



PROJET DE CONSTRUCTION D'UNE CUISINE CENTRALE

Présents : BERTHIER Aline, BONNET Nathalie, CHA Sabine, DEHECQ Grégory, JOURET Christian, JUSTO HERNANDEZ Carlos, LACOSTE Pierre, LASSIME Christophe, MORENO UGENA Georges

Excusés : BRISE Séverine, CARDEILHAC Marie-Laure, FERNANDEZ Reine, GANGE Laury, PARDON Nathalie, PECUNE Alexandra.

Ordre du jour :

- Rédaction de l'étude de marché (ADMR, Petite enfance, Entreprises...). Définition précise du besoin.
- Constitution d'un groupe de travail (2/3 pers.) : recherche de cabinets d'architecte ayant déjà construit des cuisines collectives.
- Constitution d'un groupe de travail (2/3 pers.) : Plan de relance/modalités de financements/ délai de dépose des dossiers etc...
- Constitution d'un groupe de travail (3/4 pers.) : session de travail en lien avec l'intervenante sur quelques dates en journée (Janv/Fév) : rédaction du projet/rédaction du cahier des charges...

La question est posée de savoir si un lieu a été identifié ?

Plusieurs Mairies ont répondu sur des terrains potentiellement disponibles.

Lors de la première phase, il est apparu clairement que le terrain de Bordes serait idéalement positionné au cœur du territoire de la Communauté de Communes.

Les Maires de Mascaras et de Laslades ont aussi indiqué avoir des terrains communaux à côté des écoles/cantines actuelles.

La question est posée de savoir si ceux-ci offriraient ou vendraient les terrains à la Communauté de Communes arguant qu'un terrain bien placé mais avec un coût important n'est peut-être pas la meilleure solution face à un terrain moins bien placé mais pour lequel la Communauté n'aurait pas à financer l'acquisition.

Prendre Rendez-vous avec les 3 Maires en question (Bordes, Laslades, Mascaras).

1) Etude de marché :

Pour l'étude de marché, la Commission va s'appuyer sur Laury qui à la connaissance des différentes entités de notre territoire. Le but est d'identifier le nombre de repas que nous pourrions proposer en plus des repas fabriqués pour les écoles afin de dimensionner correctement le projet.

Qui serait intéressé par ce projet de restauration collective ?

Pour combien de repas par jour ?

- entreprises
- associations (ADMR), 3^{ème} âge
- mairies, administrations etc...
- lieux de vie séniors...
- petite enfance, centres de loisirs, crèches, écoles privées...
- IMPRO (instituts médico-psychico), cliniques privées, hôpital de jour, Esat, Asei...

Quel est actuellement leur mode de fonctionnement actuel ? Tickets restos ? Gamelles ? Les évolutions en termes d'effectifs dans les mois/années à venir ?

Quel serait le budget par personne pour un repas ?

Suivant les entreprises, la semaine uniquement ? Astreintes les week-ends ? à emporter aussi pour les soirs ? etc...

L'ADMR : les personnes âgées prennent souvent uniquement le repas du midi (environ 10€ pour un potage, un plat + accompagnement, un laitage et un fruit) et mangent les restes le soir.

Il y a un service de portage des repas actif sur Pouyastruc mais sur Tournay, l'ADMR n'offre pas ce service. Qui s'en occupe ? Prestation extérieure ?

Y'a-t-il un coin repas sur place pour les agents, les salariés etc...ou une petite salle de restauration attenante à la nouvelle cuisine serait la bienvenue ?

Des entreprises de passage pourraient aussi être intéressées lors de chantiers sur le secteur de Tournay.

Devons-nous prévoir de construire une petite salle de restauration de suite au démarrage du projet où la prévoir dans un second temps ?

Il faut aussi envisager un dimensionnement de départ (exemple : 1000 repas/jour) et peut-être se laisser l'opportunité d'agrandir la cuisine par la suite. Il est possible que quelques écoles, entreprises sur des communes limitrophes à celle de la Communauté soient intéressées.

2) Elaboration du projet :

Contactez très rapidement l'Adac pour nous aider dans l'élaboration du projet et nous permettre d'avoir un estimatif des travaux ainsi qu'un calendrier. Mr Rosato, Mr Uberdo.

Prendre rendez-vous dès que possible. Dès que la date sera connue, les membres de la commission seront invités à y participer.

En parallèle, accompagnée par Véronique Champomier, une séance de travail est prévue le 21/01 en petit groupe sur la rédaction du projet détaillé qui servira à la rédaction du cahier des charges.

-Sabine Cha, Georges MORENO UGENA, Aline BERTHIER...

3) Financement du projet :

Ce projet rentre parfaitement dans le CRTE.

Aussi , se rapprocher du PETR pour la partie financement.

Déterminer un estimatif du coût de fonctionnement - prendre référence auprès de cuisines d'environ 1000 repas/jour qui ont déjà menées ce projet et qui peuvent nous donner des coûts de fonctionnement sur leurs cuisines.

Séance levée vers 20h00

Aline BERTHIER Déléguée Pouyastruc - VP RESTAURATION COLLECTIVE de la CC du Val d'Arros