

Marché public de Prestation de service

Prestation intellectuelle

Etude d'opportunité et de faisabilité pour la construction d'une cuisine centrale sur le territoire Salagou Cœur d'Hérault

Cahier des charges

Préambule

La Communauté de communes du Clermontais située au cœur du Département de l'Hérault est composée de 21 communes et compte 28.000 habitants. Elle bénéficie d'un patrimoine culturel et naturel exceptionnel et son économie est diversifiée - viticulture, oléiculture, maraichage, tourisme, activités commerciales et industrielles. Le territoire Salagou Cœur d'Hérault propose un cadre de vie attractif avec des équipements publics et des services à la personne de qualité, une vie sportive et un tissu associatif dynamiques, ainsi qu'une offre culturelle élargie.

Son projet de territoire s'articule autour de 4 grands axes stratégiques permettant d'apporter des réponses concrètes au territoire et à sa population. Il s'appuie sur les nombreuses compétences détenues par la collectivité tout en prenant en compte les enjeux humains, sociétaux et environnementaux propres au Salagou Cœur d'Hérault à l'heure actuelle mais aussi dans les années à venir.

Ainsi son premier axe stratégique concerne le développement durable et vise l'innovation, l'expertise, la responsabilité et l'exemplarité. Ce sujet transversal s'insère également en filigrane dans les trois autres actions stratégiques : un territoire en développement, un territoire de rencontre, un territoire de gouvernance.

La Communauté de communes du Clermontais est compétente en matière de petite enfance – jeunesse depuis 2007. Ce service s'est structuré et a évolué pour assurer aux usagers un service public de qualité. Ainsi au cœur de son Projet Educatif Global de Territoire (PEGT) se trouve l'objectif d'une restauration collective de qualité dans le cadre de la restauration collective concédée pour la jeunesse mais aussi dans le cadre de la restauration collective en régie pour la petite enfance.

La Communauté de communes fait en effet appel à un prestataire extérieur pour assurer la restauration des enfants dans :

- les 13 Accueils de loisirs périscolaires (ALP) situés sur les communes d'Aspiran, Brignac, Cabrières, Canet, celui du regroupement pédagogique des communes de Cazouls d'Hérault et

Usclas d'Hérault, Ceyras, Fontès, Nébian, Octon – Salasc, Paulhan (2), Péret, Saint-Félix-de-Lodez ce qui représente en 2021, 190 000 repas. La commune de Clermont l'Hérault bien que gérant elle-même son ALP est également intégrée au marché.

- les 6 accueils de loisirs sans hébergement (ALSH) situés sur les communes de Canet, Ceyras, Clermont l'Hérault, Fontès, Nébian, Paulhan ce qui représente en 2021, 14 000 repas par an.

La restauration est assurée en liaison froide dans le respect d'un cahier des charges strict élaboré avec l'accompagnement d'un bureau d'étude et incluant de nombreuses clauses pour favoriser la qualité des repas servis à partir de produits bio et locaux.

La Communauté de communes du Clermontais dispose également d'une cuisine centrale pour la confection de repas en régie. Implantée à la crèche « La Ritournelle » de Canet depuis février 2014, elle produit 80 repas quotidiens pour les 2 crèches intercommunales : La Ritournelle à Canet et La Farandole à Clermont l'Hérault ; ce qui représente plus de 14 000 repas et 14 000 gouters à l'année. Les agents communautaires apportent un soin tout particulier à la fourniture des denrées alimentaires, à la confection des repas (gout, texture, couleurs, grammage, fréquence des aliments), et au service à table permettant ainsi de proposer des repas équilibrés et adaptés à chaque tranche d'âge.

Depuis 2018, un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire est mené dans les cantines du Salagou Cœur d'Hérault autour de 4 axes principaux : éducation et prévention, réutilisation, recyclage, revalorisation. L'objectif recherché est « *moins de quantité jetée pour plus de qualité dans l'assiette* ».

Dans ce contexte, la Communauté de communes du Clermontais affiche la ferme volonté de construire une cuisine centrale sur le territoire Salagou Cœur d'Hérault afin de « faire de la restauration collective un levier de santé publique et de développement économique local, social, agricole et environnemental ».

Ce projet prioritaire du Projet de territoire (*Axe 4 – Un territoire de gouvernance ; Enjeu 1 – Améliorer la qualité et l'efficacité du service public aux usagers ; Objectif opérationnel 2 – Mailler le territoire par le développement des services de proximité optimisés et accessibles*) s'inscrit parfaitement dans le Projet Alimentaire Territorial « 3D » « démocratique, durable, décroissant » porté par le Pays Cœur d'Hérault.

Avec la création de cette nouvelle unité de production, la Communauté de communes du Clermontais souhaite renforcer son engagement dans le « *cuisiné sur place* » et le « *manger local* » en privilégiant les productions agricoles régionales et les circuits courts. Elle souhaite également favoriser des « *repas de qualité* », conformes aux exigences de la loi EGALIM et de la loi Climat et Résilience, à des prix acceptables, dans un contexte de hausse des prix des matières premières. Enfin, cette restauration collective proposée par la Communauté de communes sera un vecteur favorable au soutien des filières agricoles locales existantes ou à venir et créatrices d'emplois non délocalisables.

Article 1. Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet de sélectionner un assistant à maîtrise d'ouvrage (AMO) afin de conseiller et d'assister le maître d'ouvrage dans la réalisation et l'exécution d'une étude d'opportunité et de faisabilité visant à la construction d'une cuisine centrale sur un terrain nu propriété de la Communauté de communes du Clermontais, situé sur la zone d'activité de la Salamane.

Article 2 Eléments et contenu de la mission :

L'étude réalisée par le prestataire doit permettre notamment d'évaluer la pertinence du projet, d'en définir le périmètre, les modalités techniques et humaines ainsi que l'évaluation financière. L'AMO sera amené à proposer le projet le plus adapté en tenant compte du milieu environnant et des équipements existants et à venir.

Les éléments constitutifs de la mission confiée à l'AMO seront divisés en une tranche ferme et 2 tranches conditionnelles telles que détaillées ci-après :

Tranche ferme : Définition et rédaction du projet technique et du programme fonctionnel de la restauration

Cette première phase doit permettre de définir correctement les besoins et les attentes du territoire afin d'établir le projet technique destiné à concevoir une unité de production fonctionnelle et adaptée.

1 L'Etude de pré programmation devra permettre :

- Réaliser une étude de faisabilité et d'opportunité d'une cuisine centrale pour les besoins actuels et futurs du service petite enfance – jeunesse de la Communauté de communes du Clermontais
- Elargir l'étude de faisabilité et d'opportunité au territoire Salagou Cœur d'Hérault en identifiant de nouvelles clientèles : communes, portage de repas à domicile, EHPAD, entreprises...
- Elargir l'étude de faisabilité et d'opportunité aux structures du territoire du Pays Cœur d'Hérault ainsi qu'à celles des territoires voisins susceptibles d'être intéressées par un partenariat
- Prendre contact auprès des collectivités et institutions partenaires de la Communauté de communes du Clermontais et en particulier le Pays Cœur d'Hérault pour collecter toutes les informations nécessaires pour mener à bien ce projet
- Faire un état des lieux de l'offre locale agricole existante et d'identifier les moyens à mobiliser pour développer la production du territoire
- Définir des objectifs ambitieux mais réalisables par étapes de la politique alimentaire de la collectivité (produits bio, locaux, labellisation Ecocert...)
- Proposer un bâtiment exemplaire, labellisé Bâtiment durable d'Occitanie (BDO) en prenant en compte l'ensemble des phases de réalisation (conception, construction, fonctionnement...)

2 La réflexion devra porter sur le projet restauration :

- Modes de productions des repas,
- Qualité des matières premières utilisées pour la fabrication des repas tels les circuits courts, produits locaux, produits bios, produits issus de l'agriculture raisonnée,
- Structure des repas,
- Actions en matière de développement durable

3 Elle devra également porter sur le projet technique :

- Rédaction du projet restauration (Plan alimentaire, fonctionnement de la cuisine, choix d'approvisionnement et des produits, logistique...)
- Définition des process de fonctionnement
- Réalisation des Plans des aménagements
- Définition des budgets prévisionnels d'investissement
- Définition des besoins techniques de la cuisine
- Définition des surfaces
- Réalisation des schémas de fonctionnement et des schémas d'implantation
- Définition des équipements et matériels par zone
- Proposer plusieurs modes de gestion après construction sous forme de scénarii en présentant les moyens financiers nécessaires et les sources de financements possibles

Tranche conditionnelle 1 – Assistance dans la réalisation du projet / Phase Étude de Réalisation (APS / APD / PRO / DCE)

Les éléments constitutifs de cette phase sont les suivants :

1. Accompagner le Maitre d'ouvrage dans le choix du maitre d'œuvre :

- Rédiger le cahier des charges nécessaire à la consultation du Maître d'œuvre
- Analyser les offres reçues et rédiger un rapport d'analyse afin d'éclairer la décision du pouvoir adjudicateur

2. Accompagner le Maitre d'ouvrage dans la phase étude de réalisation des lots immobiliers

- Réalisation des tableaux de réservations prévisionnelles des équipements (pour la Maîtrise d'Œuvre)
- Rédaction des Cahier des Charges Techniques Particulières et prescriptions techniques immobilières spécifiques à la restauration et notamment les équipements et mobilier de cuisine (pour Maîtrise d'Œuvre)
- Participation aux réunions de négociation et aide au choix
- Assistance au maitre d'ouvrage lors de la réalisation des travaux jusqu'à parfait achèvement

Tranche conditionnelle 2 : Assistance Technique à Maitrise d'ouvrage

Les éléments constitutifs de cette phase concernent :

- 1 **Supervision de la Maîtrise d'œuvre** pendant la phase chantier avec une participation à l'ensemble des réunions
- 2 **Suivi de la mise en place des équipements de cuisine**
- 3 **Valider et suivre l'ensemble des missions confiées au maitre d'œuvre** avant transmission au pouvoir adjudicateur, garantir le respect du programme et du calendrier des travaux, contrôler les factures avant transmission au pouvoir adjudicateur