans des supports spécifiques au secteur de la restauration

2. Assiste VetAgro Sup pendant la phase de consultation et de choix des candidats :
    - Réponse aux questions des candidats sur le cahier des charges
    - Analyse des offres, y compris rédaction et suivi des éventuelles demandes de précision sur les offres ;
    - Participation aux négociations ou aux auditions des candidats, si le marché le prévoit ;
    - Rédaction du rapport d'analyse ;
    - Assistance à la mise au point éventuelle du marché ;
    - Réponse aux demandes de motifs de rejet des candidats.

II.B. PHASE DE SUIVI DU MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE SUR MARCY L'ETOILE

A minima, le prestataire présentera une offre de suivi du marché dans le cadre suivant, selon deux modalités :

1. Il proposera dans son offre un contrat de suivi annuel comportant a minima les prestations suivantes :

- Suivi de la bonne réalisation de la prestation et validation des engagements contractuels, en accompagnant le prestataire à la maîtrise des coûts et au respect des critères Egalim, dans un contexte inflationniste
- Veille et conseil sur les possibilités de diminution des coûts de fonctionnement et d'augmentation des recettes, dans le respect des attendus en termes de durabilité
- Contrôle des statistiques et de la mise en œuvre des engagements contractuels
- Assistance à la mise en œuvre des pénalités prévues au marché, le cas échéant
- Mise en place d'indicateurs de suivi
- Suivi réglementaire
- Assistance à la communication auprès des convives

2. A la demande de VetAgro Sup, le prestataire, sur la base des prix unitaires fournis dans son offre, établira des devis pour des prestations ponctuelles (liste indicative) :

- Accompagnement à l'animation d'une commission restauration et à la réalisation d'enquêtes auprès des convives
- Participation à des réunions de pilotage
- Animations auprès des convives
- Assistance en cas de litige avec le prestataire retenu pour les prestations de restauration

Si le cadre ci-dessous proposé ne semblait pas le plus optimal, le prestataire pourra proposer une ou plusieurs variantes, en les explicitant et en argumentant cette proposition alternative.

III. PLANNING PREVISIONNEL DES PRESTATIONS

20 octobre 2026	Date limite réception des offres
1er décembre 2026 au plus tard	Début du présent marché
15 février 2027 au plus tard	Publication du marché de restauration collective pour Marcy l'Etoile
1er juin 2027 au plus tard	Choix du prestataire et notification sur Marcy l'Etoile

1er septembre 2027	Démarrage des prestations de restauration collective et début de la phase de suivi des prestations

IV. LIVRABLES

Les documents à remettre par le titulaire au cours de l'exécution du marché sont remis sur un support papier et par voie dématérialisée à la maitrise d'ouvrage. Les livrables seront transmis sous format informatique modifiable.

Le point de départ des délais de réalisation sont les suivants (compris validation du maître d'ouvrage) :

Prestation	Livrable	A compter de
Participation à la rédaction du C.C.T.P.	DCE	Notification de l'acte d'engagement
Analyse des offres et négociation	Rapport d'analyse des offres	Date-limite de remise des offres
Suivi	Selon proposition du candidat	Date de transmission du bon de commande signé.