

Appel à Projets

Création d'un restaurant solidaire à Nancy

La Ville de Nancy et son Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) souhaitent favoriser l'émergence, sur leur territoire, d'un projet de restauration solidaire.

Ce projet s'inscrit dans la démarche « NANCY SOLIDAIRE », qui vise à développer des actions de solidarité, de lien social, et de développement durable.

1. Contexte

Depuis novembre 2023, le CCAS de la Ville de Nancy pilote le dispositif des repas du soir.

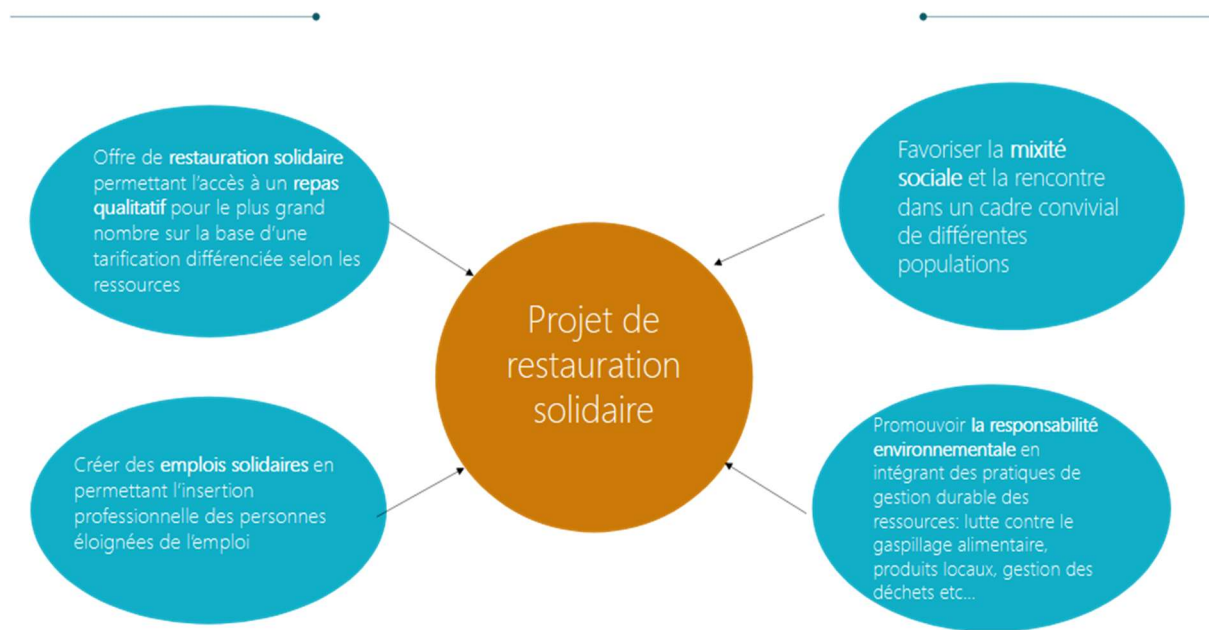
Pendant la période hivernale (de novembre à mars), le restaurant administratif accueille, en soirée, des personnes en situation de grande précarité pour leur proposer des « repas chauds au chaud » - un dispositif existant depuis plus de 30 ans.

Le service est assuré par des bénévoles d'associations caritatives, tandis que les repas sont livrés par un prestataire en liaison froide.

Ce dispositif est actuellement financé par la DDETS, la Métropole du Grand Nancy, le Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, ainsi que la Ville de Nancy.

2. Description du projet

La Ville de Nancy et son CCAS souhaitent impulser la création d'un projet de restauration solidaire répondant à plusieurs enjeux sociaux, économiques et environnementaux. Ce projet vise à offrir à tous un accès à une alimentation de qualité, à favoriser la rencontre entre différentes populations, à créer des opportunités d'insertion professionnelle et à promouvoir des pratiques responsables. Il s'agit ainsi de développer un lieu convivial et inclusif, véritable levier de cohésion sociale, d'engagement citoyen et de transition écologique.



Le lauréat du projet devra proposer un mode de fonctionnement intégrant au minimum la confection des repas pour les personnes sans-abris (la moyenne actuelle est comprise entre 60 et 80 personnes par soir du lundi au vendredi).

Le porteur pourra s'appuyer sur les associations impliquées dans le dispositif actuel : les Restos du cœur, la Banque Alimentaire, le Secours Catholique, Les Bruits du Cœur.

Le porteur choisi sera accompagné pour solliciter des subventions auprès des partenaires institutionnels réunis au sein du comité de pilotage du projet : Métropole du Grand Nancy, DDETS, Conseil Départemental, CCAS de la Ville de Nancy.

3. Engagements de la Ville de Nancy et de son CCAS

Le CCAS s'engage à :

- Accompagner le lauréat sur les plans technique et administratif tout au long du projet ;
- **Mettre à disposition les locaux et équipements existants gratuitement**, selon les conditions décrites dans l'annexe ;
- **Possibilité de déposer une demande de subvention au CCAS de la Ville de Nancy pour un financement annuel pouvant aller jusqu'à 30 000 euros pour la distribution des repas du soir ;**
- Appuyer le porteur de projet dans la recherche de financements auprès des partenaires institutionnels et mécènes ;
- Assurer la communication autour du projet auprès des habitants et des partenaires ;
- Accompagner l'évaluation de l'impact social, environnemental et économique du projet.

4. Dossier de candidature

Les candidats devront soumettre un dossier comprenant :

- Une lettre de motivation présentant la vision et les motivations du projet ;
- Les statuts et tout document attestant que le porteur remplit les critères du champ de l'économie sociale et solidaire de la loi N°2014 - 856 du 31 juillet 2014
- Les trois derniers exercices comptables
- Un plan détaillant la mise en œuvre des critères de sélection, avec un calendrier prévisionnel ;
- Un budget prévisionnel de 5 années d'exploitation, incluant : ventilation des charges, recettes attendues, hypothèse de fréquentation, etc. ;
- Les précédentes expériences dans des projets similaires, avec des exemples concrets et des résultats obtenus ;
- Tout autre document jugé utile pour appuyer la candidature (certifications, labels...).

Les organisateurs se réservent la possibilité de solliciter tout document ou pièce justificative complémentaire jugés nécessaires à l'instruction du dossier.

Les candidats peuvent se présenter seuls ou en groupement. Les réponses en groupement, associant plusieurs structures complémentaires, sont acceptées.

5. Critères et modalités de sélection

Les analyses des candidatures seront assurées par un comité composé d'élus de la Ville de Nancy et du CCAS, sur la base de la grille de notation suivante :

Critère	Sous-critères / précisions	Note maximale
1. Expérience et compétences du porteur de projet	Expérience dans la restauration, projets d'insertion, ESS	15 points
2. Qualité de l'offre de restauration à tarif différencié	Pertinence du concept, diversité et qualité nutritionnelle, accessibilité sociale	20 points
3. Capacité à prendre en charge les repas du soir pour les personnes sans-abris	Organisation logistique, capacité de production, articulation avec les associations partenaires, période de délivrance des repas	15 points

4. Dimension sociale et inclusive du projet	Intégration d'un chantier d'insertion ou autre dispositif, accompagnement socio-professionnel, formation des salariés	15 points
5. Engagement environnemental	Utilisation de produits locaux, circuits courts, gestion des déchets, réduction énergétique	10 points
6. Viabilité économique et modèle financier	Budget prévisionnel sur 5 ans, diversité des ressources (subventions, mécénat, autofinancement, etc.), équilibre	20 points
7. Qualité générale du dossier	Clarté, cohérence, pertinence des documents annexes	5 points
TOTAL		100 points

6. Calendrier du projet

Le projet s'étendra sur une période initiale de 5 ans. L'ouverture devra intervenir au plus tard au quatrième trimestre 2026.

Visites du site possibles sur inscription à : **atelier-des-solidarites@nancy.fr**

Date de clôture des candidatures : **vendredi 23 janvier 2026.**

Notification du lauréat et information des candidatures non retenues : **au plus tard le lundi 16 février 2026.**

7. Modalités de soumission

Les dossiers de candidature doivent être envoyés par courrier électronique aux adresses suivantes : **atelier-des-solidarites@nancy.fr**

Un accusé de réception vous sera envoyé par retour de courriel.

Les candidatures doivent être rédigées en français et soumises au format PDF.

Toute candidature incomplète ou reçue après la date limite ne sera pas prise en compte.

8. Forme juridique du partenariat

Le présent appel à projets donnera lieu, avec le porteur de projet sélectionné, à la signature d'une **convention tripartite de partenariat** entre la Ville de Nancy, son CCAS et le porteur retenu.

Cette convention précisera les modalités de mise à disposition des locaux, les engagements réciproques des parties, les conditions d'exploitation du restaurant solidaire, ainsi que les modalités de suivi et d'évaluation du projet.

La convention de partenariat ne constitue ni une délégation de service public, ni un marché public, mais repose sur une logique de **coopération** entre la collectivité, son CCAS et **un opérateur de l'économie sociale et solidaire, dans une finalité d'intérêt général.**

Elle portera notamment sur :

- La mise à disposition gratuite des locaux et équipements hors charges courantes,
- Les responsabilités de l'opérateur en matière de gestion, d'entretien, de sécurité et de conformité réglementaire ;
- Les conditions de production et distribution des repas du soir ;
- Les objectifs en matière d'insertion sociale, de durabilité et d'ancrage territorial ;
- Les modalités de financement, d'accompagnement par le CCAS de Nancy et ses partenaires.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'information complémentaire : **atelier-des-solidarites@nancy.fr**

Annexe 1

Détails techniques des locaux et des équipements mis à disposition.

Annexe - détails techniques des locaux et des équipements mis à disposition

(liste non exhaustive et non contractuelle)

Cette annexe vise à fournir aux candidats une meilleure compréhension des contraintes et des possibilités offertes par le site en vue de la mise en œuvre de leur projet.

1. Description du lieu

1.1 Localisation et accès

- **Adresse** : 12 rue Pierre Fourier, 54000 Nancy
- **Quartier** : Centre-ville
- **Accès et transports** :
 - À proximité immédiate du trolleybus – Arrêt Cathédrale
 - Une place de livraison devant le bâtiment
 - Accès pour les personnes à mobilité réduite (PMR).

1.2 Caractéristiques du bâtiment

- **Type de bâtiment** : Bâtiment administratif de 2 niveaux, restaurant au RDC + un bureau à l'étage
- **Surface dédiée à la restauration** :
 - Salle de restauration : 200 m², capacité approximative de 150 couverts
 - Cuisine professionnelle : 40 m²
- **Locaux annexes** :
 - Sanitaires publics : 3 WC
 - Réserves et espaces de stockage : 100 m² en cave
 - Vestiaires et WC équipe : 20 m²

1.3 Conformité réglementaire

Le bâtiment est conforme aux normes des ERP (Établissements Recevant du Public) et accessibilité PMR (Personnes à Mobilité Réduite).

Le site respecte les normes de sécurité incendie, avec des issues de secours et des dispositifs de lutte contre l'incendie.

2. Équipements disponibles

2.1 Équipements de cuisine professionnelle

- **Cuisson et maintien au chaud** :
 - 2 plaques de cuisson à induction vitrocéramiques
 - 3 réchauds à usage professionnel
- **Fours** :
 - 1 four vertical à chaleur tournante

- **Réfrigération et congélation**
 - 1 chambre froide positive
 - 2 congélateurs bahut 300 litres
- **Postes de travail :**
 - 3 plans de travail inox dont un avec évier
- **Plonge professionnelle :**
 - 1 lave-vaisselle à capot
 - 1 plonge 2 bacs
- **Stockage**
 - 1 espace de stockage produits secs avec 4 étagères
 - Espace cave
- **Ventilation :**
 - Hottes de ventilation présentes au-dessus des postes de cuisson
- **Autres équipements :**
 - 1 friteuse
 - 1 meuble à couverts
 - Armoires réfrigérées entrées et desserts (format self)
 - 1 machine à glaçons
 - 1 fontaine à eau

○ 2.2 Mobilier et aménagement de la salle de restauration

- **Mobilier**
 - 25 tables intérieures
 - 80 chaises intérieures
 - 5 tables extérieures
 - 16 chaises extérieures
- **Comptoir**
 - Comptoir d'encaissement
- **Parcours self-service**
 - Equipements permettant une organisation self-service
 - Possibilité de réaménagement dans le cadre du projet

2.3 Installations et réseaux

Électricité : Le site est raccordé au réseau électrique avec des prises et des circuits adaptés pour la cuisine professionnelle et les besoins d'éclairage.

Eau : Alimentation en eau chaude et froide pour la cuisine, les sanitaires et les espaces de nettoyage.

Système de ventilation : Système de ventilation mécanique contrôlée (VMC) dans les espaces de cuisine et de restauration.

Chauffage : Système de chauffage centralisé à distance

3. État des installations

Cuisine :

Les équipements sont en bon état de fonctionnement, mais certaines installations peuvent nécessiter une révision ou un entretien approfondi pour s'assurer de leur conformité aux normes HACCP. Ces opérations seront à charge de l'opérateur pendant toute la durée de la mise à disposition (maintenance préventive et curative notamment).

Salle de restauration :

L'espace est fonctionnel mais peut nécessiter des aménagements supplémentaires pour répondre aux besoins spécifiques du projet.

Sanitaires :

Les sanitaires sont aux normes.

Tout aménagement ou équipement démontable réalisé par l'opérateur restera sa propriété.

4. Conditions de mise à disposition du site

Le site est proposé dans les conditions suivantes :

Durée de mise à disposition : 5 ans à partir de l'ouverture du restaurant.

Conditions financières : mise à disposition gratuite.

Entretien et maintenance : l'opérateur est responsable de l'entretien courant des espaces, de la maintenance de l'équipement ainsi que d'éventuels travaux liés au projet.

Charges d'exploitation : à la charge de l'opérateur (consommation d'électricité, d'eau, de chauffage, assurances etc.).