

## Zoom sur... LE NOUVEAU SERVICE DE RESTAURATION

En janvier 2020, alors que la COVID pointait à peine le bout de son nez, nous engageons une grande réflexion sur le thème de la restauration, sous le nom de code *Horizon Table*, avec une triple ambition :

- développer la créativité et l'originalité de l'offre alimentaire,
- optimiser la gestion des différents flux de convives,
- recréer un lieu de vie et un espace de convivialité à l'Agora.

Accompagnés par la société TERTIALYS, assistante à la maîtrise d'ouvrage, nous nous lançons alors dans une aventure au long cours, passant par l'élaboration d'un état des lieux, la définition d'orientations intégrant les aspirations des convives, telles qu'exprimées dans l'enquête en ligne réalisée en mai 2020, une étude du marché local, des échanges sur les tendances générales et les modes de gestion.

En septembre 2020, le Conseil d'Administration du CIV actait le recours à la concession de service public confiant la gestion de la restauration à un prestataire privé, en charge de la construction des ouvrages et de l'acquisition des biens nécessaires au service et rémunéré en fonction du résultat d'exploitation.»

Ce choix, porté par une large majorité, répondait à un double objectif :

- la remise à niveau de l'outil de production,
- la recherche d'une meilleure adéquation entre les modalités d'exploitation et les aspirations de l'utilisateur.

A partir d'octobre 2020 se mettait en place un travail de sourcing, de construction du cahier des charges, de consultation et de mise au point, jusqu'à la signature d'un contrat de 7 ans avec la société Elios, candidat unique, le 28 mai 2021, décision approuvée par le Conseil d'Administration du CIV du 28 avril 2021.

La société Elior a pris possession des lieux le 31 mai 2021. Une période transitoire est mise en place jusqu'au 31 août 2021 afin de permettre la réalisation des travaux et aménagements : redéfinition des espaces, décoration, ameublement... pour plus de confort et de convivialité, un nouvel horizon.



A compter du 1er septembre 2021, quatre modes de distribution seront mis en place :

- un repas complet : une entrée, un plat, un produit laitier, un dessert au prix forfaitaire de 5,32€, uniquement le midi en semaine et hors vacances, dit « offre self en ligne »,
- un repas à la carte destiné prioritairement aux lycéens et étudiants pour un prix plancher de 5,89€ (prix moyen du menu conseillé : 7,39€),
- un buffet libre froid et chaud réservé aux commensaux pour un prix de 6,74€,
- un service de restauration rapide à la cafétéria (Weekly) : sandwiches froids ou chauds, salades, préparations salées, frites, offre snacking sucrée.

Pour les internes, un petit déjeuner amélioré sera distribué chaque matin sur la partie self lycée pour un prix de 1,77€ : boisson chaude, jus de fruit, pain frais, céréales à discrétion, beurre, confitures et pâte à tartiner, salades de fruits frais ou fruits tranchés et viennoiseries (une fois par semaine). Le week-end, le petit-déjeuner sera servi de 8h00 à 11h00. Des compotes maison, porridges, assiettes froides seront servies en complément.

*Nos engagements pour des produits de qualité*

 <b>BŒUF/VEAU</b> Viande française 	 <b>PORC</b> BBC 	 <b>VOLLAILE</b> Viande française 	 <b>POISSON</b> 1 poisson frais MSC par semaine 	 <b>AGNEAU</b> Viande française en saison
 <b>OVOPRODUITS</b> 100% bio 	 <b>PAIN</b> Du pain frais et local livrés chaque jour	 <b>FRUITS &amp; LEGUMES</b> 70% frais De saison entiers découpés et cuisinés sur place.	 <b>PRODUITS LAITIERS</b> Des fromages AOP/AOC 	

50% des produits proposés seront sous signe de qualité (Label Rouge, AOP...) ou mention durable, dont 20% issus de l'agriculture biologique, répondant ainsi aux nouvelles directives de la loi EGALIM et au principe de traçabilité.

Au quotidien, Elior interviendra via différents canaux de communication ou applications spécifiques dont TimeChef permettant d'accéder à distance et en temps réel aux informations concernant les menus et la composition des plats (bio, gluten, labels, local...).



Rechargez votre compte



Venez au meilleur moment



Consultez les menus des 5 prochains jours



Soyez alerté des prochaines animations



Paramétrez votre profil allergène



Donnez votre avis sur votre restaurant et likez vos plats préférés

Le paiement sera assuré directement auprès d'Elior, au moyen de la carte d'accès à l'établissement (compte-badge), laquelle sera chargée par virement en ligne (information envoyée par Elior avant la rentrée via l'adresse mail communiquée à l'inscription) au début de chaque trimestre en fonction des éléments du tableau ci-après :

Statut	Crédit alimentaire/trimestre	Equivalent repas
F1 CPGE	620 €	50% des repas (tarif de base)
F2 CPGE	378 €	50% des repas (tarif de base)
Internat à l'année	994 €	80% des repas (tarif de base)
Internat à la semaine	605 €	80% des repas (tarif de base)
Demi-pensionnaire 5j	310 €	env. 58 repas (tarif de base)
Demi-pensionnaire 4j	248 €	env. 46 repas (tarif de base)
Demi-pensionnaire 3j	186 €	env. 34 repas (tarif de base)
Demi-pensionnaire 2j	124 €	env. 23 repas (tarif de base)
Demi-pensionnaire 1j	62 €	env. 11 repas (tarif de base)
Occasionnel	27 €	env. 5 repas (tarif de base)

Le crédit alimentaire est calculé en fonction du tarif de base. Il est donc possible que la consommation réelle soit supérieure, d'autant que la carte pourra être utilisée en dehors des repas à la cafétéria (Weekly).

Les usagers de la restauration (ou leur famille) sont invités à contrôler régulièrement le solde de leur carte et à l'approvisionner en tant que de besoin via l'application TimeChef.

Désormais, seuls les repas réellement consommés seront payés. Le remboursement du solde sera effectué en cas de départ définitif de l'établissement. Le report sera possible d'un trimestre ou d'une année sur l'autre pourvu que l'élève ou l'étudiant ait régulièrement fréquenté le service restauration.

Le projet *Horizon Table* a vocation à réenchanter la restauration contribuant ainsi au bien-être des élèves et des personnels, au coeur du projet d'établissement.

Les équipes du CIV et d'Elior sont mobilisées pour le faire vivre et réussir.

A table !

Pour la Direction du Centre International de Valbonne

**Eric PETIT**  
Directeur