

Commune D'ORVAULT

DEPARTEMENT

Loire-Atlantique

ARRONDISSEMENT

NANTES

CANTON

SAINT-HERBLAIN II

EXTRAIT DU PROCES-VERBAL DES DELIBERATIONS

CONSEIL MUNICIPAL

17 juin 2024

L'an deux mil vingt-quatre, le lundi dix-sept juin, le Conseil municipal de la Commune d'ORVAULT s'est réuni en session ordinaire, au lieu habituel de ses séances, après convocation légale en date du onze juin deux mille vingt-quatre, sous la présidence de Jean-Sébastien GUITTON, Maire.

Etaient présents : Mme Dominique VIGNAUX, M. Lionel AUDION, Mme Marie-Paule GAILLOCHET, M. Guillaume GUÉRINEAU, M. Yann GUILLON, Mme Brigitte RAIMBAULT, M. Christophe ANGOMARD, Mme Valérie DREYFUS, M. David HURTREL, Mme Anne-Sophie JUDALET, M. Laurent DUBOST, Mme Catherine LE TRIONNAIRE, M. Vincent BOILEAU, M. Jean-Yves ROUX, Mme Linda PAYET, M. Ronan GILLES, M. Pierre ANNAIX, M. Dominique GOMEZ, Mme Colette VINET-PINSON, M. Sébastien ARROUËT, Mme Elodie RAGUIN, M. Gilles BERRÉE, M. Damien LE ROUX, M. Florent THOMAS, M. Dominique FOLLUT, Mme Maryse PIVAUT, M. Jean-Jacques DERRIEN, M. Thierry BOUTIN, M. André NYAMSI-HENDJI

Absents ayant donné pouvoir :

Mme Armelle CHABIRAND	donne procuration à	Mme Dominique VIGNAUX
M. Morvan DUPONT	donne procuration à	M. Yann GUILLON
Mme Sandrine BRUN	donne procuration à	Mme Valérie DREYFUS
Mme Françoise NOBLET	donne procuration à	Mme Colette VINET-PINSON
Mme Stéphanie BELLANGER	donne procuration à	M. Pierre ANNAIX

Il a été procédé, conformément à l'article L. 2121-15 du code général des collectivités territoriales, à l'élection d'un secrétaire pris dans le sein du Conseil : Mme Linda PAYET ayant obtenu la majorité des suffrages a été désignée pour remplir ces fonctions qu'elle a acceptées.

22. Cuisine centrale mutualisée : Restitution du programme - Augmentation de capital de la SPL « Erdre Cens Chézine restauration durable » - Apport en compte courant d'associé

Monsieur le Maire rapporte :

Par délibération du 3 avril 2023, le conseil municipal a approuvé conjointement avec les villes de Saint-Herblain et La Chapelle-sur-Erdre la création de la société publique locale (SPL) « Erdre Cens Chézine Restauration Durable » ayant pour objet la construction et la gestion d'une cuisine centrale intercommunale pour assurer la production et la livraison des repas des trois communes avec une exigence d'exemplarité autour d'enjeux partagés.

L'étude de programmation de cet équipement a été confiée, dans le cadre du groupement de commandes constitué des trois collectivités, au groupement composés des sociétés La Serre Conseil et Programmation (mandataire), PH Partners, ACECOTECH et G.SIR.

L'étude de programmation dimensionne l'équipement comme suit/

- La production progressive, par paliers, du matériel de production et des effectifs à court, moyen et long terme de 7.500 repas/jour dès la livraison et de 10.000 repas/jour à l'horizon 2040 ;
- La construction d'un bâtiment d'environ 2.000 m² de surface utile pour une surface plancher cible d'environ 2.400 m² ainsi que l'aménagement d'une cour logistique et de stationnements divers nécessaires au fonctionnement de l'équipement ;
- L'implantation de l'équipement sur un foncier appartenant à la Ville de Saint-Herblain, d'une surface de 6.600 m², situé sur le Boulevard Professeur Jacques Monod qui rejoint la Commune d'Orvault et proche des voies structurantes facilitant les approvisionnements et livraisons (ce terrain sera mis à la disposition de la SPL dans le cadre d'un bail emphytéotique administratif) ;
- L'intégration de bureaux et salles de réunion nécessaires pour le siège de la SPL ;
- La création d'une cuisine diététique destinée à la production de petites séries de repas (PAI, repas petite enfance, etc.) qui peut également servir de cuisine pédagogique dans le cadre d'actions éducatives ;
- L'intégration d'une pâtisserie et d'une unité de production de prestations boulangères ;
- L'intégration de stockages périssables et limités pour le don alimentaire en amont et en aval ;

- La possibilité d'accueil de visites de classes des trois communes en garantissant la sécurité des visiteurs et sans perturber le fonctionnement opérationnel des cuisines ;
- L'intégration d'une légumerie, dite intermédiaire, permettant le traitement de légumes frais en filière courte en complément de structures présentes sur le territoire.

Les effectifs seront compris entre 34 et 42 ETP, en fonction de la montée en puissance de l'équipement.

L'équipement est conçu autour de trois grands types d'activités, hors fonctions administratives et fonctions supports, à savoir :

- Les fonctions liées à l'approvisionnement, stockage et déconditionnement ;
- La production et le conditionnement des préparations alimentaires ;
- La logistique ;
- La pédagogie.

Les équipements de cuisine permettront d'assurer une cuisine de qualité à partir d'approvisionnements contenant au moins 75% de produits durables de qualité et/ou locaux avec un objectif de recherche de circuits courts et biologiques.

Prestations fournies

Publics	La Chapelle-sur-Erdre	Orvault	Saint-Herblain
Scolaires et ALSH inclus repas PAI	✓	✓	✓
Petite enfance	✓	Potentiellement	
Portage à domicile	✓ (Livraison assurée par la structure mutualisée)		✓ (Livraison assurée par le CCAS)
Personnes âgées (foyers)			✓

Composition et qualités des repas

Caractéristiques	La Chapelle-sur-Erdre	Orvault	Saint-Herblain
Nombre de composantes	3 repas à 4 composantes et 2 repas à 5 composantes / semaine		
Choix (élémentaires en self)	Pas de choix	Pas de choix	2 choix (choix dirigé) pour les périphériques du repas Alternative végétarienne concernant le plat
Offre végétarienne	2 repas végétariens / semaine	2 repas végétariens / semaine + alternative végétarienne	1 repas végétarien par semaine + alternative végétarienne quotidienne

		quotidienne	(selfs)
--	--	-------------	---------

Sites livrés

Publics	La Chapelle-sur-Erdre	Orvault	Saint-Herblain
Scolaires et ALSH	5 restaurants + 1 en 2027	7 restaurants + 1 en 2026/2027	16 restaurants (dont 1 ne fonctionnant qu'en centres de loisirs)
Petite enfance	2 multi-accueils + 1 dont la création est programmée	Potentiellement, 6 sites	-
Personnes âgées (foyers)	-	-	1 foyer

L'enveloppe prévisionnelle de l'opération se compose comme suit :

Coût Prévisionnel d'opération	
Etudes Pré opérationnelles et supports (AMO, C, SPS, TOPO...)	338 980 €
Etudes MOE	2 156 724 €
Travaux	7 050 903 €
Matériels et mobilier	3 500 000 €
Actualisations et aléas	2 080 180 €
Total HT	15 126 787 €
Total TTC	18 152 144 €

Le planning de l'opération conduit à ce que les opérations de réception s'achèvent en juin 2028 pour une production pour la rentrée scolaire de septembre 2028.

Dans la mesure où la maîtrise de l'ouvrage de l'opération sera portée par la SPL, le programme doit être approuvé par délibération de son conseil d'administration programmé le 4 juin 2024.

Le plan de financement établi par le Cabinet Syna fait état, pour la période de construction, des besoins suivants :

- Un capital social de 1.700.000 € (représentant 11% du montant de l'investissement), soit une augmentation de capital de 1.530.000 € s'ajoutant au capital initial de la SPL de 170.000 € (la clé de répartition du capital reste identique par rapport aux apports initiaux, soit 25% pour La Chapelle-sur-Erdre, 27% pour Orvault et 48% pour Saint-Herblain) ;
- Des avances en compte courant d'associé, selon la même clé de répartition, d'un montant global de 1.600.000 €, dont la date de libération varie selon les collectivités (432.000 € pour Orvault libéré en 2027) ;
- Des subventions d'investissement d'un montant de 2.546.000 € ;
- Un emprunt de 10.990.000 €.

Conformément à ce plan de financement, il importe que la commune d'Orvault :

Conseil municipal du 17 juin 2024

4/11

DCM2024S3N22 – Cuisine centrale mutualisée : Restitution du programme - Augmentation de capital de la SPL « Erdre Cens Chézine restauration durable » - Apport en compte courant d'associé

- Décide de l'augmentation de la participation au sein de la SPL à hauteur de 413.100 €, par la souscription de 4.131 actions ordinaires nouvelles moyennant une souscription de 413.100 euros, à libérer pour moitié (soit 206.550 €) en 2024 et pour moitié (soit 206.550 €) en 2025 ;
- Octroie une avance en compte courant d'associé d'un montant en principal de 432.000 € pour l'année 2027 (l'avance en compte courant d'associé de la commune de Saint-Herblain (768.000 €) sera consentie en 2024, celle de la commune de La Chapelle-sur-Erdre (400.000 €) en 2027).

Conformément à l'article L. 1522-5 du Code général des collectivités territoriales, le montant de cette avance en compte courant donnera lieu à une convention entre la SPL et la commune prévoyant le remboursement à l'issue d'une période de 2 ans éventuellement renouvelable une fois.

A défaut de remboursement de la SPL, le montant de l'avance en compte courant sera transformé en une augmentation de capital au bénéfice de la commune d'Orvault.

Les avances en compte courant des trois communes associées ne seront pas rémunérées.

Le programme architectural complet (177 pages) est disponible dans l'espace numérique des élus, sur le site internet de la Ville et au sein des services de la direction éducation enfance jeunesse.

DECISION

Vu le Code général des collectivités territoriales, et plus particulièrement les articles L. 1531-1, L. 1524-5 et L. 1522-5,

Vu les statuts de la SPL « Erdre Cens Chézine Restauration Durable »,

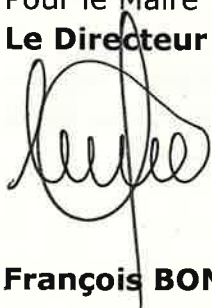
Sur proposition de la commission Enfance Jeunesse et après en avoir délibéré, le Conseil municipal, par 25 voix POUR, 9 voix CONTRE des groupes Aimer Orvault et Orvault au Centre et 1.ABSTENTION de Monsieur André NYAMSI-HENDJI :

- **PREND ACTE** du programme de projet de cuisine centrale mutualisée devant être réalisé sous la maîtrise d'ouvrage de la SPL « Erdre Cens Chézine Restauration Durable » ;
- **APPROUVE** l'augmentation de capital social de la SPL « Erdre Cens Chézine Restauration Durable » à hauteur de 1.530.000 € correspondant à l'émission de 15.300 actions d'une valeur nominale de 100 € chacune ;
- **APPROUVE**, au titre de cette augmentation de capital, la souscription par la commune d'Orvault de 4.131 actions nouvelles d'une valeur nominale de 100 €, soit 413.100 €, maintenant sa participation à 27% du capital ;
- **PRECISE** que ces 4.131 actions nouvelles seront souscrites en intégralité en 2024, mais que la libération de cette souscription se fera à hauteur de 206.550 € en 2024 et de 206.550 € en 2025 ;

- **PRECISE** que les crédits correspondants sont et seront inscrits au chapitre 26, article 261 du budget ;
- **APPROUVE** l'octroi d'une avance en compte courant d'associé au bénéfice de la SPL « Erdre Cens Chézine Restauration Durable » d'un montant de 432.000 €, non rémunérée, devant être versée en 2027 ;
- **AUTORISE** le Maire à signer la convention d'apport en compte courant d'associé correspondante prévoyant un remboursement à l'issue d'une période de 2 ans éventuellement renouvelable une fois ;
- **AUTORISE** le Maire ou l'adjoint délégué à prendre toutes les dispositions nécessaires à l'exécution de la présente convention.

Extrait certifié conforme
Orvault, le 18 juin 2024

Pour le Maire
Le Directeur général adjoint



François BONNEAU



La secrétaire de séance



Linda PAYET

Rendu exécutoire

Par télétransmission en Préfecture le : **19 JUIN 2024**

Et par publication le : **19 JUIN 2024**

SPL

ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

CUISINE CENTRALE MUTUALISÉE
ORVAULT, LA CHAPELLE SUR ERDRE ET SAINT-HERBLAIN
SYNTHÈSE PROGRAMME - COÛT – CALENDRIER - MAI 2024



Sommaire

- Programmation de l'équipement
 - Site d'implantation
 - Synthèse des éléments programmatiques
- Coût d'opération et échéancier
- Calendrier
 - Principaux jalons
 - Prochaines étapes

07/05/2024

SPL ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

Programmation de l'équipement

• Site d'implantation

- Abandon du site de la ZAC de la Jalière sur ORVAULT
- Finalisation du site d'accueil sur ST HERBLAIN Foncier disponible et maîtrise foncière ville de
- Zonage PLUm permettant la réalisation d'un équipement de ce type
- Emprise foncière en cohérence avec les besoins, 8000 à 9000 m2
- Dessertes viaires existantes et lignes TC 93 et 50 à proximité



Aires d'accueil cens du
voivage

Institut Cancérologie de
L'Ouest

Hôpital Nord Laënnec



07/05/2024

SPL ERDRÉ CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

3

Programmation de l'équipement

• Site

- Voir en annexe la représentation cartographique de la localisation du site de la cuisine et des sites scolaires

• Etudes pré opérationnelles en cours

- Géotechniques
- Relevés Topographiques
- Analyse Faune Flores du site

• Bornages et dispositions contractuelles foncières

- A réaliser quand le projet sera stabilisé, niveau Permis de construire

07/05/2024

SPL ERDRÉ CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

4

Programmation de l'équipement

Programme technique fonctionnel détaillé :

Base de réalisation Présentation COPIL ETAT DES LIEUX ET DES BESOINS – ETUDE DE Faisabilité du 31 janvier 2024.

- Principe général
 - Cuisine centrale fonctionnant selon le principe de la liaison froide, avec un conditionnement en bacs gastronomes inox (un conditionnement réutilisable est également prévu pour le portage à domicile conformément aux obligations imposées par la loi à partir de 2023). Base de production 7 500 repas jours à l'ouverture, cible 10 000 en 2040. En annuel : près d'1 200 000 repas en 2029 et de 1 500 000 repas en 2040

Publics	La Chapelle sur Erdre	Orvault	Saint Herblain	Publics	La Chapelle sur Erdre	Orvault	Saint Herblain
Scolaires et ALSH	5 restaurants + 1 en 2027	7 restaurants + 1 en 2025/2028	16 restaurants (dont 1 ne fonctionnant qu'en centres de loisirs)	Scolaires et ALSH inclus repas PAI	✓	✓	✓
Petite enfance	2 multi-accueils + 1 dont la création est programmée			Petite enfance	✓	Potentiellement	
Personnes âgées (foyers)			1 foyer	Portage à domicile	✓ (livraison assurée par la structure mutualisée)		✓ (livraison assurée par le CCAS)
				Personnes âgées (foyers)			✓

07/05/2024

SPL ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

5

Éléments Structurants:

• SITE

un fonctionnement optimum des locaux, une limitation de la surface de la cour de service, une limitation des surfaces à construire (bâtiment généralement plus compact avec moins de circulations)

• Surfaces cibles

Le ratio SdP/SU devra être le plus faible possible afin de limiter les espaces perdus et les circulations dans le but de limiter les coûts d'investissement et de fonctionnement à posteriori du bâtiment. Ce ratio devra être justifié et sera vérifié dès la première étape de conception.

La surface de plancher cible est de 2 400m, bâtiment avec un étage pour accueillir les locaux administratifs, tous les locaux techniques étant au RDC.

• Principe et Organisation des processus

La cuisine centrale sera exploitée selon le principe de la liaison froide (production des repas différée dans le temps et dans l'espace par rapport à leur consommation, conservation des repas par une maîtrise des températures, les plats cuisinés étant refroidis rapidement avant conservation en froid positif).

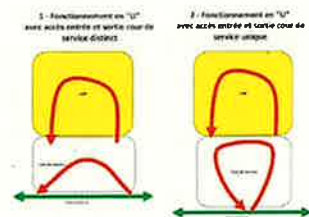
Ainsi 3 grands types d'activités, hors fonction support, cohabiteront dans la partie cuisine de l'UCP :

- les approvisionnements,
- la production et le conditionnement de préparations alimentaires,
- la logistique (allotissement et livraison).

• Axes techniques de déploiement du projet

- Processus et matériels adaptés pour « faire de la cuisine »,
- Maîtrise des coûts de maintenance,
- Qualité des espaces installations pour le confort de travail des agents (TMS),
- Economie et innovation en énergie (ENR...)

Intégration d'une légumerie dans le bâtiment, permettant de traiter un complément de production pour les légumes non traités par la FEE AU DUC. Surface de 132 M2 environ, intégrée dans les process de production



07/05/2024

SPL ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

5

Coût d'opération et échancier

Le coût travaux (bâti VRD matériel) est de 10,40 M€ HT, soit +334 k€ par rapport à janvier 2024

Le coût d'opération est de 15,13 M€ HT, soit +481 k€

Surcoût lié à l'obligation d'ombrières Photovoltaïques sur le parking :

il conviendra d'étudier précisément dans le cadre du projet la gestion de l'énergie, production, consommation, boucle d'auto consommation avec des partenaires, Hôpital, Aire des gens du voyage... Ces dispositions seront utiles pour, d'une part, optimiser la production/consommation en fonction des usages journaliers/hebdomadaires et annuels de la cuisine, et d'autre part, maîtriser les coûts d'approvisionnement en énergie électrique

Echéancier prévisionnel Finance opération	Montant HT	2024	2025	2026	2027	2028
Etudes Pré opérationnelles et supports (AMO,CT,SPS,TOPO...)		57 800 €	66 980 €	78 200 €	78 200 €	57 800 €
Etudes MOE, y compris rémunération non retenus (2 APS)		517 200 €	586 160 €	553 404 €	413 760 €	86 200 €
Travaux				3 525 452 €	2 820 361 €	705 090 €
Matériels et mobilier					3 350 000 €	150 000 €
Actualisations et aléas			416 036 €	416 036 €	624 054 €	624 054 €
total HT	15 126 787 €	575 000 €	1 069 176 €	4 573 092 €	7 286 375 €	1 623 144 €
total TTC	18 152 144 €	690 000 €	1 283 011 €	5 487 710 €	8 743 650 €	1 947 773 €

07/05/2024

SPL ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

Calendrier

• Principaux jalons

- Consultation MOE, 06/2024 au 11/2024 Niveau APS
- Choix équipe de MOE 12/2024
- Dépôt instruction urbanisme, Permis de construire, 04/2025
- PC Accordé 10/2025
- Consultation Entreprises, 08/2024
- Os Travaux 12/2025
- Travaux 02/2026 au 02/2028
- Réception et Production à Blanc 03/2028 au 06/2028
- Production 09/2028

• Prochaines étapes

- Lancement consultation 28/05/2024
- Choix 3 équipes vers 08/07/2024
- Choix équipe lauréate vers 06/11/2024

07/05/2024

SPL ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

8

Annexe

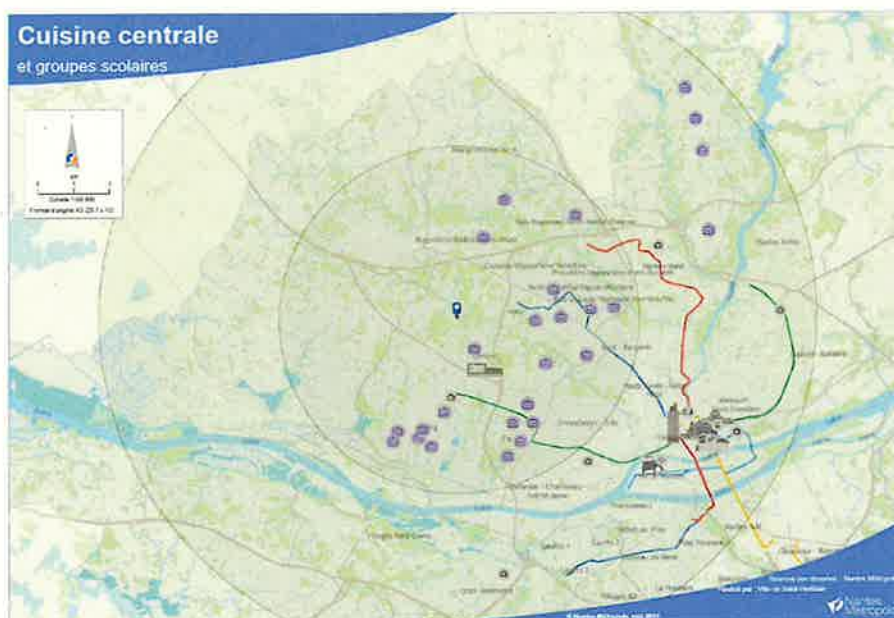
Localisations du site de la cuisine et des sites scolaires

Représentation cartographique des distances entre la cuisine et les groupes scolaires

07/05/2024

SPL ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

9



Distances entre la cuisine et les groupes scolaires :

Grande majorité dans le rayon < à 5 kms

4 dans le rayon < à 10 kms

07/05/2024

SPL ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

10

