



Nombre de conseillers en exercice : 33
Présents : 27
Absents : 6
Pouvoirs : 2
Votants : 29

Département de Loire-Atlantique

Ville de LA CHAPELLE-SUR-ERDRE

EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

SÉANCE DU 24 JUIN 2024

L'an deux mille vingt quatre, le 24 juin à 19 h, le Conseil Municipal, légalement convoqué le 18 juin 2024, s'est réuni salle Édith Piaf à Capellia, sous la présidence de Monsieur Fabrice ROUSSEL, Maire.

Étaient présents :

Fabrice ROUSSEL
Katell ANDROMAQUE
Jean-Noël LEBOSSÉ
Noelle CORNO
Laurent GODET
Muriel DINTHEER
Philippe LE DUAULT
Camille BRANCHEREAU
Laurent BREZAC
Laurence RANNOU
Viviane CAPITAINÉ
Frédéric CHATELLIER
Claude LEFORT
Denis BRIANT
Jean-Pierre GUYONNAUD

Anne OLIVIER
Eric NOZAY
Nathalie LEBLANC
Sylvie LAJEANNE
Isabelle LE HEIN
Martin MOTTET
Oscar NAVARRO
Charlotte PERCHER
Erwan BOUVAIS
Annie LE GAL LA SALLE
Christophe BOUVIER-BRAULT
Myriam BASOSILA MBEWA
Christian GUILLEMINEAU
Bénédicte de LANTIVY
Sébastien ROUSSEL

formant la majorité des membres en exercice.

Étaient absents excusés :

Marc FLEURY, Philippe RODRIGUES, Thérèse TRESPEUCH.

Avait donné procuration, conformément à l'article L 2121-20 du Code Général des Collectivités Territoriales :

Marc FLEURY à Oscar NAVARRO, Philippe RODRIGUES à Katell ANDROMAQUE, Thérèse TRESPEUCH à Denis BRIANT.

M. Oscar NAVARRO a été élu Secrétaire de Séance.

RESTITUTION DU PROGRAMME – AUGMENTATION DE CAPITAL DE LA SPL « ERDRE CENS CHÉZINE RESTAURATION DURABLE » - APPORT EN COMPTE COURANT D'ASSOCIÉ

DL_2024_06_20

Mme Corno expose :

Par délibération du 3 avril 2023, le Conseil municipal a approuvé la création de la Société Publique Locale (SPL) « Erdre Cens Chézine Restauration Durable » conjointement avec les villes d'Orvault et de Saint-Herblain, 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 composé des sociétés La Serre Conseils 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 termes 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 des trois communes (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 (RI, 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 personnes, en fonction de la montée en puissance de l'équipement.

L'équipement est conçu autour de quatre 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 par l'accueil de groupes,

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 + alternative végétarienne quotidienne	2 repas végétariens / semaine + alternative végétarienne quotidienne	1 repas végétarien par semaine + alternative végétarienne quotidienne (selfs)

Sites livrés

Publics	La Chapelle sur Erdre	Orvault	Saint Herblain
Scolaires et ALSH	5 restaurants + 1 en 2027	7 restaurants + 1 en 2025/2026	16 restaurants (dont 1 ne fonctionnant qu'en centres de loisirs)
Petite enfance	3 multi-accueils	-	-
Personnes âgées (foyers)	-	-	1 foyer

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

Cout 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 a été approuvé par délibération de son Conseil d'administration du 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 (400 000 € pour La Chapelle-sur-Erdre libérés 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 de La Chapelle-sur- Erdre :

- décide de l'augmentation de la participation au sein de la SPL à hauteur de 382 500 €, par la souscription de 3 825 actions ordinaires nouvelles moyennant une souscription de 382 500 euros, à libérer pour moitié (soit 191 250 €) en 2024 et pour moitié (soit 191 250 €) en 2025,
- octroie une avance en compte courant d'associé d'un montant en principal de 400 000 € pour l'année 2027 ; pour information les avances en compte courant d'associé des communes seront libérées pour Saint-Herblain (768 000 €) sur l'année 2024 et pour Orvault (432 000 €) sur l'année 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 de la Chapelle-sur-Erdre.

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

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 »,

Vu l'avis de la Commission Éducation et Parentalité réunie le 13 juin 2024,

Le Conseil Municipal par 22 voix pour et 7 contre (Erwan BOUVAIS, Annie LE GAL LA SALLE, Christophe BOUVIER-BRAULT, Myriam BASOSILA MBEWA, Christian GUILLEMINÉAU, Bénédicte de LANTIVY, Sébastien ROUSSEL) :

1. **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 » ;
2. **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 ;
3. **APPROUVE** au titre de cette augmentation de capital, la souscription par la ville de La Chapelle-sur-Erdre de 3 825 actions nouvelles d'une valeur nominale de 100 €, soit 382 500 €, maintenant sa participation à 25% du capital ;
4. **PRÉCISE** que ces 3 825 actions nouvelles seront souscrites en intégralité en 2024, mais que la libération de cette souscription se fera à hauteur de 191 250 € en 2024 et de 191 250 € en 2025, et de préciser que les crédits correspondants sont inscrits au chapitre 26, compte budgétaire REST-281A-261 « titres de participation » ;
5. **APPROUVE** l'octroi par la ville de La Chapelle-sur-Erdre d'une avance en compte courant d'associé au bénéfice de la SPL « Erdre Cens Chézine Restauration Durable » d'un montant de 400 000 €, non rémunérée, devant être versée sur l'exercice budgétaire 2027,
6. **AUTORISE M. 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 et de préciser que les crédits correspondants sont inscrits au chapitre 27 (section d'investissement), sur le compte budgétaire REST – 281A – 2745 « avances remboursables »,
7. **AUTORISE M. le Maire**, ou à défaut l'adjoint délégué, à prendre toutes les dispositions nécessaires à l'exécution de la présente convention.

N'ont pas pris part au vote : Fabrice ROUSSEL, Katell ANDROMAQUE, Laurent GODET

Pour extrait certifié conforme,
Le secrétaire de séance

OSCAR NAVARRO



Pour extrait certifié conforme,
Monsieur le Maire,

FABRICE ROUSSEL



Le Maire informe que le présent acte peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Nantes dans un délai de deux mois à partir de la date soit de transmission en Préfecture, soit de sa publication, soit de sa notification.
Le Maire certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte.

Envoyé en préfecture le 01/07/2024

Reçu en préfecture le 01/07/2024

Publié le 02/07/2024

ID : 044-214400350-20240624-DL_2024_06_20-DE



SPL

ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE

CUISINE CENTRALE MUTUALISÉE

ORVAULT, LA CHAPELLE SUR ERDRE ET SAINT-HERBLAIN

SYNTHÈSE PROGRAMME - COÛT – CALENDRIER - MAI 2024



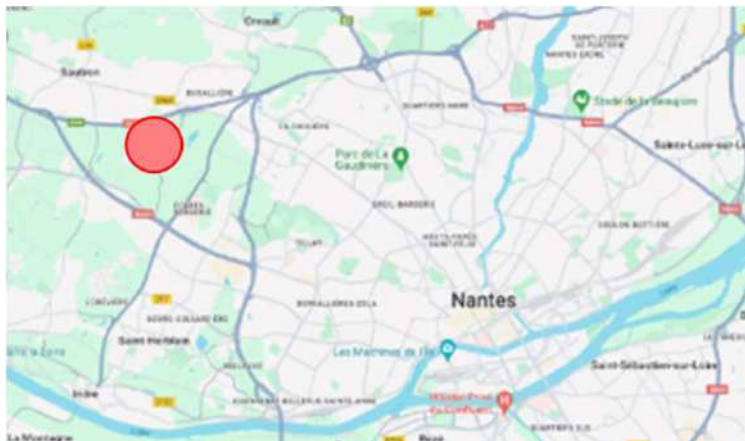
Sommaire

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

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 viaries existantes et lignes TC 93 et 50 à proximité



*Aires d'accueil gens du
vovaae*

*Institut Cancérologie de
L'Ouest*

Hôpital Nord Laënnec



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

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
Scolaires et ALSH	5 restaurants + 1 en 2027	7 restaurants + 1 en 2025/2026	16 restaurants (dont 1 ne fonctionnant qu'en centres de loisirs)
Petite enfance	2 multi-accueils + 1 dont la création est programmée	-	-
Personnes âgées (foyers)	-	-	1 foyer

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)			✓

Eléments 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 a 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).

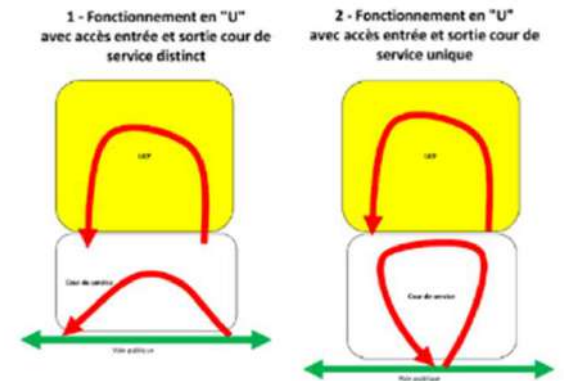
Ainsi 3 grands types d'activités, hors fonction support, cohabiteront dans la partie cuisine de l'UCP :

- 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



Coût d'opération et échéancier

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 rétenus (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 €

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

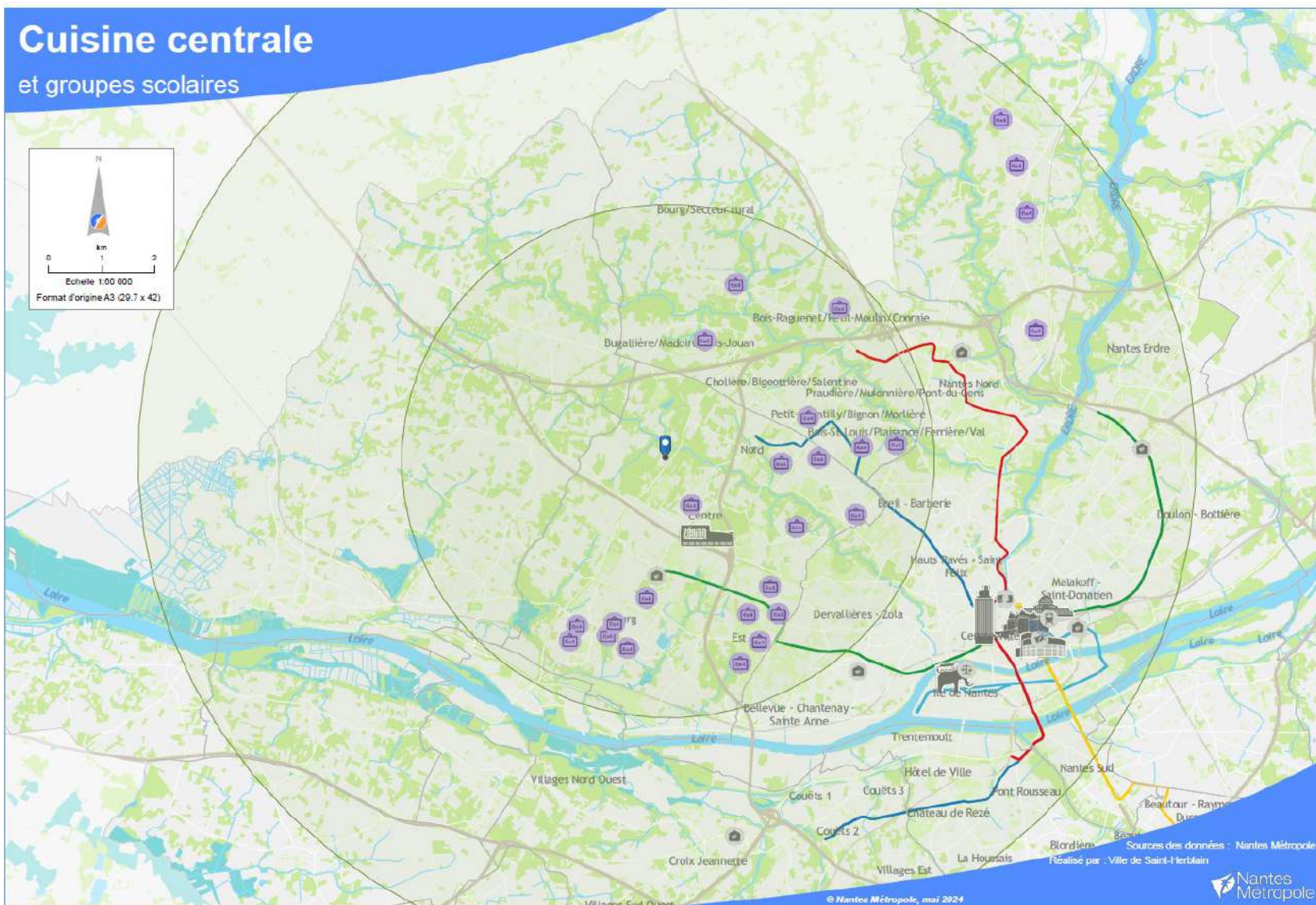
Annexe

Localisations du site de la cuisine et des sites scolaires

Représentation cartographique des distances entre la cuisine et les groupes scolaires

Cuisine centrale

et groupes scolaires



Distances entre la cuisine et les groupes scolaires :

Grande majorité dans le rayon < à 5 kms

4 dans le rayon < à 10 kms