

**CAHIER DES CHARGES  
DE LA CANTINE DE  
LA COMÉDIE DE SAINT-ETIENNE**

1 – AVANT-PROPOS.....	2
2 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA COMÉDIE DE SAINT-ETIENNE ET DE L'ESPACE DE TRAVAIL.....	2
3 - LE CADRE JURIDIQUE.....	3
4 - CARACTÉRISTIQUES DU SERVICE DE RESTAURATION DANS LE CADRE DE LA CANTINE (SERVICE DU MIDI)	3
5 – DENRÉES.....	5
6 – DÉMARCHE QUALITÉ.....	5
7- PERSONNEL.....	5
8 – ASSURANCES – RESPONSABILITÉS.....	6
9 – RÉPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION.....	6
10 - FACTURATION PAR LE PRENEUR DE RESTAURATION.....	6
11 – LA POLITIQUE TARIFAIRE.....	6
12 – COMPOSITION DE L'OFFRE (PIECES A FOURNIR).....	7

## 1 – AVANT-PROPOS

Ces dernières années, et plus particulièrement avec la crise sanitaire, l'alimentation est devenue un sujet de préoccupation majeure. Aujourd'hui, La Comédie souhaite réfléchir à la question de l'alimentation quotidienne de ses élèves ainsi que celle de ses équipes artistiques et permanentes.

Il s'agit pour La Comédie de contribuer aux enjeux environnementaux actuels en proposant aux usagers de la cantine et du restaurant une démarche alimentaire responsable et soucieuse de :

- Privilégier des aliments issus de l'agriculture locale
- Faire une cuisine du quotidien
- Lutter contre le gaspillage
- Inventer des hospitalités nouvelles

La Comédie de Saint-Étienne lance un appel à candidatures pour la gestion d'un service de cantine dédié aux usagers de La Comédie : élèves, salarié.es, équipes artistiques et invité.es occasionnel.les sur les temps d'activité de La Comédie.

Le présent document a pour objet de définir les conditions d'exploitation de l'espace destiné à ces deux formules de restauration au sein de La Comédie de Saint-Étienne.

Les offres des preneurs devront être rédigées dans le respect du présent cahier des charges. Cependant, les candidat.es pourront en sus proposer des solutions alternatives.

Le preneur retenu aura pour mission d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend convivialité, souplesse, adaptation, variété, rapidité et compétitivité des prix.

Le preneur ne pourra d'aucune façon avoir de fonction au sein de La Comédie de Saint-Étienne.

L'interlocuteur pour La Comédie de Saint-Étienne, dans le cadre de cette consultation, est :

**Johan DELBÈGUE, Administrateur**  
06 70 99 64 93 - [jdelbegue@lacomedie.fr](mailto:jdelbegue@lacomedie.fr)

## 2 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA COMÉDIE DE SAINT-ETIENNE ET DE L'ESPACE DE TRAVAIL

### LA COMEDIE DE SAINT-ETIENNE

La Comédie de Saint-Étienne est un Centre Dramatique National et une École nationale supérieure d'art dramatique. Elle a pour mission :

- La création et la diffusion de spectacles dans et hors de ses locaux
- L'enseignement et la formation

Ses locaux actuels sont basés : Place Jean Dasté – 42 000 Saint-Étienne

[www.lacomedie.fr](http://www.lacomedie.fr)

La Comédie de Saint-Étienne est dotée d'un espace dédié à la restauration, qu'elle souhaite mettre à disposition sous forme de convention annuelle renouvelable. Cet espace ne permettra pas la création d'un fonds de commerce.

Depuis 2021, La Comédie est dirigée par le metteur en scène Benoît LAMBERT, nommé par le ministère de la Culture pour un mandat de 4 ans (renouvelable 2 fois). Il vient d'être nommé pour un deuxième mandat, jusqu'en juin 2028.

La Comédie de Saint-Étienne est une S.A. gérée en SCOP, de plus de 40 salarié.es permanent.es et de plus de 55 salarié.es équivalent temps plein par an (environ 250 intermittent.es travaillent chaque saison).

L'École est une association qui accueille 40 élèves en formation initiale et continue et une centaine d'intervenant.es par an.

La Comédie reçoit plus de 50 000 spectateur.rices par saison pour plus de 150 levés de rideau dans ses 2 salles de spectacle de 300 et 700 places (respectivement « la Stéphanoise » et la « Salle Jean Dasté »).

## **L'ESPACE DE TRAVAIL**

Les locaux de restauration sont constitués de :

- Une cuisine
- Une salle de restauration
- Un comptoir
- Des toilettes publiques
- Des espaces de stockage
- Un espace de gestion des déchets
- Un vestiaire pour le personnel

L'espace de cuisine et l'espace public sont équipés en mobilier et appareils de cuisson et de froid (chambre froide, four, piano, bain d'huile, hotte).

La jauge de l'espace de restauration est d'environ 40 couverts (40 couverts supplémentaires en terrasse).

Une visite des espaces peut être organisée sur demande.

## **3 - LE CADRE JURIDIQUE**

La convention de mise à disposition commencera le lundi 1<sup>er</sup> septembre 2025 et aura comme première échéance le 30 juillet 2026. Elle sera ensuite renouvelée toutes les 3 saisons.

Un bilan partagé sera réalisé au moins un mois avant chaque échéance et déterminera la continuité de la convention.

Le preneur aura pleine responsabilité de :

- L'élaboration des plats
- L'achat des matières premières nécessaires
- La préparation et la transformation des aliments
- La distribution des repas dans l'espace de restauration
- L'entretien de l'espace de restauration
- L'entretien et la maintenance de l'ensemble du matériel mis à disposition (y compris le traitement d'air)
- La gestion des déchets générés par son activité

Le preneur retenu organisera l'information à sa clientèle de l'activité de La Comédie.

Le preneur de restauration sera seul responsable de la gestion financière de son activité, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel. Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son activité définie dans le présent cahier des charges, sans pouvoir n'exercer aucun recours contre La Comédie de Saint-Étienne.

La Comédie de Saint-Étienne facturera au preneur un prorata des frais de fonctionnement annuel (prorata des surfaces/sur frais global). Ainsi, le preneur disposera d'un droit d'usage des locaux, dans le respect du présent cahier des charges. Cette mise à disposition comprend les fluides (eau, électricité et gaz, frais liés au bâtiment). Le montant de ces charges s'élève entre 7000 € et 8000 € par an. Les charges de fonctionnement de téléphone et du terminal CB seront à la charge du preneur.

## **4 - CARACTÉRISTIQUES DU SERVICE DE RESTAURATION DANS LE CADRE DE LA CANTINE (SERVICE DU MIDI)**

La Comédie de Saint-Étienne est équipée d'une cuisine permettant l'assemblage et la transformation des aliments en vue de la préparation de repas. De plus, le preneur dispose d'espace de stockage qu'il devra aménager. La Comédie de Saint-Étienne devra pouvoir conserver l'accès à l'ensemble des espaces mis à disposition et pourra y accéder après information auprès du preneur ou sans information en cas de force majeure.

Le preneur devra mentionner La Comédie de Saint-Étienne sur tous les supports de communication qu'il produira concernant l'espace de restauration de La Comédie.

## **REPAS**

Le repas du midi se compose d'une entrée et d'un plat unique.

Les régimes alimentaires devront être pris en compte.

La cantine ne pourra pas servir d'alcool.

## **PÉRIODE ET JOURS DE FONCTIONNEMENT**

L'activité de La Comédie de Saint-Étienne est saisonnière. Le preneur s'engage à proposer un service de restauration tous les midis du lundi au vendredi et de façon ponctuelle certains samedis. La cantine sera fermée pendant les vacances de Noël et les vacances d'été. D'autres périodes de fermeture pourront être décidées en fonction de l'activité de La Comédie.

Les périodes de fermeture seront communiquées au prestataire à la fin de chaque saison.

La Comédie de Saint-Étienne s'engage à informer le preneur, dès qu'elle en a connaissance, de l'ensemble de ses activités.

**Repas des élèves :** les élèves désireux de manger à la Cantine procéderont à une inscription annuelle. Le règlement de la somme sera encaissé par le prestataire. Un échéancier pourra être proposé aux élèves.

Aucun repas ne pourra faire l'objet d'un remboursement sauf cas exceptionnel : longue maladie, renvoi temporaire de L'École...

L'administration de L'École communiquera un planning des présences pour l'ensemble des élèves 30 jours à l'avance.

Le besoin est en moyenne de 3500 repas sur la saison. Un prévisionnel des repas est annexé au cahier des charges.

**Repas des salarié.es :** les salarié.es pourront manger à la cantine. Le règlement de ces repas se fera directement auprès du prestataire.

**Repas extérieur (équipes artistiques, équipes pédagogiques, invité.es) :** Le preneur est informé qu'il devra assurer les déjeuners des équipes artistiques accueillies, en création ou en répétition. Le nombre de repas sera transmis par le service Production. Un premier prévisionnel estimant le volume des repas sera transmis en septembre au début de la saison. En fonction du planning de présence des équipes artistiques, les repas pourront être prévus du lundi au samedi. Les équipes seront informées qu'elles prendront leurs repas en présence des élèves et des salarié.es permanent.es ou vacataires de La Comédie (CDN et École).

Dans le cadre des accueils et résidences des compagnies, La Comédie passera commande de ces repas au moins **10** jours à l'avance. Des ajustements pourront être transmis 2 ou 3 jours à l'avance. Le preneur devra pouvoir être réactif.

Dans le même délai, La Comédie préviendra le preneur d'éventuelles demandes alimentaires spécifiques (pouvant faire l'objet d'une tarification spécifique).

En fonction de l'activité de La Comédie, le prestataire pourra être sollicité pour fournir des repas pour des événements spécifiques portés par La Comédie n'impliquant pas de public extérieur (stages pour amateur.rices, concours de L'École, présence d'écoles partenaires...). Le prestataire devra en être informé 10 jours à l'avance. Passé ce délai, le preneur sera en mesure de refuser la commande.

La Comédie pourra travailler avec un autre prestataire de restauration sans préjudice pour le preneur, dans la mesure où ce dernier aurait refusé une demande de prestation.

Par ailleurs, toutes les prestations (restauration rapide et débit de boisson) proposées lors de l'accueil du public pendant les spectacles font l'objet d'un deuxième appel à candidatures et pourront le cas échéant être prises en charge par un autre prestataire.

## **HORAIRES DE FONCTIONNEMENT**

L'espace de restauration pouvant être autonome, le preneur est responsable de ses horaires de fonctionnement, tout en respectant ses engagements de service cités plus haut.

Le service du midi devra être assuré entre 12h et 14h. En fonction de l'activité, deux services devront être proposés.

Le preneur ne pourra pas exploiter de jeux automatiques, de jeux de hasard et d'appareils à sous. Le preneur ne pourra pas organiser ou laisser s'organiser des animations, spectacles ou autres prestations relevant du spectacle vivant à l'exception de celles organisées par La Comédie. Dans le cas où La Comédie souhaiterait organiser des spectacles dans une partie de l'espace de restauration, cette action devra faire l'objet d'un accord écrit en définissant les conditions.

Le preneur ne pourra pas changer l'affectation actuelle des locaux.

## 5 – DENRÉES

La nourriture servie par les preneurs est à l'image d'une cuisine familiale : fait maison, nourricière, qui suit le rythme des saisons. Les produits de la cantine sont biologiques ou issus de l'agriculture paysanne.

Le preneur travaille dans la mesure du possible avec des agriculteur.rices de la Loire afin de favoriser les circuits courts et de soutenir le développement d'une économie agricole biologique.

Les matières premières entrant dans la préparation des repas devront être de qualité. Le preneur assurera l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux mis à disposition, à ses risques et périls. De même, si le preneur assure lui-même le transport des denrées, il s'engage à respecter toutes les réglementations en matière de transport (chaîne du froid, hygiène...).

Les produits frais seront privilégiés. Le preneur s'engage à varier leurs propositions.

Le preneur s'engage à prendre en compte la gestion des déchets (conditionnement et déchets organiques).

## 6 – DÉMARCHE QUALITÉ

Le preneur assurera la complète responsabilité de la démarche qualité, du contrôle bactériologique et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire relatives à son activité. La responsabilité de La Comédie ne pourra être engagée sur ce point. Le preneur rendra compte de son activité et de son respect des obligations sanitaires, 1 mois avant chaque échéance de contrat au travers d'un compte rendu transmis à La Comédie.

Dans le cadre de ce double appel à candidatures, l'espace cuisine peut être un espace partagé. Les protocoles sanitaires devront alors être appliqués par l'ensemble des utilisateurs du lieu.

## 7- PERSONNEL

Le preneur mettra en place, sous son entière responsabilité financière, sociale et juridique, le personnel qualifié nécessaire à la réalisation des prestations. Il s'engage à appliquer, respecter et faire respecter par leur personnel, l'ensemble des textes légaux encadrant son activité. Il s'engage à déclarer l'ensemble de leur personnel et à respecter la législation du travail, y compris sur les notions d'amplitude horaire, de repos quotidien et hebdomadaire.

Le personnel sera en mesure de répondre aux artistes pouvant le solliciter sur l'organisation du preneur concernant leur restauration. Le personnel n'aura pas d'autre lien de subordination que celui avec son employeur, le preneur.

Le personnel du preneur devra respecter le règlement intérieur du preneur, mais également le règlement intérieur de La Comédie en ce qui concerne les conditions d'accès aux locaux de La Comédie. Les véhicules de livraison sont seuls autorisés à stationner ponctuellement aux abords du bâtiment. Le preneur s'engage à ne stationner, ou laisser se stationner durablement (plus de ½ h), aucun véhicule dont il aura la responsabilité directe ou indirecte.

## **8 – ASSURANCES – RESPONSABILITÉS**

Le preneur devra être garanti auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son activité dans le cadre d'un contrat de gestion. Il devra avoir garanti les biens lui appartenant ou dont ils ont la garde ainsi que les marchandises stockées. Il devra garantir lui et son personnel contre tout dommage qu'il et/ou son personnel seraient susceptibles de subir ou de faire subir dans l'exercice de son activité.

Le preneur devra respecter et faire respecter l'ensemble de la réglementation, dont particulièrement celle relative à la nuisance sonore et celle concernant la consommation d'alcool.

Le preneur devra être couvert contre :

- Tout risque d'empoisonnement et/ou d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez des consommateurs de ses produits ;
- Tout accident ou sinistre dont ses salarié.es pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail.

## **9 – RÉPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION**

Le preneur gèrera les installations et les équipements.

Un état des lieux sera établi aux dates d'entrée et de sortie. Le preneur devra déclarer dans les plus brefs délais toute défaillance ou de tout dysfonctionnement.

Le preneur aura à sa charge l'achat ou le renouvellement de l'ensemble de leur matériel de cuisine et de service de restauration.

**Le preneur conserve à sa charge également :**

- La fourniture de savon bactériologique et produit à vaisselle
- Le contrôle bactériologique si nécessaire
- Les tenues de travail de ses salarié.es et les siennes
- La fourniture et l'entretien d'essuie-mains et torchons
- La fourniture de sacs poubelle
- Les éventuels éléments de décoration (après accord de La Comédie)

## **10 - FACTURATION PAR LE PRENEUR DE RESTAURATION**

Les prestations commandées par La Comédie sont réglées sur présentation de facture sous 30 jours. Toutes les autres prestations sont réglées par les consommateurs. Aucun.e salarié.e ni aucune personne ne peut constituer de note devant être facturée à La Comédie, sans qu'un bon de commande ou un devis validé n'ait préalablement été établi.

## **11 – LA POLITIQUE TARIFAIRE**

La cantine propose des prix différenciés en fonction des consommateurs :

- Tarif salarié.es : 8,50 euros TTC (valeur du ticket restaurant)
- Tarif étudiant.es : 10 euros TTC
- Tarif extérieur : 13 euros HT
- 

La cantine s'engage à maîtriser les coûts pour ne pas faire supporter les suppléments éventuels aux usagers.

Les prix proposés ne pourront pas être modifiés sans l'accord de La Comédie (CDN et Ecole).

## 12 – COMPOSITION DE L'OFFRE (PIECES A FOURNIR)

- Une offre de repas déclinée sur un mois
- Une liste des fournisseurs
- Une copie de l'extrait de Kbis
- Les références du responsable
- Une attestation de formation préalable à la détention d'une licence de restauration
- Une attestation de licence de restauration
- Un prévisionnel de fonctionnement (liste des postes du personnel prévu)

**Les dossiers de candidature doivent être déposés avant le 30 juillet 2025 par mail.  
Les candidat-es peuvent postuler à l'un ou l'autre des appels, ou aux deux simultanément.**



[www.lacomédie.fr](http://www.lacomédie.fr) / 04 77 25 14 14 / [comedie@lacomédie.fr](mailto:comedie@lacomédie.fr)

Place Jean Dasté / 42000 Saint-Étienne

Subventionné par le ministère de la Culture, la Ville de Saint-Étienne, le Département de la Loire et la Région Auvergne-Rhône-Alpes

SCOP à capital variable  
Siret 584 504 377 00022 | code NAF 9001 Z | TVA FR 08584 504 377

Licence d'entrepreneur de spectacle : | 1 - PLATESV-D-2021-005509 / 2 - PLATESV-D-2021-005511 / 3 - PLATESV-D-2021-005515