



EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS du Conseil Municipal de Dijon

Séance du lundi 22 juin 2026

Président : Madame KOENDERS

Secrétaire de séance : Madame MONTEIRO

Convocation envoyée le 12 juin 2026

Nombre de membres du Conseil municipal : 59

Nombre de membres en exercice : 59

Nombre de présents participant au vote : 51

Nombre de procurations : 8

Membres présents :

Madame Nathalie KOENDERS	Madame Delphine BLAYA	Madame Sabine SICUREZZA
Monsieur Antoine HOAREAU	Monsieur Jordane GALLOIS	Monsieur Laurent MONNOT
Madame Christine MARTIN	Monsieur Christian DUCHANGE	Monsieur Benoît BORDAT
Monsieur François DESEILLE	Madame Caroline	Madame Emilie SIMONE
Madame Karine HUON-SAVINA	JACQUEMARD	Madame Nina MARTINS
Monsieur Hamid EL HASSOUNI	Madame Ludmila MONTEIRO	Monsieur Clément CRAVEUR
Madame Nuray AKPINAR-ISTIKUAM	Monsieur Philippe THIRION	Madame Laurence GERBET
Monsieur Stéphane CHEVALIER	Monsieur Denis GUVENATAM	Madame Sabine BAILLOT
Madame Claire TOMASELLI	Madame Vanessa VAIZANT	Monsieur Franck AYACHE
Madame Dominique MARTIN-GENDRE	Madame Isabelle PIERREY-ROUGET	Monsieur Emmanuel BICHOT
Monsieur Franck LEHENOFF	Madame Clémentine HUGOL-GENTIAL	Madame Sandra GAUDILLIERE
Madame Mélanie BALSON	Monsieur Florent COLOMBO	Monsieur Bruno DAVID
Monsieur Jean-Philippe MOREL	Madame Françoise TENENBAUM	Madame Clémence HOUARD
Madame Stéphanie VACHEROT	Monsieur Maël SZABELSKI	Monsieur Henri-Bénigne DE VREGILLE
Monsieur Massar N'DIAYE	Madame Marie-Hélène	Monsieur Axel SIBERT
Monsieur Marien LOVICH	JUILLARD-RANDRIAN	Monsieur Thierry COUDERT
Madame Céline MAGLICA	Madame Marie-Thérèse	Monsieur Antoine CAMUS
Monsieur Billy CHRETIEN	PUGLIESE	Madame Mélanie FORTIER

Membres absents :

Monsieur Christophe AVENA pouvoir à Madame Mélanie BALSON
 Madame Nadjoua BELHADEF pouvoir à Monsieur Massar N'DIAYE
 Monsieur Michel FELKAY pouvoir à Monsieur Antoine HOAREAU
 Madame Lydie PFANDER-MENY pouvoir à Madame Françoise TENENBAUM
 Monsieur Patrice CHATEAU pouvoir à Madame Marie-Hélène JUILLARD-RANDRIAN
 Monsieur François REBSAMEN pouvoir à Madame Nathalie KOENDERS
 Monsieur Philippe LEMANCEAU pouvoir à Monsieur Christian DUCHANGE
 Madame Catherine PETITJEAN pouvoir à Monsieur Florent COLOMBO

OBJET : CITOYENNETE ET DEMOCRATIE LOCALE

Appel à manifestation d'intérêt en vue de la gestion d'un espace de restauration à la Maison des Associations - Proposition à retenir

Par délibération en date du 23 juin 2025, le conseil municipal a approuvé le lancement d'un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) en vue de la gestion, au sein de la nouvelle Maison des Associations, de l'espace de restauration « le bistrot 1901 ». La mise à disposition de l'espace se fait via une convention d'occupation du domaine public, à caractère temporaire et précaire uniquement régie par les clauses et conditions de ladite convention, étant précisé que ce contrat ne constitue pas un bail commercial ou dérogatoire au sens des articles L.145-1 et suivants du code de commerce. La convention a une durée de 3 ans, pouvant être renouvelée tacitement pour 2 ans, soit une durée totale de 5 ans maximum. Une redevance annuelle à l'euro symbolique a été fixée.

En application de l'article L. 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt, les opérateurs associatifs ou de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), intervenant dans le secteur de la restauration simple / vente de boissons et en règle au regard de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire spécifique à la restauration commerciale, ont été appelés à manifester leur intérêt pour l'occupation et l'exploitation de cet espace de restauration. Conformément au 1er alinéa dudit article « l'autorité compétente organise librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester ». Le 26 juin 2025, l'avis a été publié sur AWS sous la référence AMI2025MDANANG et relayé sur le site internet de la ville.

Seule l'Acodège a répondu à cet AMI. Il s'agit d'une association loi 1901, reconnue d'intérêt général, qui développe des actions de prévention, de soin, d'accueil, d'éducation, de formation et de réinsertion sociale, et qui intervient auprès d'un public d'enfants, d'adolescents ou d'adultes en situation de handicap et/ou en difficulté sociale (en lien avec les familles ou les personnes référentes). L'Acodège qui regroupe près de 42 établissements, services sociaux ou médico-sociaux, accompagne 5 900 personnes chaque année.

Le projet du Bistrot 1901 s'inscrit plus particulièrement dans la dynamique poursuivie par l'ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) ACODEGE de Marsannay-la-Côte, établissement médico-social de travail protégé, destiné aux personnes en situation de handicap et visant leur insertion ou réinsertion sociale et professionnelle. Cet ESAT accueille aujourd'hui 230 travailleurs au sein d'ateliers diversifiés : conditionnement, menuiserie, métallurgie, espaces verts, blanchisserie, logistique ou encore restauration. Il dispose d'une cuisine centrale, qui produit en moyenne 1 200 repas par jour, à destination d'autres établissements médico sociaux, de clients privés ainsi que des prestations traiteurs diversifiées (plateaux repas, buffet, cocktail...). La cuisine de l'ESAT est actuellement composée d'une quinzaine de salariés pour une vingtaine de travailleurs accompagnés. L'objectif est de permettre aux personnes accompagnées de développer leurs compétences, leur autonomie, leur confiance en elles et leur participation sociale. A ce titre, les activités de restauration, de production culinaire, de service et d'accueil constituent des supports particulièrement adaptés. Elles permettent de travailler à la fois des savoir-faire techniques et des savoir-être professionnels : organisation, respect des consignes, hygiène, qualité, travail en équipe, relation client et adaptation au rythme du service.

Le Bistrot 1901 représente ainsi une opportunité de valoriser ces compétences hors les murs dans un lieu visible, ouvert au public et pleinement inscrit dans la vie dijonnaise. L'accompagnement socio-éducatif dans le champ de la restauration se déploie entre la cuisine centrale de l'ESAT, le restaurant pédagogique 23 Couverts situé à Chenôve et la brasserie les Cornichons située à la Vapeur. Ces différents espaces permettent de proposer des situations d'apprentissage et de travail complémentaires et diversifiées, aux publics accompagnés par l'Acodège, mais aussi à des demandeurs venus de tout horizon, par le biais de conventions de stage. Le Bistrot 1901 ajoute donc une pierre à cet édifice, au profit du plus grand nombre, en visant à proposer des espaces de travail adaptés, inscrits dans une dynamique de parcours en faveur de la remobilisation, de la découverte professionnelle et de la préformation.

L'offre de restauration proposée par l'Acodège est principalement organisée autour de deux temps principaux que sont le petit-déjeuner et le déjeuner ; la consommation pourra également être à emporter.

Le Bistrot 1901 proposera une offre petit-déjeuner simple et accessible. Le déjeuner constituera quant à lui le cœur de l'activité du Bistrot 1901.

L'offre proposée repose sur une carte courte, faite maison et accessible, avec notamment 2 plats et 2 desserts chaque jour. Les propositions seront fonction des saisons, des viandes ou poissons choisis accompagnés de légumes issus de circuits courts autant que possible, des plats frais, légers et savoureux en période estivale. Une proposition végétarienne sera garantie chaque jour afin de répondre aux différents régimes alimentaires et de proposer une alternative adaptée aux clients. L'offre de restauration est composée :

- d'un plat du jour issu de la production quotidienne de l'ESAT
- d'un bowl, d'une soupe ou d'un plat chaud adapté à la saison
- de 2 desserts au choix, dont un issu de la production quotidienne de l'ESAT
- d'une offre de boissons maison sans alcool, type citronnade ou thé glacé
- d'une offre de boissons avec alcool, type bière ou vin local au verre, dans un cadre maîtrisé (limité à un verre et uniquement en accompagnement d'un plat)

Une attention particulière sera portée à la fabrication de cookies réalisés sur place, qui constituera l'une des signatures du Bistrot 1901. La carte est volontairement courte afin de garantir la qualité, la fraîcheur, la maîtrise des coûts et la fluidité du service. Elle pourra évoluer au fil de l'année, selon les saisons, les retours des usagers et les possibilités de production.

La politique tarifaire du Bistrot 1901 vise à garantir une offre accessible, cohérente avec le lieu et adaptée à une fréquentation régulière : café ou boisson chaude à 1,50 € ; viennoiserie à 2 €, formule petit-déjeuner complète à 7 €, plat à 9 €, dessert du jour à 4 €, cookie maison à 2,50 €.

Les boissons seront proposées sur une base tarifaire allant de 4 à 5 €.

La formule déjeuner (plat + dessert + boisson) à 12 € permettra de proposer un repas complet à un tarif attractif, tout en valorisant la production de l'ESAT.

Les horaires d'ouverture proposés sont les suivants :

- lundi : de 11h à 16h, avec une offre centrée uniquement sur le déjeuner.
- du mardi au vendredi : de 8h30 à 16h, avec une offre petit-déjeuner puis déjeuner.

Ces horaires répondent aux principaux temps de fréquentation du site, tout en tenant compte de l'organisation nécessaire à la production, au service, au nettoyage et à la gestion quotidienne du lieu.

Le Bistrot 1901 sera fermé les 15 premiers jours d'août et la semaine entre Noël et le jour de l'An.

Le personnel mobilisé dans le cadre du projet :

- Un cuisinier avec des horaires prévisionnels de 7h à 14h
- Un moniteur d'atelier qui assurera l'encadrement des travailleurs en situation de handicap et la gestion quotidienne du lieu. Il sera présent dès l'ouverture à 8h30, sauf le lundi, et jusqu'à la fermeture à 16h.
- Un travailleur en situation de handicap, qui, en collaboration avec le moniteur d'atelier, prendra en charge l'offre petit-déjeuner, l'accueil du public, le service, la caisse, la gestion de la salle, le réassort, l'entretien des espaces et la relation avec les usagers.

De plus, le projet proposé par l'ESAT ACODEGE envisage une collaboration avec Du Pain pour Demain, acteur local du secteur de la boulangerie impliqué dans le travail et la valorisation des compétences des personnes en situation de handicap.

« Le Bistrot 1901 by Acodège » s'inscrira également dans une démarche responsable, attentive à son environnement, à la qualité de ses approvisionnements et à la gestion de ses déchets :

- utilisation privilégiée d'une vaisselle durable, afin de limiter le recours aux contenants jetables
- utilisation d'écocups consignés
- collecte et valorisation des biodéchets par **Alfacy**

- travail avec **Atypique**, notamment pour l'approvisionnement en légumes. Ce partenariat permet de valoriser des produits qui peuvent sortir des standards habituels de commercialisation, tout en participant à une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de consommation plus responsable.

Au-delà de son offre initiale, le « Bistrot 1901 by Acodège » a vocation à évoluer progressivement afin de renforcer son attractivité, son image et son ancrage au sein de la Maison des Associations. L'objectif est de développer, à terme, des outils et propositions complémentaires permettant de fidéliser les usagers, d'accompagner les besoins des associations et de faire du bistrot un lieu vivant, identifié et attractif.

L'offre proposée par l'Esat Acodège est conforme au cahier des charges initial ;

- la diversité des offres de restauration en fonction des heures de la journée
- la proposition économique : modèle économique, carte des prix et moyens de paiement
- la qualité des activités de restauration et de boisson proposées et ainsi que l'hygiène et santé
- la dimension sociale et environnementale

L'ouverture du « Bistrot 1901 by Acodège » est envisagée dès la rentrée prochaine.

**Le Conseil,
après en avoir délibéré, décide :**

- **de retenir** la proposition remise par l'ESAT ACODEGE dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt en vue de la gestion d'un espace de restauration à la Maison des Associations ;
- **d'autoriser** Madame la Maire à signer tout acte à intervenir pour l'application de ces décisions ;
- **d'autoriser** Madame la Maire à valider des modifications de détail ne remettant pas en cause l'économie générale du projet remis lors de l'AMI.

SCRUTIN	POUR : 59	ABSTENTION : 0
	CONTRE : 0	NE SE PRONONCE PAS : 0
	DONT 8 PROCURATION(S)	