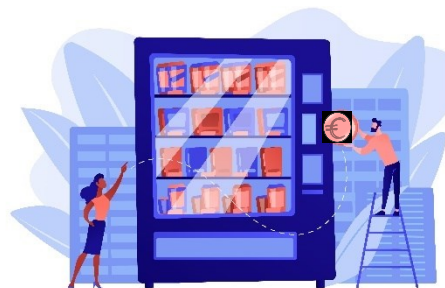




Convention AOT Café Bibal Vending - AU

Projet gestion distributeurs automatiques

Conseil d'administration du 7 octobre 2025



Pourquoi cette convention / AOT ?

Contexte : Axe 2 du SDD - Mettre en place un campus éco-responsable

Action 2.6.1 du SDD - Alimentation responsable



Faire évoluer l'offre de restauration déléguée : distribution automatique de boissons et aliments



Récupérer la gestion des distributeurs automatiques

Equipe projet : Thomas Brénrière, Guillaume Walther et Aude Favre (cheffe de projet)

Périmètre : 2 campus / Non inclus → les Villas et les espaces gérés par le CROUS

Etat des lieux :

- Parc géré par le Crous Aix-Marseille-Avignon / prestataire : IVS et Maxicoffee
- Convention AOT qui a pris fin 31/08/2024 - reconduction express jusqu'au 31/12/25
- Snacking et boissons riches en graisse saturée, sucre rapide et autres produits potentiellement cancérigène
- Pas de café de qualité, label bio ou équitable, pas d'option sans gobelet
- Tarifs et produits peu contrôlés / tarifs non homogènes



Nous n'avons pas la main pour modifier les produits et tarifs



Etat d'avancement du projet

2024	Sept/Oct	Etude d'opportunité ✓	
	Nov/Déc	Discussions avec Crous ✓	
2025	Janv/Fév	Montage projet ✓	
	Mars	Présentation projet à la gouvernance ✓	
	Mars/Avril	Rédaction le cahier des charges / Appel à candidature / Visites fournisseur ✓	
	Juin	Envoi courrier de non renouvellement de la convention au Crous ✓	
	Juin/juillet	Analyse des réponses ✓	
	Sept	Choix fournisseur / arbitrage ✓	
	Oct	Finalisation dossier/négociation → rédaction de la convention ✓	
	7 Oct	Vote CA	
	15 Oct	Finalisation choix des produits / Visite terrain - technique	
	31 Déc	Enlèvement DA Crous	
2026	Janv	Déploiement des nouveaux DA	

Communication projet



Objectifs

- Proposer une offre de boissons chaudes, fraîches et snack en cohérence avec la charte de l'alimentation responsable AU

Aujourd'hui
remplacement
du parc existant

Demain
possibilité de le
faire évoluer

Stratégie choisie : Accompagner le changement sans l'imposer

→ proposer des alternatives aux produits actuels tout en laissant le choix aux consommateurs

Ce qui va changer

- Plus de 60 % de l'offre respectera notre charte de l'alimentation responsable
- Des produits santé (Nutriscore A à C) et/ou BIO
- Du café en grain et bio, servi dans des gobelets recyclables
- Un système de détection de gobelet personnel avec tarification différenciée
- Prestataire avec un fort engagement RSE
- Un SAV réactif et local, avec stockage à moins de 60 km
- Moins de bouteilles en plastique, davantage de contenants en aluminium



Consultation et analyse des offres



	Critères	Pondération
1	Diversité des produits proposés en cohérence avec la charte de l'alimentation responsable AU	30
1.1	<i>Snacking</i>	10
1.2	<i>Boissons chaudes</i>	12
1.3	<i>Boissons froides</i>	8
2	Distributeurs	16
2.1	<i>Efficacité énergétique et performances techniques</i>	5
2.2	<i>Fonctionnalités</i>	7
2.3	<i>Visuel et ergonomie</i>	4
3	Services et petits plus	12
4	Stockage et approvisionnement	15
5	Gestion contrat	11
6	Redevance	8
7	Entreprise	8

TOTAL 100



Exemples de prix



0,60 €



1,10 €



1,20 €



1,30 €

1,20 €



2,10 €



3,90 €



4 €

	Aujourd'hui avec gobelet	BIBAL Sans gobelet
Café lyophilisé	0,4 €	0,35 €
Café court grains	x	0,5 €
Café court grains BIO	x	0,6 € 
Cappuccino classique/vanille	1,2 €	0,5 €
Chocolat	0,6 €	0,5 € 
Thé	0,8 €	0,5 €
Boisson gourmande XL (25cl)	1,4 €	0,9 €

+ 0,10 € pour le gobelet

Contact :

Aude Favre - aude.favre@univ-avignon.fr

