



ACCOMPAGNEMENT SUR L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

—

CREATION D'UNE CUISINE CENTRALE

Présents : BERTHIER Aline, CHA Sabine, LASSIME Christophe, PECUNE Alexandra, NOGUES Christian, LAMARQUE Sylvie

Excusés : PARDON Nathalie, JOURET Christian, BONNET Nathalie, Carlos JUSTO HERNANDEZ (mutation)

Pièces jointes :

- Tableau comparatif/propositions de foncier
- Programme fonctionnel (rapport ADAC65)
- Diaporama

Propositions de foncier

Madame BERTHIER présente les différentes pistes de disponibilités foncières pour l'implantation de la future cuisine centrale, suite à ses rencontres avec les Maires de Tournay, Bordes, Mascaras et Laslades.

Les sites de Laslades et Mascaras sont écartés car les Maires ne souhaitent pas céder à la 3CVA et préfèrent conserver une réserve foncière pour des projets identifiés.

Les propositions de cessions gratuites sur les communes de Bordes et Tournay sont examinées :

- Tournay (parcelles 60-62 à vérifier) : parcelle située à proximité de l'école, des équipements sportifs et de la Gendarmerie, avec possible extension sur la zone du Rensou propriété de la 3CVA. La Mairie a informé la 3CVA qu'elle avait un projet de cantine scolaire d'une capacité de 100 repas environ + possibilité d'accueillir l'ASEI (300 repas environ). Compte tenu de ce projet, la parcelle cédée serait insuffisante et il faudrait prendre sur la réserve foncière attenante de la 3CVA (projet d'extension de la ZAE du Rensou) Vérifier l'accès aux réseaux VRD (eau, électricité).
- Bordes : parcelle 241 attenante à l'école avec accès à la RD817. La Mairie propose de céder gratuitement la parcelle contre une participation financière à la construction de la future cantine scolaire. Le chiffrage prévisionnel du coût de la cantine n'étant pas encore défini, il est impossible de déterminer quel serait le niveau de financement de la 3CVA au regard de la valeur du terrain cédé.

En conclusion, la commission reconnaît qu'une localisation de la cuisine centrale sur Tournay permettrait d'optimiser le nombre de repas en liaison chaude (100 repas/jour pour la cantine de Tournay + 300 repas pour l'ASEI et 100 repas pour la cantine de Bordes), sans coût d'acquisition de foncier pour la 3CVA (hors coût de VRD). Les coûts de viabilisation VRD doivent être chiffrés et pourraient être intégrés dans le projet d'aménagement de l'extension de la ZAE du Rensou (définir les surcoûts liés à une construction en zone inondable).

Remarques : le projet a été présenté pour information en commission « Développement économique » le 5 juillet 2022. La commission propose d'étudier la possibilité d'une installation sur la parcelle centrale de la ZAE du Rensou, propriété de la 3CVA, qui permettrait de donner de la visibilité au projet en cœur de zone, faciliterait les circulations de véhicules et ne générerait pas de coût de viabilisation supplémentaire. La Commission « Développement économique » propose également une réunion de présentation et d'échange avec la commission « Restauration collective »

Pré-programme fonctionnel

Madame BRISE présente le rapport réalisé par l'ADAC 65 pour définir les fonctionnalités de la cuisine centrale, en termes de surface, d'aménagements intérieurs, d'organisation des locaux et de coût. L'étude de l'ADAC intègre en option la création d'un espace de restauration sur place. Le programme proposé par l'ADAC65 répond à une capacité de production de 1000 repas maxi/jour en liaison froide et possibilité de livrer des repas chauds sur place (si espace de restauration + lieux de restauration proches).

La réalisation de l'étude s'est également nourrie des visites des cuisines centrales de Séméac (300 repas/jours en liaison chaude avec espace de restauration de dimension communale) et de Bagnères (1000 repas/jour en liaison froide de dimension intercommunale).

L'étude de l'ADAC propose un programme d'une surface totale de 400m², estimé pour un coût HT et hors achat du mobilier à 1.5M€. L'estimation financière avec la cantine serait de 2.119 M€.

La commission demande à intégrer les surcoûts liés à une construction en zone inondable.

La commission demande également à compléter le programme fonctionnel par une étude économique afin d'identifier le prévisionnel de fonctionnement et le seuil de rentabilité au regard de la grille de tarifs qu'il faudrait définir.

Madame BRISE propose de prendre contact avec la Communauté de Communes de la Haute-Bigorre pour avoir les éléments budgétaires du coût annuel de fonctionnement de la cuisine centrale de Bagnères. Elle va également recontacter la responsable du site, Mme LEON pour avoir davantage de détail sur le fonctionnement de la cuisine centrale de Bagnères (nombre d'agents, fonctions, matériel, nombre de véhicules, quantités de denrées, grille tarifaire des repas...)

Calendrier du projet

Madame BERTHIER propose de réunir les éléments pendant l'été pour une présentation en commission à l'automne, en invitant les membres de la commission « Développement économique ».

L'objectif est de pouvoir présenter le programme fonctionnel pour validation en Conseil communautaire avant la fin de l'année, afin de lancer le marché de maîtrise d'œuvre et valider le financement du projet en 2023. Les travaux seraient ainsi programmés en 2024.