RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

VetAgro Sup

MISE EN CONCURRENCE n°2027-PAS01
ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE : ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT POUR L'EQUIPE DE RESTAURATION DE VETAGRO SUP (LEMPDES-63)

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Date : 8 octobre 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 agronomique de Lempdes 5

I.B.1. Les locaux du self du campus agronomique 5

I.B.2. La gestion, l'offre et la fréquentation du restaurant universitaire de Lempdes 6

I.B.3. L'organisation actuelle de l'équipe du self et l'organisation cible 7

I.B.4. Les enjeux et attentes pour le Self agro 8

II. DESCRIPTION DE LA MISSION 9

II.A. Tranche Ferme : Accompagnement managérial au recentrage de l'offre de restauration collective sur Lempdes sur le dejeuner 9

II.B. Tranche Optionnelle : accompagnement vers Respect des critères Egalim en lien avec le territoire 9

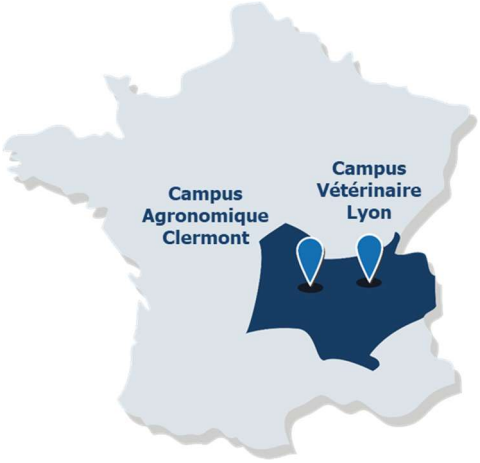
III. PLANNING PREVISIONNEL DES PRESTATIONS 10

IV. LIVRABLES 10

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.

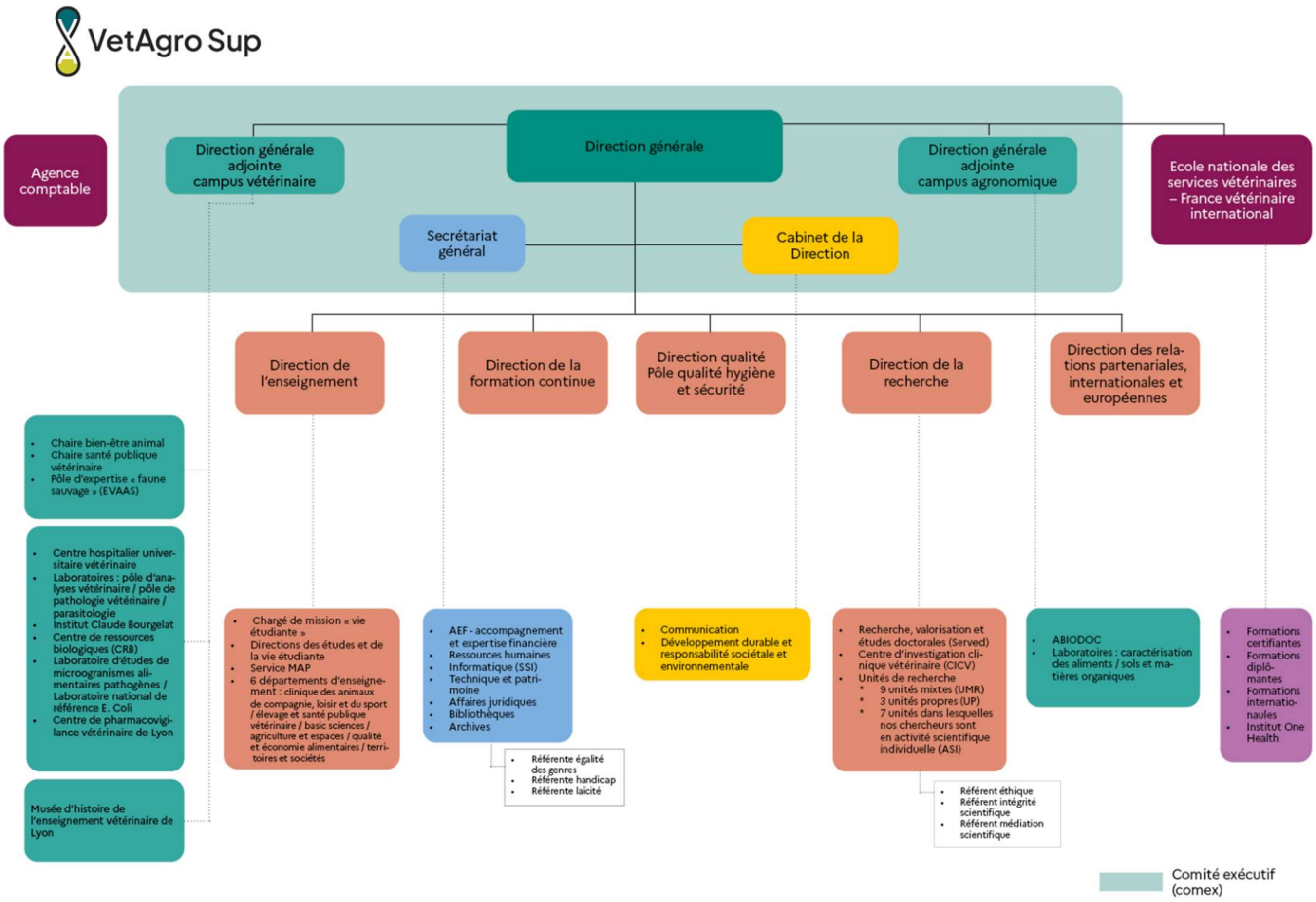
L'établissement possède une expertise qui vient en appui aux acteurs économiques nationaux, européens et internationaux dans les domaines de l'alimentation, de la santé animale, des sciences agronomiques et de l'environnement. La qualité des formations est reconnue par l'American Veterinary Medical Association (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

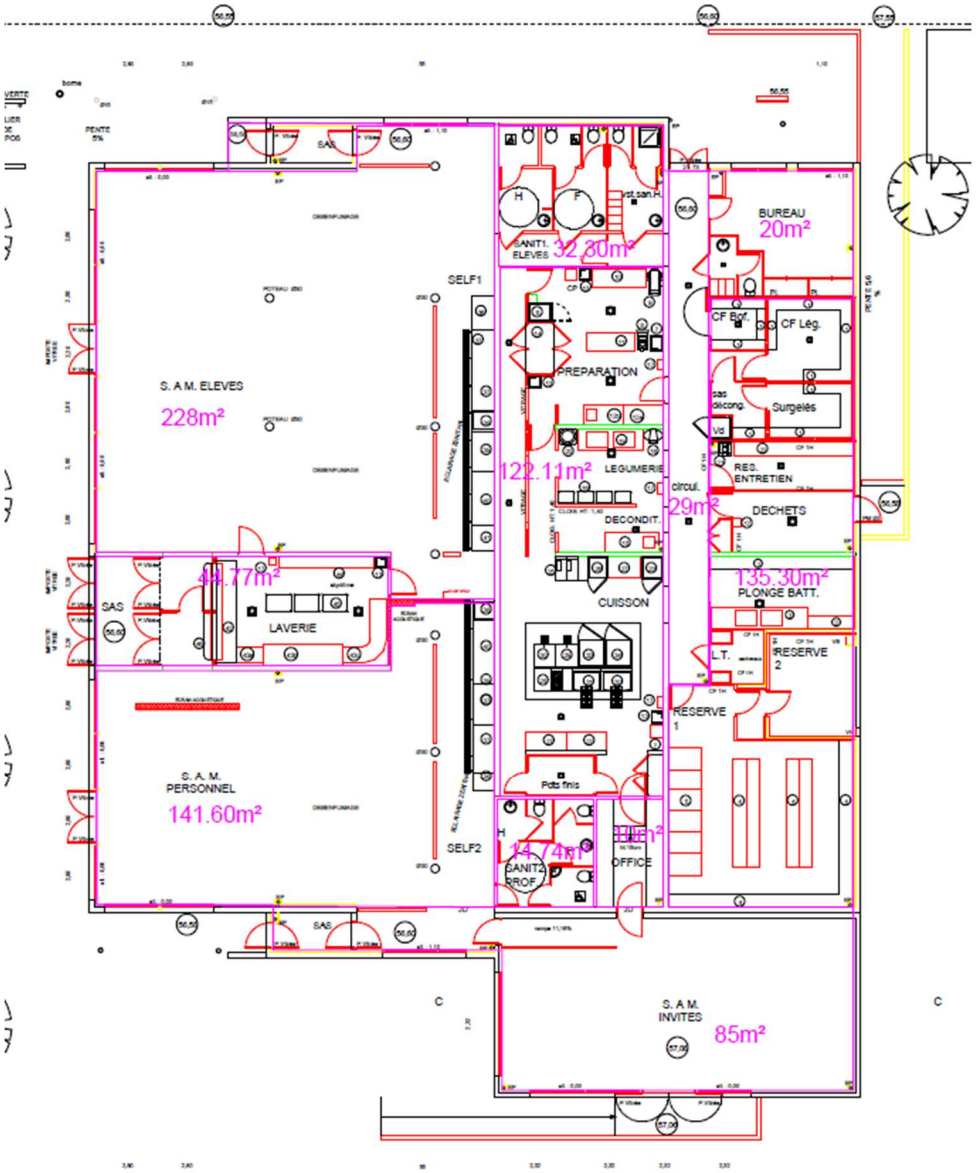
I.B. LE RESTAURANT UNIVERSITAIRE DU CAMPUS AGRONOMIQUE DE LEMPDES

I.B.1. LES LOCAUX DU SELF DU CAMPUS AGRONOMIQUE

Le campus agronomique de Lempdes s'étend sur 5,86 ha. Le restaurant universitaire a été construit en 1998 à proximité de la résidence étudiante.



Le restaurant universitaire est composé d'une grande cuisine, de locaux de stockage, de vestiaires pour les personnels, de deux lignes de restauration et de deux salles de restauration : une dédiée aux étudiants de 228 m² et une dédiée aux personnels de 142m². Une salle attenante de 85 m² sert aux réceptions particulières.



I.B.2.LA GESTION, L'OFFRE ET LA FREQUENTATION DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE DE LEMPDES

Le self du campus agronomique est en régie directe, avec une équipe de 8 personnes, dont 1 économe/administratif.

En 2025, 45 551 repas ont été servis le midi, soit 219 repas/jour en moyenne. Le restaurant est ouvert matin, midi et soir, du lundi au vendredi. Le midi, il est ouvert de 11h30 à 13h. A partir de septembre 2027, il ne sera plus ouvert que le midi.

L'offre est composée d'une entrée via salad'bar, de 2 plats garnis au choix dont un plat végétarien quotidien, la garniture (légumes, féculents…) étant en libre service, 1 fromage ou yaourt, 1 dessert ou un fruit.
Des repas froids sont proposés pour les étudiants, sur commande de l'équipe pédagogique, en lien avec les besoins spécifiques de l'enseignement (sorties terrain, déplacements).

Les personnels payent en fonction de leur tranche salariale, au plateau. Les étudiants logeant à la résidence sont forcément internes. Ceux qui logent à l'extérieur peuvent être en demi-pension. Les repas étudiants représentent 74 % des repas pris. Le restaurant est agréé par le CROUS depuis septembre 2025.

L'équipe de restauration propose en outre, à la demande, des repas servis à table, des buffets ou pauses café.

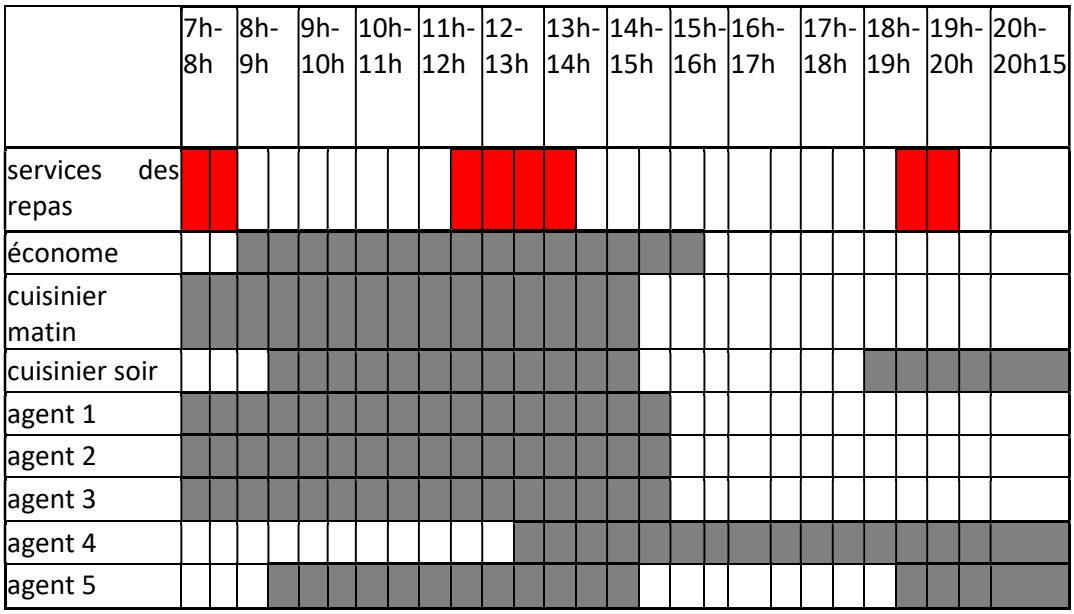
Une importante conduite du changement a été réalisée depuis 2023, afin de respecter les critères Egalim, dans une démarche éthique, en lien avec le territoire, avec une maîtrise des coûts.

I.B.3.L'ORGANISATION ACTUELLE DE L'EQUIPE DU SELF ET L'ORGANISATION CIBLE

L'équipe est actuellement composée de 1 économe, 2 cuisiniers et 5 agents (EDR) dont 1 agent avec une formation CAP de cuisine.

Exemple de mission d'un agent

- Elabore et prépare les entrées froides, les fromages et certains desserts dans le respect des règles HACCP ;
- Met en place et réapprovisionne les préparations froides sur les lignes du self et le salad-bar pour tous les repas : petit-déjeuner, déjeuner et dîner ;
- Prend en charge la laverie de la vaisselle y compris nettoyage et désinfection de la plonge;
- Assure le nettoyage et la désinfection des locaux du self et de certains matériels : salle de restaurant et paliers, salle de préparation froide, zones de stockage, plonge, toilettes, bureau, vitres, grilles, chariots… ;
- Veille à la salubrité et à la conservation des produits transformés.



Organisation cible

<table>
<tr><td>T2 - Organisation cible</td><td>150 à 250</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Heures jour</td><td>6h30</td><td>07:15</td><td>07:30</td><td>07:45</td><td>08:00</td><td>08:15</td><td>08:30</td><td>08:45</td><td>09:00</td><td>09:15</td><td>09:30</td><td>09:45</td><td>10:00</td><td>10:15</td><td>10:30</td><td>10:45</td><td>11:00</td><td>11:15</td><td>11:30</td><td>11:45</td><td>12:00</td><td>12:15</td><td>12:30</td><td>12:45</td><td>13:00</td><td>13:15</td><td>13:30</td><td>13:45</td><td>14:00</td><td>14:15</td><td>14:30</td><td>14:45</td><td>15:00</td><td>15:15</td></tr>
<tr><td>Econome</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="30">Commande/ menu/ magasinage/ GPAO (gestion assisté par ordi)/ Sourcing/ PMS?/ Facturation?/ Suivi RH/ Manager de l'équipe? / encaissement</td></tr>
<tr><td>Chef Cuisinier</td><td>9</td><td colspan="16">Production Chaude et froide + plonge batterie (Granuldisk - tous les cuisiniers peuvent laver leur plat) + légumerie</td><td colspan="2"></td><td colspan="8">Service et réappro chaud</td><td colspan="8">Nettoyage cuisine + sorties stock</td></tr>
<tr><td>Cuisinier</td><td>9</td><td colspan="16">Production Chaude et froide + plonge batterie (Granuldisk - tous les cuisiniers peuvent laver leur plat) + légumerie</td><td colspan="2"></td><td colspan="8">Service et réappro chaud</td><td colspan="8">Nettoyage cuisine + sorties stock</td></tr>
<tr><td>EDR</td><td>9</td><td colspan="16">Production Chaude et froide + plonge batterie (Granuldisk - tous les cuisiniers peuvent laver leur plat) + légumerie</td><td colspan="2"></td><td colspan="8">Réappro froid - les 2 chaines + salad'bar</td><td colspan="8">PLonge vaisselle + nettoyage salle</td></tr>
<tr><td>EDR</td><td>9</td><td colspan="12">SUPPORT = Production Chaude et froide + plonge batterie (Granuldisk - tous les cuisiniers peuvent laver leur plat) + légumerie</td><td colspan="4">Mise en place (pain/fromage)</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">Légumerie/ réappro</td><td colspan="14">Plonge vaisselle + nettoyage salle</td></tr>
<tr><td>ESAT ou intérim pour</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="14">Plonge vaisselle + nettoyage de salle</td></tr>
</table>

I.B.4. LES ENJEUX ET ATTENTES POUR LE SELF AGRO

Pour la suite de l'offre de restauration les enjeux sont :

- Respecter les critères Egalim et de la loi Climat et résilience, tout en maîtrisant les coûts ;
- Suite à la décision des instances internes à VetAgro Sup, faire évoluer l'équipe vers un recentrage de l'offre sur le déjeuner, du lundi au vendredi, avec une réduction des effectifs, tout en maintenant la qualité de l'offre ;
- Optimiser l'espace plonge actuel, dont la gestion mobilise des ressources humaines importantes.

II. DESCRIPTION DE LA MISSION

II.A. TRANCHE FERME : ACCOMPAGNEMENT MANAGERIAL AU RECENTRAGE DE L'OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE DEJEUNER

Une étude préalable a permis d'identifier une organisation cible pour un recentrage sur le déjeuner. Selon la fréquentation, l'équipe passerait de 8 à 5 ETP, dont 1 économe-administratif, avec un complément pour les périodes de pointe, via un ESAT ou de l'intérim. Cette réorganisation implique une évolution importante de l'organisation, avec une fluidité des cuisiniers et des aides de cuisine entre préparations chaudes et froides. Le candidat présentera les modalités d'accompagnement proposées, en termes de méthode et de manière opérationnelle. Il devra également proposer un plan d'accompagnement pour soutenir les équipes dans cette transition.

II.B. TRANCHE OPTIONNELLE : ACCOMPAGNEMENT VERS LE RESPECT DES CRITERES EGALIM EN LIEN AVEC LE TERRITOIRE

La démarche engagée pour le respect des critères Egalim, dans une démarche éthique, en lien avec le territoire et une maîtrise des coûts, sera poursuivie. Le candidat présentera les modalités pratiques d'accompagnement en cohérence avec les objectifs visés. L'accent sera porté sur l'accompagnement de l'équipe en place dans le changement.

L'offre est composée :

- D'un salade bar
- D'un produit laitier ou fromage, sans emballage, au choix
- D'un dessert dont un cuisiné sur place ou un fruit
- D'un plat protéiné au choix parmi un plat végétarien cuisiné sur place ou un plat à base de protéines animales – deux fois par mois, l'offre est uniquement végétarienne, dont une offre à base d'œufs.
- D'un accompagnement en libre-service
- D'un café (pour les personnels uniquement)

Les objectifs visés en achat HT, et en garantissant une maîtrise des coûts

- 50 % de produits durables
- 20 % de produits labellisés agriculture biologique
- 100 % de viandes et poissons labellisés
- 70 % de produits bruts
- 100 % de fruits et légumes de saison
- 20 % de produits d'origine locale (région AURA)

En juin 2026, les résultats étaient les suivants

- 38,55 % achats de produits labellisés Egalim
- 20,6 % achats labellisés agriculture biologique
- 62 % achats de viande et poissons durables
- Le coût matière est de 3,50 €/repas en moyenne.

Pour la suite, il est attendu :

- Poursuite du travail mené pour l'atteinte des indicateurs Egalim et durabilité, avec maîtrise des coûts (objectif visé : <3,98 €)
- Point d'étapes avec l'économe et en lien avec l'équipe projet, pour accompagner le changement (approvisionnements, choix des produits, prévision et planification des menus, communications à réaliser vis-à-vis des convives)
- Etude de la faisabilité, et mise en œuvre, le cas échéant, d'une contractualisation avec le monde agricole à poursuivre.

De plus, à la demande de VetAgro Sup, le prestataire, sur la base des prix unitaires fournis dans son offre, établira des devis pour des prestations ponctuelles : Coût journée, et coût déplacement sur site, unitaires, pour tout projet d'analyse, diagnostic, conduite du changement de l'offre de restauration du campus agronomique.

III. PLANNING PREVISIONNEL DES PRESTATIONS

3 novembre 2026	Date limite réception des offres
1er janvier 2027	Début du présent marché
1er janvier 2027	Début de l'accompagnement vers une offre alimentaire territorialisée (si tranche affermie)
1er janvier 2027	Début de l'accompagnement managérial pour un recentrage de l'offre sur le déjeuner
1er septembre 2027	Mise en œuvre d'une offre recentrée sur le déjeuner, en respectant les critères de qualité et de durabilité
Jusqu'au 31/12/2027	Accompagnement de la mise en place et proposition des adaptations nécessaires

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 par le maître d'ouvrage) :

Prestation	Livrable	A compter de
TF : Accompagnement managérial vers un recentrage sur le déjeuner	Plan d'accompagnement de l'équipe (étapes, nombre jours, échéancier)	Signature de l'acte d'engagement
TO : Accompagnement vers un plan alimentaire agricole	Méthode opérationnelle Indicateurs chiffrés Egalim avec maîtrise des coûts	Affermissement de la tranche optionnelle