

Construction de la cuisine centrale - Approbation de l'Avant-Projet Définitif - Ajustement de l'enveloppe prévisionnelle de l'opération

M. l'Adjoint LIME, Rapporteur : Le 14 octobre 2004, l'assemblée délibérante a décidé la construction d'une cuisine centrale.

Lors du Conseil Municipal du 26 mai 2005, la Ville de Besançon a lancé le projet de création d'une cuisine centrale visant à fabriquer environ 5 500 repas pour les besoins des écoles maternelles, élémentaires et primaires, des centres aérés et de loisirs, des crèches et haltes-garderies.

En effet, la production des repas, pour les scolaires, est actuellement assurée, en liaison chaude, par trois cuisines centrales vétustes qui ne répondent ni aux prescriptions de la réglementation sanitaire ni aux exigences d'une restauration de qualité.

Cette cuisine centrale sera implantée sur la commune de Besançon dans la zone Industrielle de Trépillot, rue Albert Thomas.

La création d'une cuisine centrale à Besançon, non seulement concilie les impératifs de sécurité, fonctionnalité et rationalité économique, mais surtout permet une créativité culinaire accrue. C'est une occasion pour la Ville de repenser sa conception de la restauration scolaire, en faisant de ce nouvel outil un véritable lieu d'éducation au goût, d'apprentissage des aliments et des plats de toutes origines et donc de contribuer à une ouverture sur le monde, au-delà du simple équilibre alimentaire. Des équipements modernes permettront en effet aux cuisiniers d'élargir les propositions culinaires, en lien avec le «Programme National Nutrition Santé».

Ce projet s'inscrit également dans une démarche innovante en matière :

- * d'environnement, par la réduction des besoins et des consommations énergétiques, et de l'émission des gaz à effet de serre - H.Q.E. (Haute Qualité Environnementale), le traitement des déchets,
- * de gestion, concernant l'entretien et la maintenance du matériel,
- * de qualité, par la conception d'espaces intérieurs confortables et sains à tous les niveaux.

Le 18 mai 2006, le Conseil Municipal a retenu l'équipe de concepteurs dont 3 BORNES ARCHITECTES est le mandataire.

Cette équipe de concepteurs a proposé la construction d'une cuisine centrale de 5 500 repas par jour en liaison chaude pour alimenter 80 sites (écoles + crèches), selon un process innovant : les chambres froides sont remplacées par des «césars», petits containers suspendus sur rails en remplacement des chambres froides classiques, sans cloisonnement dans les zones de stockage, de fabrication, d'expédition, de travail où les cuisiniers interviennent à température ambiante ; seuls les plans de travail sont refroidis par un système de flux laminaires.

Les évolutions du programme de l'opération prises en compte dans les études d'avant-projet définitif remises en fin d'année 2006 par l'équipe de maîtrise d'œuvre ont fait apparaître une évolution du coût des travaux.

Celle-ci s'explique par les éléments suivants :

- la prise en compte d'ajustement des prix à ce jour : environ 5 % d'augmentation principalement dû à l'augmentation du prix des aciers, le projet comprenant une part importante d'acier notamment dans la structure métallique et les équipements cuisine

pour un montant de : 164 000 € HT

- la validation d'options ou d'ajustements de programme :

* le système du coulis de glace : système particulièrement intéressant pour la fabrication du froid : en effet, le froid est fabriqué la nuit lorsque l'énergie est moins coûteuse (tarif de nuit EDF) et restitué la journée, ce qui permet une diminution de la capacité du transformateur (1 000 KVA au lieu de 1 250 KVA), un retour sur investissement sur 12 ans et est plus écologique au niveau du rejet de CO₂.

pour un montant de : 240 000 € HT

* le choix de l'énergie électrique et équipements de cuisson d'une gamme supérieure à celle prévue au programme : les fours, marmites et sauteuses fonctionnent à l'énergie électrique avec une cuisson pression vapeur possible permettant une plus grande souplesse pour la cuisson et un gain de temps au bénéfice de la qualité des repas

pour un montant de : 145 000 € HT

**Soit un total de : 549 000 € HT
(travaux seuls)**

Ces évolutions du projet permettent de répondre pleinement aux demandes des futurs utilisateurs et d'intégrer plus fortement la qualité environnementale dans l'opération.

Estimation de l'enveloppe financière de l'opération :

Acquisition du terrain et études préalables :	94 304,35 € HT
Indemnités de concours et frais annexes :	27 000,00 € HT
Etudes (sol, programmiste, maîtrise d'oeuvre, contrôle technique et SPS) :	570 000,00 € HT
Travaux et équipements de cuisine (y compris branchements gaz, électricité, eau, téléphone) :	4 050 000,00 € HT
Petits équipements de cuisine :	150 000,00 € HT
Montant total HT :	4 891 304,35 € HT
TVA :	958 695,65 €
Total TDC - valeur janvier 2007 :	5 850 000,00 €TDC

Echéancier prévisionnel de réalisation

- Remise du projet et approbation : avril 2007
- Lancement de la consultation : mai 2007
- Choix des entreprises : juin/juillet 2007
- Démarrage des travaux : septembre 2007
- Durée des travaux : 14 mois
- Livraison et mise en service de l'équipement : 4^{ème} trimestre 2008

- Fabrication des repas et livraison sur tous les sites de restauration : janvier 2009

Le plan de financement s'établit comme suit :

Part Département (CITE 2007) : 920 000 €
Part Région } à définir sur la part des travaux
Part ADEME } relative à la maîtrise d'énergie

La Ville s'engage à prendre à sa charge les financements non acquis.

Le Conseil Municipal est invité à :

- approuver cet avant-projet définitif,
- approuver le nouveau coût global réajusté de l'opération tel que défini ci-dessus,
- assurer le financement de l'opération sur les budgets 2007 et suivants, sur l'imputation 23.251.2313.5046.33000,
- autoriser M. le Maire à solliciter les participations de l'ADEME, de la Région de Franche-Comté et du Département du Doubs, et à les inscrire par décision modificative au budget de l'exercice courant, à réception des notifications, en recettes aux imputations 13.251.1321/1322/1323.5046.33000,
- approuver l'échéancier prévisionnel de l'opération,
- engager les procédures de consultation des entreprises et autoriser M. le Maire ou l'Adjoint Délégué à signer les marchés de travaux.

«**M. LE MAIRE** : Monsieur CYPRIANI, vous allez nous parler de légumerie je pense ?

M. Benoît CYPRIANI : Je commence en soulignant qu'il s'agit d'un beau projet qu'il est nécessaire de soutenir. J'ai cependant bien sûr un petit regret concernant la légumerie. La gestation du projet de cette légumerie serait intéressante à suivre. Je ne vais pas vous décliner tous les hauts et les bas par lesquels nous sommes passés, beaucoup d'énergie a été dépensée pour suivre ce dossier qui était quand même malgré tout un petit peu fuyant, insaisissable et qu'on peut résumer par une phrase du genre : «ne vous inquiétez pas, on s'occupe de tout». Pour montrer la difficulté du changement des mentalités qui est pourtant indispensable, voici un mois encore une note du service rappelait que la légumerie n'était prévue que pour les crèches, c'est-à-dire pour 500 repas alors que bien sûr ce sont 5 000 repas qui sont nécessaires chaque jour. Heureusement depuis, la Première Adjointe a réaffirmé la nécessité d'utiliser des légumes frais et de travailler avec les producteurs locaux. Alors, j'ai un regret : cette légumerie ne pourra pas traiter les légumes terreux, c'est-à-dire qu'il ne pourra pas y avoir d'épluchage sur place et c'est dommage, ce travail sera sous-traité à l'ADAPEI. Bien sûr, si on sous-traite autant le faire avec l'ADAPEI mais je pense qu'il aurait été préférable de le faire nous-mêmes. J'attire l'attention de tout le monde sur le fait que cette sous-traitance a un coût qu'il faudra accepter ensuite. Actuellement, le coût de l'épluchage d'un kilo de pomme de terre revient à 1 €. Cela augmentera le coût des repas. Bien sûr on peut toujours nous dire que si on avait construit nous-mêmes l'équipement, il faudrait en payer son fonctionnement. Mais imaginez-vous que dans le prochain mandat on décide de faire des économies ; on va dire : les repas coûtent trop cher où pouvez-vous faire des économies ? Eh bien, il ne faudrait surtout pas essayer de les faire en supprimant la sous-traitance à l'ADAPEI.

M. LE MAIRE : J'espère que tu seras là pour nous rappeler qu'il ne faut pas le faire.

M. Benoît CYPRIANI : Pourquoi ? Parce que l'ADAPEI va investir à notre place. Donc tout le matériel qu'on n'a pas implanté, la place qu'on n'a pas réservée pour cela, l'ADAPEI va le faire. C'est une première raison pour maintenir quand même notre effort sur les autres mandats, même si je ne suis pas là.

M. LE MAIRE : J'espère que tu seras là.

M. Benoît CYPRIANI : La deuxième raison, pour travailler avec les producteurs locaux, c'est qu'il faut créer une filière locale, c'est-à-dire mettre en confiance les producteurs qui, pour beaucoup, préfèrent quand même la sécurité de livrer à des grossistes qui vendent sans problème. S'ils travaillent avec la cuisine centrale, il faut qu'ils modifient leurs habitudes sur plusieurs années, de manière pérenne. Donc il faudra les rassurer.

C'est une cuisine d'avant-garde si je sors un peu de mon dossier sur la légumerie, qui va utiliser des procédés récents en terme de maîtrise de l'énergie, pour le traitement de l'air, mais aussi pour le maintien au froid. On ne va pas avoir des chambres froides, on va avoir des petits volumes qui seront refroidis avec un fluide caloporteur inoffensif puisqu'il s'agit d'eau...

M. LE MAIRE : Un coulis de glace.

M. Benoît CYPRIANI : ...d'eau glacée bien sûr, donc ce sera un bel outil et hormis cette petite réserve, nous soutenons ce projet de cuisine centrale bien entendu.

M. LE MAIRE : Super woman première adjointe va nous répondre par rapport à cela mais je crois que c'est vrai, tu as raison de le dire, Benoît, nous allons construire là-bas aux Tilleroyes une cuisine d'avant-garde. Nous aurions très bien pu là aussi confier la construction de cette cuisine à un grand groupe national. Nous, nous pensons que le service public, la qualité de ce que mangent nos enfants et petits-enfants dans les écoles, est quelque chose de tout à fait essentiel et on peut dire que grâce à cette cuisine, dans nos écoles, dans nos crèches, on va manger des légumes frais, on va développer le bio et le circuit court et je remercie vraiment la Première Adjointe qui a, avec Christophe LIME et Benoît CYPRIANI, mené à bien ce projet.

Mme Françoise FELLMANN : Je ne vais pas faire très long. C'est un dossier effectivement sur lequel nous travaillons depuis que nous sommes élus je crois, les études ayant été faites au préalable. On a beaucoup travaillé avec Benoît, on «s'est pris la tête» on peut le dire maintenant. Quand on lui disait qu'on s'occupait de tout, il n'y croyait pas vraiment mais c'est ce qui fait son charme ! Donc on a beaucoup travaillé ensemble...

M. LE MAIRE : Il disait toujours «ça y est, c'est râpé».

Mme Françoise FELLMANN : ... à peu près. Pour être sérieux, c'est vrai qu'on va fournir les 5 500 repas, en tout cas dans mon esprit c'était évident qu'on allait traiter les légumes pour la totalité et pas simplement pour les crèches. Garder à l'esprit cela nous a permis de parvenir à ce résultat-là aujourd'hui. On a travaillé avec le directeur de la cuisine qui nous a fait des propositions, on a travaillé avec Benoît la semaine dernière sur ces propositions, donc maintenant on sait exactement où on va par rapport à tous ces produits-là. Personnellement je n'ai pas le même regret que Benoît sur les 100 m² que l'on n'a pas pour éplucher une tonne de pommes de terre quand on fait de la purée. Je pense que c'est intéressant qu'on puisse travailler avec l'ADAPEI dont le personnel sera justement «recyclé» sur ce projet-là. Quand on parle des marchés et des circuits courts, on en a aussi parlé très souvent, on ne peut pas, nous, privilégier les circuits courts alors qu'en travaillant avec l'ADAPEI qui est une association, nous pourrions le faire figurer dans le cahier des charges. Et comme le disait Benoît tout à l'heure, si on travaille déjà trois ans avec l'ADAPEI, ça signifie que les choses seront lancées et les circuits courts se développeront certainement pendant ces trois années. Aujourd'hui, si on veut faire une salade, pour un repas il en faut 150 kg, je ne pense pas qu'on puisse les trouver chez un seul fournisseur autour de

Besançon et c'est vrai qu'on va avancer sur ce domaine-là. Je voulais remercier Benoît et les autres collègues, Marie-Odile, Christophe évidemment, avec lesquels nous avons travaillé sur ce dossier, c'est la cuisine du XXI^{ème} siècle et je pense que, Monsieur le Maire, vous serez très fier de la faire visiter.

M. LE MAIRE : J'ai vu une cuisine de ce type à Montargis, c'est assez exceptionnel. Tout le monde est d'accord ? Beau consensus, belle unanimité».

Après en avoir délibéré et sur avis favorables unanimes des Commissions n° 8 et du Budget, le Conseil Municipal, à l'unanimité des suffrages exprimés, décide d'approuver les propositions du Rapporteur.

Récépissé préfectoral du 1^{er} mars 2007.