

UN RESTAURANT MUNICIPAL



**Pour les petits
et pour les grands !**



Novembre
2023



UN RESTAURANT MUNICIPAL



- 1. L'origine du projet**
- 2. L'étude de faisabilité :** choix d'un scénario
- 3. Les implantations :** choix de l'emplacement
- 4. Coût / financement**
- 5. Calendrier**

UN RESTAURANT MUNICIPAL À AUGAN



1. L'origine du projet

Origine du projet

Elections municipales 2020 :

La liste « **Vivre au temps d'Augan** » qui remporte les élections porte dans son programme le projet d'un retour à la cuisine en régie, souhait fortement exprimé lors de la campagne municipale.

Extrait du programme - élections 2020



- Reconsidérer le fonctionnement actuel de la cantine en concertation avec les agents communaux, les écoles, les enfants et les parents d'élèves.
- Offrir aux enfants une alimentation de meilleure qualité en privilégiant des produits issus de l'agriculture locale. Organiser une évolution de la cantine vers une cuisine en régie municipale.
- Mener une réflexion sur une restauration collective intergénérationnelle qui pourrait à terme profiter aux personnes âgées de la commune.

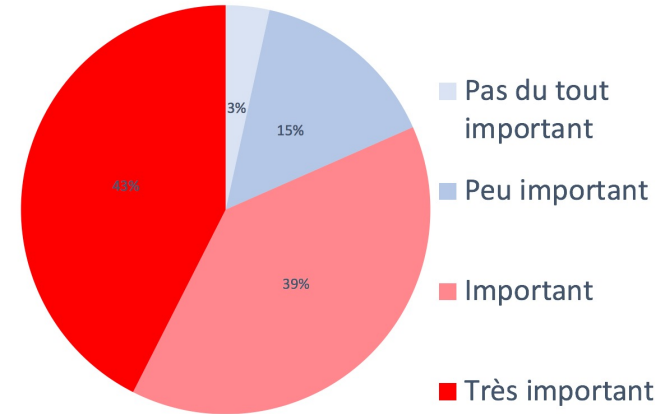
Origine du projet

Sondage des parents d'élèves des deux écoles (2018 et 2021) :

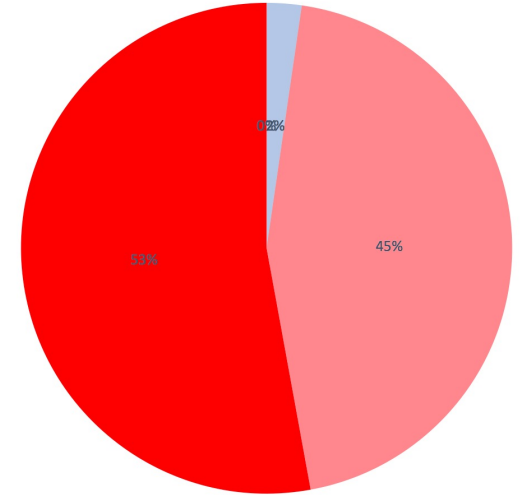
insatisfaction sur la qualité du repas de la cantine - favorable à un retour en régie « fait maison ». Comme à l'ancienne !

Que les repas soient préparés sur place. Sensibiliser les enfants à la valeur nutritionnelle des aliments. Des produits locaux et de saison que les enfants puissent identifier avant préparation.

Privilégier les produits locaux, bio, labellisés, de saison



Eviter le gaspillage



Cuisine traditionnelle avec une cuisinière tout simplement.

Je souhaite que les enfants consomment des produits de qualité. Nous faisons des efforts au quotidien à ce sujet, il serait souhaitable qu'il en soit de même à la cantine. Nous avons tous envie d'entendre nos enfants nous dire "j'ai bien mangé à la cantine à midi".

Restauration scolaire en DSP

Certaines communes délèguent la fabrication des repas scolaires à des **cuisines centrales**, c'est ce qu'on appelle une **Délégation de Service Public (DSP)**.



- La fourniture des repas peut se réaliser en **liaison froide** ou en **liaison chaude** :
- Les repas livrés en **liaison froide** sont réchauffés en barquette dans la cuisine scolaire.
- Le principe de la **liaison chaude** permet de servir des plats préparés juste avant le service. Les plats doivent alors être **consommés dans les deux heures** (règle sanitaire).
- Peu de propositions de **liaison chaude** existent dans le coin, ceux existants sont saturés ou inadaptés.

Restauration scolaire en régie

La commune porte la compétence **de la cantine scolaire**, elle s'organise pour cuisiner les repas scolaires sur place dans une **cuisine communale** :

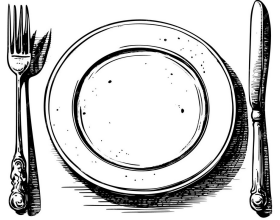
- Les repas peuvent être cuisinés en DSP, par un **prestataire en convention** avec la municipalité
- Les repas peuvent être cuisinés par le personnel communal. **Un cuisinier-gestionnaire** salarié par la municipalité est alors en responsabilité de la cuisine. Le cuisinier-gestionnaire assure également **l'approvisionnement des denrées** (plateforme, grossiste, producteurs locaux...)



Pourquoi le choix d'une cuisine scolaire **en régie** ? (1)



- Offrir une **alimentation de qualité, saine et accessible** à tous nos enfants : des écoles, de l'ALSH et de la crèche
- Sensibiliser les enfants au **goût**



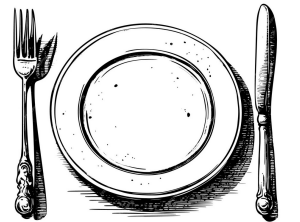
- **Limiter** (sérieusement) **le gaspillage alimentaire** (une moyenne de 14 kg de déchets par jour à Augan en liaison froide – soit 30% des repas)



- Améliorer les **conditions de repas** des enfants : un réfectoire adapté
- Redonner du sens au travail de l'équipe salariée de la cantine

Pourquoi le choix d'une cuisine scolaire **en régie** ? (2)

- Cuisiner des produits **locaux**, des produits **bios**, des produits **frais** : cuisiner **maison**
- Favoriser l'approvisionnement en **circuit court**
- Mieux maîtriser le **coût des repas** = **maintenir le prix du repas** à l'avenir. Le prix des repas fournis par les cuisines centrales ont « explosé » ces dernières années.
- Inviter les aîné(e)s de la commune à venir manger le midi avec les enfants pour faciliter l'**intergénérationnel**
- Proposer dans un second temps le **portage de repas aux aîné(e)s** de la commune.



Production des repas

La cuisine est configurée pour un potentiel de production de 250 repas/jour.

➤ **Cantine scolaire Augan : 17 000 repas /an**

- 110 repas/jour en moyenne aujourd'hui
- +10% car la qualité augmente : 120 repas/jour en prévisionnel

➤ **ALSH - Centre de loisir : 1600 repas / an**

- 34 mercredi / an : 20 enfants soit 700 repas
- 35 jours de vacance : 25 enfants soit 900 repas

➤ **Portage repas anciens : 6000 repas/an**

- évalué pour 20 anciens, soit 6000 repas/ an

➤ **Potentiel d'export repas scolaire commune voisine : 11 000 repas**

- 80 repas scolaire / jour, soit 11 000 repas

UN RESTAURANT MUNICIPAL À AUGAN



1. L'origine du projet

2. L'étude de faisabilité :
choix d'un scénario

Etude de faisabilité du projet

décembre 2021

L'étude de faisabilité a été réalisée par le cabinet :



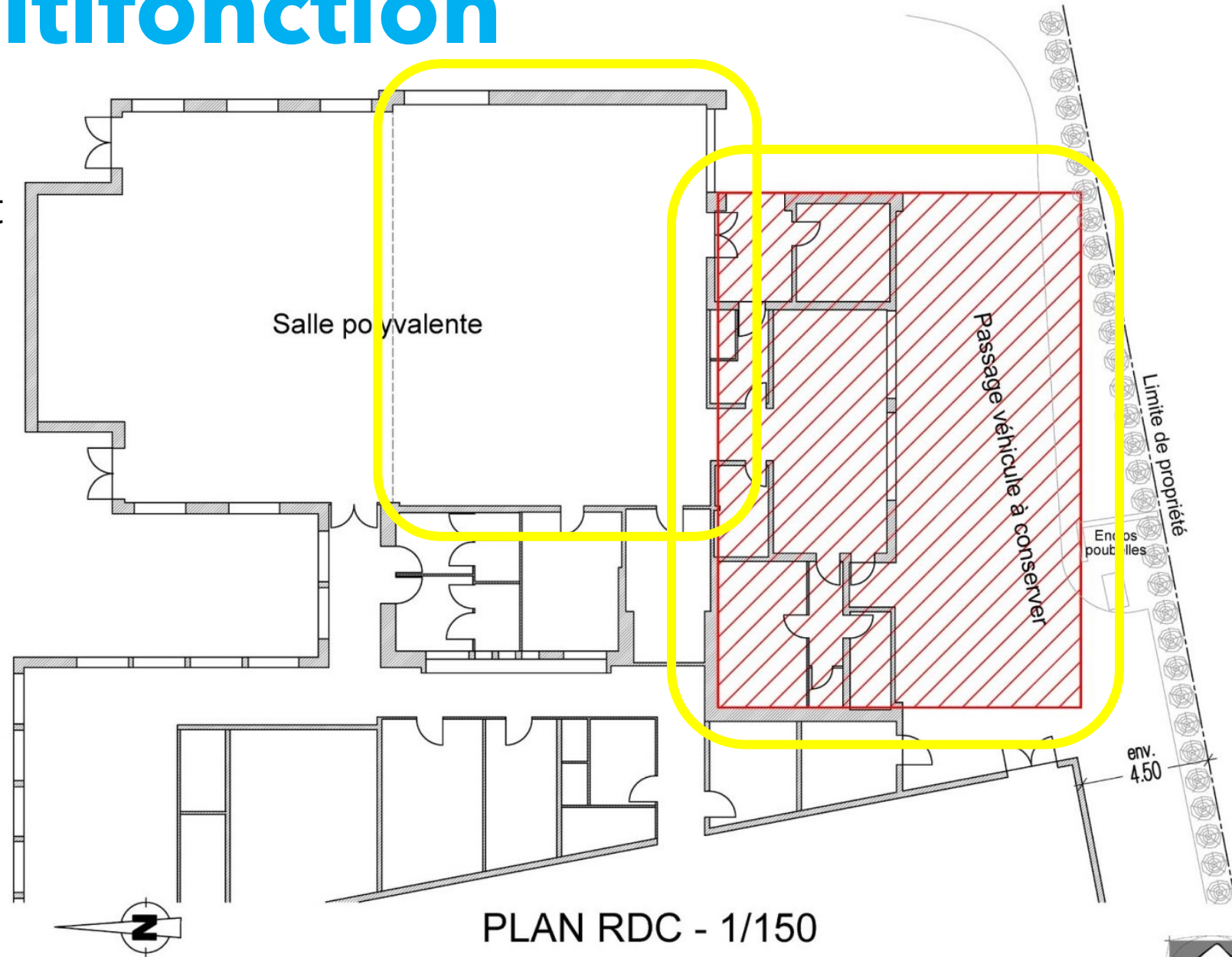
Scénario A :
**Salle
multifonction**

Scénario B :
**Salle
du foyer**

Scénario C :
**Nouveau
bâtiment**

Salle Multifonction

- Réhabilitation et agrandissement de **la cuisine**
- **Aménagement de la salle** pour un confort de réfectoire



Salle Multifonction

AVANTAGES :

- **Organisation** actuelle "**inchangée**"
- Surfaces "salle à manger" **largement dimensionnées**

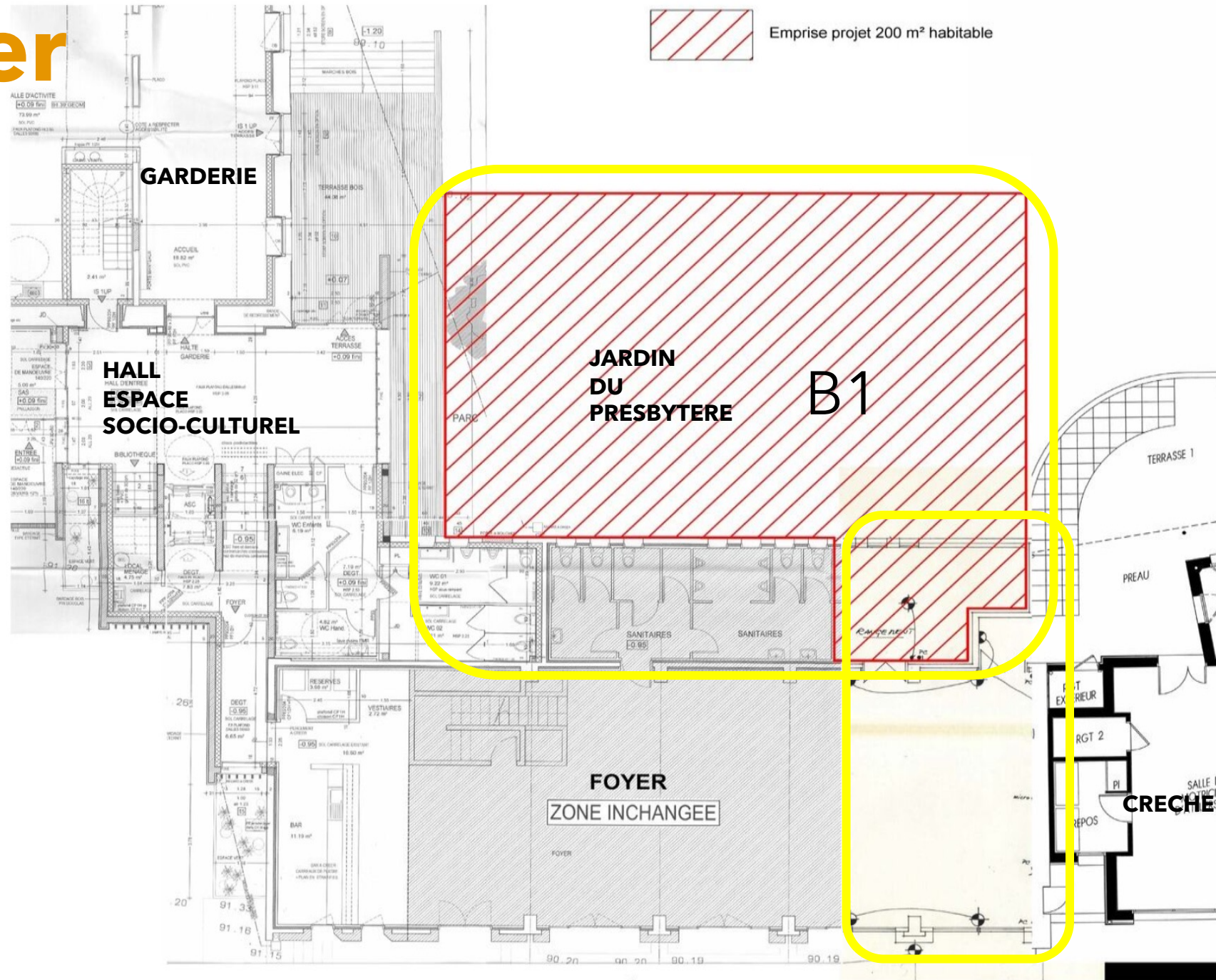
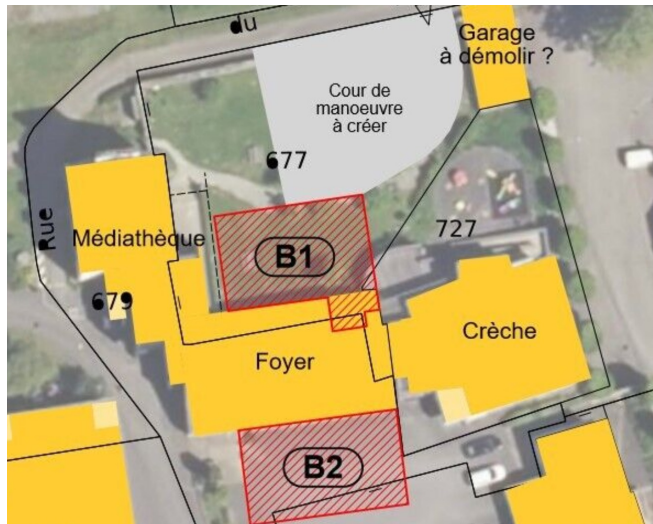
INCONVÉNIENTS :

- Pas de possibilité de créer un **espace dédié** car la salle est souvent utilisée
- **Problématique de nettoyage** entre l'utilisation festive et la restauration scolaire
- **Site très contraint** : accès livraison difficile, condamnation du passage pompiers
- **Faible qualité des espaces de travail** (vues, ensoleillement...)
- Trouver une **solution alternative** de restauration **pendant les travaux**

L'utilisation très fréquente de la salle multifonction nous contraindrait à garder l'office actuel pour les « festivités » et construire une nouvelle cuisine attenante de 200m² pour la restauration scolaire. La mutualisation des deux usages est fortement déconseillée pour des questions d'hygiène.

Salle du foyer

- Transformation du foyer en réfectoire
- Construction d'une cuisine dans le jardin du presbytère ou sur le parking



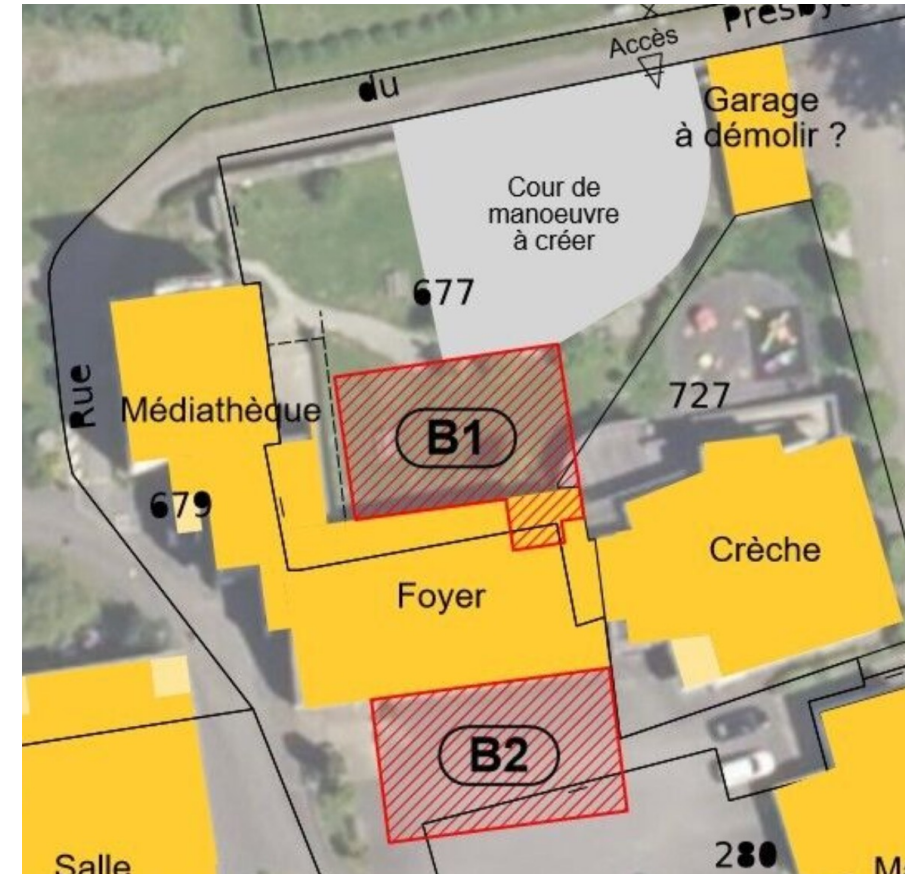
Salle du foyer

AVANTAGES :

- **Espace dédié** : pas de contraintes de nettoyage et d'agencement
- Pas de problématique de **fonctionnement pendant les travaux** pour le restaurant

INCONVÉNIENTS :

- **Condamnation du jardin de la garderie** (cuisine + cour de manœuvre) ou d'une partie du **parking (pl charmilles)** : difficulté de manœuvres pour les livraisons
- **Coût des travaux important**
- Faible qualité des **espaces de travail** (ensoleillement)
- Quel espace peut-on proposer aux **activités qui se déroulent toutes les semaines dans le foyer** ?



Nouveau restaurant scolaire

- Construction d'une **nouvelle cantine**
(cuisine + réfectoire **360 m²**)

AVANTAGES :

- **Espace dédié** : pas de contraintes de nettoyage et d'agencement
- Pas de problématique de **fonctionnement pendant les travaux** pour le restaurant
- Pas de nécessité de trouver un **lieu d'accueil aux activités se déroulant actuellement au foyer**
- **Coût de chauffage, éclairage moins élevé que le réfectoire actuel** dans la salle multifonction

INCONVÉNIENTS :

- **Coût d'investissement** important
- Problématique de **foncier disponible** près des infrastructures

Estimatif des scénarios

Scénarios	Estimation (2021)
A : salle multifonction	694 950 €
B : foyer	909 650 €
C1 : nouveau bâtiment (cuisine seule)	689 300 €
C2 : nouveau bâtiment (salle à manger = m ²)	1 175 200 €
C3 : nouveau bâtiment (salle à manger = m ²)	971 800 €

Conclusion

Le scénario A était le scénario **souhaité au début** du projet. Mais l'étude de faisabilité a montré que sa réalisation n'était **pas une bonne idée**.

Le scénario B : "une pierre deux coups" avec la transformation de la salle du Foyer n'est **pas réaliste** et **obligerait à construire une autre salle pour les activités associatives**. L'espace vert des enfants de la garderie et de l'ALSH seraient alors très fortement diminués..

Le rapport avantages/contraintes/coût est meilleur pour le **scénario C**.

Communication du projet en 2022

Présentation de l'étude de faisabilité et des différents scénarios aux habitants d'Augan :

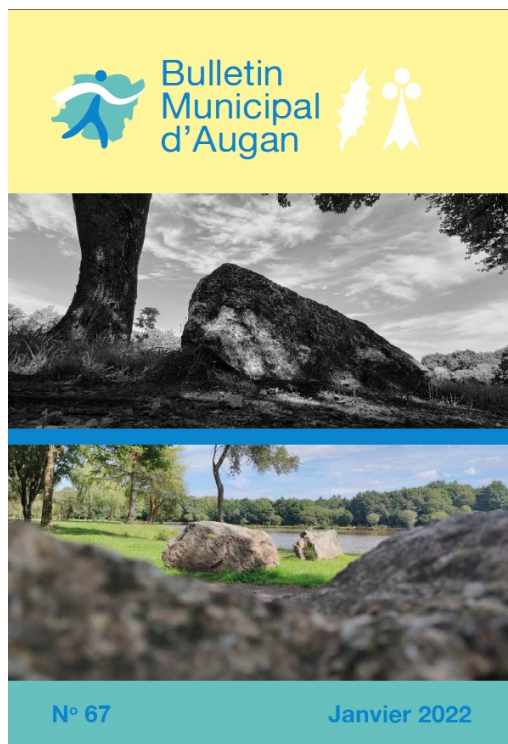
➤ lors d'une réunion publique d'information au foyer le **07/10/2022**



Communication du projet en 2022

Présentation de l'étude de faisabilité et des différents scénarios aux habitants d'Augan :

➤ 4 pages d'explications dans le **Bulletin municipal 2023** (No 68)



Vie municipale Focus sur le projet cantine

Le projet du restaurant scolaire municipal progresse lentement, mais sûrement. La municipalité a organisé au début du mois d'octobre une réunion publique pour présenter les avancées et le travail réalisé par les élus depuis le début du mandat.

Il est déjà important de relever que les ambitions politiques du projet qui portent de fortes intentions sociales et environnementales sont largement partagées par la population.

Des questions et craintes ont été exprimées sur le choix de construire un nouveau bâtiment, plutôt que de rénover la cuisine actuelle ou installer une cuisine et un réfectoire dans la salle du Foyer.

La cuisine actuelle de la salle Polyvalente est trop petite pour une cuisine en régie. Il aurait fallu « tout casser » et plus que doubler la surface, en veillant à garder un office ne servant qu'à des événements ponctuels. Il est en effet déconseillé pour des questions d'hygiène de mutualiser une cuisine scolaire en régie avec une cuisine festive. Il aurait également été compliqué et onéreux d'améliorer le confort de la salle multifonction.

Nous avons pu constater à l'occasion de cette réunion publique, à laquelle une centaine de personnes étaient présentes, que certains objectifs faisaient l'unanimité dans l'assemblée :

- améliorer la qualité de l'alimentation et le confort des enfants sur la prise de repas du midi
- limiter le gaspillage alimentaire
- favoriser un approvisionnement en circuit court auprès des agriculteurs locaux

Transformer la salle du Foyer en réfectoire nous obligerait à construire une autre salle publique, car la salle du foyer est utilisée presque tous les jours par des activités associatives et régulièrement en même temps que la salle multifonction. Transformer la salle

du Foyer pour y réaliser un réfectoire au rez de chaussée et une salle publique à l'étage est un projet coûteux. Il faudrait alors déconstruire une grande partie du bâtiment pour le renforcer, surélever la charpente, désamianter... Il n'est pas sûr non plus qu'une salle publique à l'étage répondrait aux usages du Foyer par les associations et pour les festivités. De plus cela voudrait dire construire une cuisine de 200 m² soit sur le parking derrière la mairie ou sur le jardin de l'espace socioculturel, avec des contraintes fortes sur les accès pour les livraisons.

sement seront réalisés, si besoin, afin que les associations puissent continuer à installer leurs événements sur la prairie. Le bâtiment sera éco-construit avec des matériaux biosourcés.

Il est évident que le Foyer devra être rénové thermiquement dans les prochaines années. Mais cette rénovation pourra se réaliser sans déconstruction du bâtiment, à coût raisonnable et dans le cadre d'un projet d'isolation sur lequel nous pourrions bénéficier d'aides financières ciblées sur cet enjeu.

Des craintes ont également été exprimées sur la faisabilité d'implanter le nouveau bâtiment en limite du parking et de la prairie pour lequel nous pourrions bénéficier d'aides financières ciblées sur cet enjeu.

Il est souhaité par la municipalité que l'outil cuisine, la salle du réfectoire, les toilettes, l'accès à l'eau, l'accès à l'électricité... du nouveau bâtiment puissent également profiter aux fêtes qui se déroulent sur la prairie. Aussi, des aménagements nécessaires en terrassement seront réalisés, si besoin, afin que les associations puissent continuer à installer leurs événements sur la prairie. Le bâtiment sera éco-construit avec des matériaux biosourcés.

L'investissement est tout à fait raisonnable pour les finances de la commune, le travail de recherche de subventions de l'équipe municipale a payé. Nous totalisons aujourd'hui presque 80% d'aide à l'investissement sur le projet. Après révision des prix suite à l'augmentation des matériaux en 2022, le reste à charge de la commune se situera entre 250 000 et 300 000 euros. La commune dégage annuellement une épargne brute de 250 000 euros.

L'argent public doit être bien utilisé. Nous sommes tous d'accord sur ce point. Pour réaliser la transition écologique imposée par la crise climatique, il est d'autant plus important que cet argent public soit utilisé à bon escient. L'argent public est trop souvent gaspillé dans des projets qui n'ont pas d'avenir, qui servent plutôt les intérêts de particuliers ou de lobbies. Le projet du restaurant scolaire municipal, au contraire, est un investissement d'avenir, pour l'intérêt général, pour l'intérêt de l'économie agricole locale, pour le bien-être et la bonne santé des enfants, pour une proposition d'alimentation digne pour nos aînés, pour les habitants d'Augan.

Cette nouvelle cantine participera aussi dans les prochaines années à attirer de jeunes familles sur la commune, pour le dynamisme d'Augan et de ses écoles!

L'architecte qui pilotera la construction du bâtiment a été retenu au mois de novembre 2022. D'ici le mois d'avril 2023, il réalisera son étude et la proposition des esquisses finales selon le cahier des charges qui lui a été fourni et en échange avec les élus. Ensuite les délais de permis de construire et d'appel d'offres des artisans et entreprises sur chaque lot de travaux à réaliser nous emmèneront jusqu'au début des travaux, planifiés pour le mois d'octobre 2023. Il faudra compter un an de travaux, pour une ouverture prévue du nouveau restaurant municipal au dernier trimestre 2024.

L'argent public doit être bien utilisé. Nous sommes tous d'accord sur ce point. Pour réaliser la transition écologique imposée par la crise climatique, il est d'autant plus important que cet argent public soit utilisé à bon escient. L'argent public est trop souvent gaspillé dans des projets qui n'ont pas d'avenir, qui servent plutôt les intérêts de particuliers ou de lobbies. Le projet du restaurant scolaire municipal, au contraire, est un investissement d'avenir, pour l'intérêt général, pour l'intérêt de l'économie agricole locale, pour le bien-être et la bonne santé des enfants, pour une proposition d'alimentation digne pour nos aînés, pour les habitants d'Augan.

Cette nouvelle cantine participera aussi dans les prochaines années à attirer de jeunes familles sur la commune, pour le dynamisme d'Augan et de ses écoles!

L'architecte qui pilotera la construction du bâtiment a été retenu au mois de novembre 2022. D'ici le mois d'avril 2023, il réalisera son étude et la proposition des esquisses finales selon le cahier des charges qui lui a été fourni et en échange avec les élus. Ensuite les délais de permis de construire et d'appel d'offres des artisans et entreprises sur chaque lot de travaux à réaliser nous emmèneront jusqu'au début des travaux, planifiés pour le mois d'octobre 2023. Il faudra compter un an de travaux, pour une ouverture prévue du nouveau restaurant municipal au dernier trimestre 2024.

Vie municipale Focus sur le projet cantine (suite)

Le coût de fonctionnement d'une cantine en régie, où les repas sont cuisinés sur place, n'est pas plus élevé qu'une cantine alimentée par un prestataire industriel. Dans le contexte économique actuel, les coûts de l'alimentation industrielle sont en constante augmentation. Le repas de CONVIVIO qui nous livre les plats préparés est passé de 2,24 euros en 2019 à plus de 3,00 euros début 2023. Soit une augmentation de 34%! CONVIVIO nous annonce encore des augmentations pour l'année à venir! L'alimentation industrielle est très gourmande en énergie, en emballage, en transport...

Nombreuses sont les communes qui depuis quelques années s'engagent dans un retour de la cuisine scolaire en régie communale. Ce sont-elles qui aujourd'hui maîtrisent le mieux la gestion financière de leur cantine, pour une qualité de repas sans comparaison.

Un professionnel de la restauration collective nous accompagne depuis le début du mandat sur les projections financières des coûts de fonctionnement de la future cantine en régie. Ce travail nous permet d'avoir des prévisions chiffrées précises et des scénarios d'organisation adaptés au nombre de repas qui seront produits.

Aujourd'hui, 125 enfants mangent à la cantine le midi. Si l'on ajoute des repas pour les enfants de l'ALSH des vacances et du mercredi, nous comptabilisons plus de 20 000 repas à l'année.

La cuisine aura une capacité de production de 300 repas jour. Nous avons souhaité dimensionner largement la cuisine car le coût de construction d'une cuisine de production de 150 repas est quasiment équivalent à celui d'une cuisine de 300 repas. Cela nous permettra dans un avenir que nous espérons proche de répondre à la question de repas pour nos aînés et également aux demandes de communes voisines telles que Porcaro et Caro qui ont exprimé leur intérêt à venir s'approvisionner en liaison chaude. Il est trop tôt aujourd'hui pour préciser les modalités de cette collaboration, elles seront à définir en 2024 si les demandes venaient à se concrétiser.

UN RESTAURANT MUNICIPAL



1. L'origine du projet

2. L'étude de faisabilité :
choix d'un scénario

3. Les implantations :
choix de l'emplacement

Emplacements disponibles

TAILLE DU BÂTIMENT :

restaurant + cuisine

360 m²

**TAILLE DE LA PRAIRIE
+ JARDIN DU PRESBYTERE**

9907.32 m²



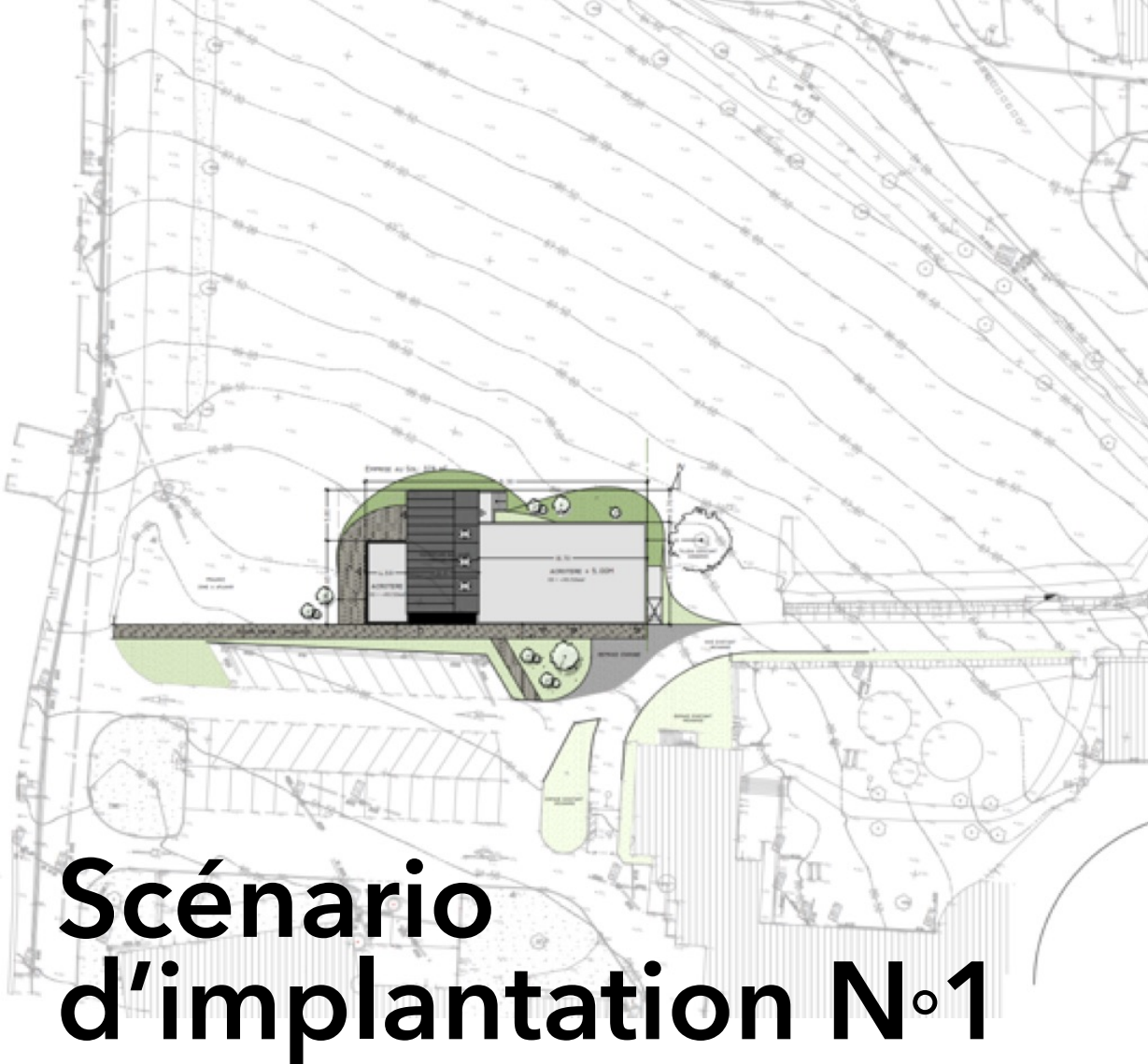
Zones d'emplacement réfléchies



**Périmètre
d'implantation**

○ Zones réfléchies

Surface au sol du restaurant + cuisine :
360 m²



En surplomb à l'est de la prairie
(proche de l'ancien Presbytère)





Scénario d'implantation N°2

En contrebas à l'est de la prairie
(angle pl. St Marc et D772, face à la chapelle Notre Dame)



The architectural site plan on the left shows a proposed building footprint (shaded grey) with a parking lot (hatched lines) to its south. The plan is overlaid on a topographic map with contour lines. To the right of the building is a large, irregularly shaped area representing a meadow or field. The plan also shows surrounding roads and other existing structures.

Scénario d'implantation N°3

Coin Sud-ouest de la prairie, parking pl. de la Liberté
(face à la salle omnisports)



Scénario d'implantation choisi: n°3



Scénario d'implantation choisi: n°3

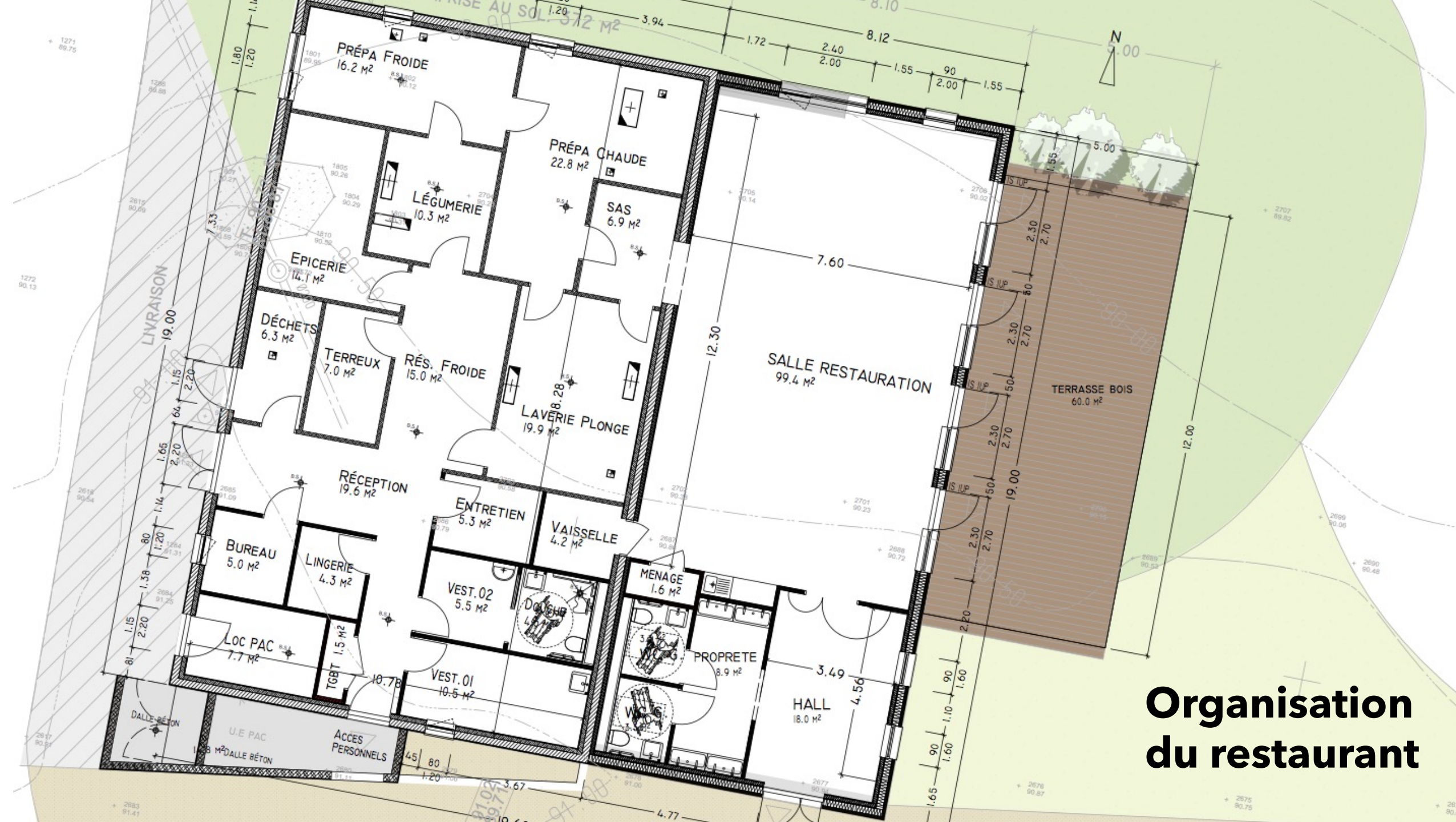


Scénario d'implantation choisi: n°3



Scénario d'implantation choisi: n°3





Pourquoi cette implantation ?

Quelles sont les contraintes, les exigences, les souhaits, les réflexions qui ont menés à ce choix ?

- **Intégration du restaurant sur le site** : l'intégration paysagère et intégration des usages.
- **Centralité du bâtiment** : proche des autres infrastructures de la commune notamment du gymnas pour le moment avant/après repas des enfants
- **La surface à bitumer devra être minime** : l'implantation en bord de route et du parking a pour avantage de limiter la création d'espace bitumé pour la voirie et les manœuvres de livraison de la cuisine.
- **Le restaurant municipal ne doit pas empêcher, ou compliquer la tenue des festivités** : le bâtiment doit laisser la place à l'installation des fêtes, la surface plane perdue 400 m² sera compensée par une mise à niveau plus bas sur la prairie. L'emplacement et la taille de ce nouveau plateau seront définis avec les associations et permettra ainsi une nouvelle implantation des chapiteaux. Le nouveau bâtiment permettra un accès à l'eau, l'électricité et les sanitaires.

Pourquoi cette implantation ?

Quelles sont les contraintes, les exigences, les souhaits, les réflexions qui ont menés à ce choix ?

- **Une nouvelle vie pour la prairie ? La prairie n'est que peu souvent utilisée par les citoyens auganais.** Seules quatre fêtes dans l'année en profitent (Festival de l'accordéon, Noces Bretonnes, Fête de la musique, kermesse). La prairie est un site important pour la commune, la réflexion sera portée pour une valorisation de la prairie. Que les fêtes continuent de s'y tenir, mais que le site soit aussi utilisé par d'autres, à d'autres moments de l'année, pour d'autres occasions.
Le site de la prairie ne peut être « verrouillé » uniquement par les festivités, d'autres choses y sont aussi possibles, la cohabitation de différentes activités est possible. L'enjeu est de **donner à cet espace vert un nouveau souffle**, un espace de convivialité et de rencontre, tout en conservant la possibilité d'installation des fêtes traditionnelles.
- **Les enfants pourront profiter de la prairie toute l'année :** Il est prévu d'installer un espace de jeux sur la pointe Est de la prairie.

UN RESTAURANT MUNICIPAL



1. L'origine du projet

2. L'étude de faisabilité : choix d'un scénario

3. Les implantations : choix de l'emplacement

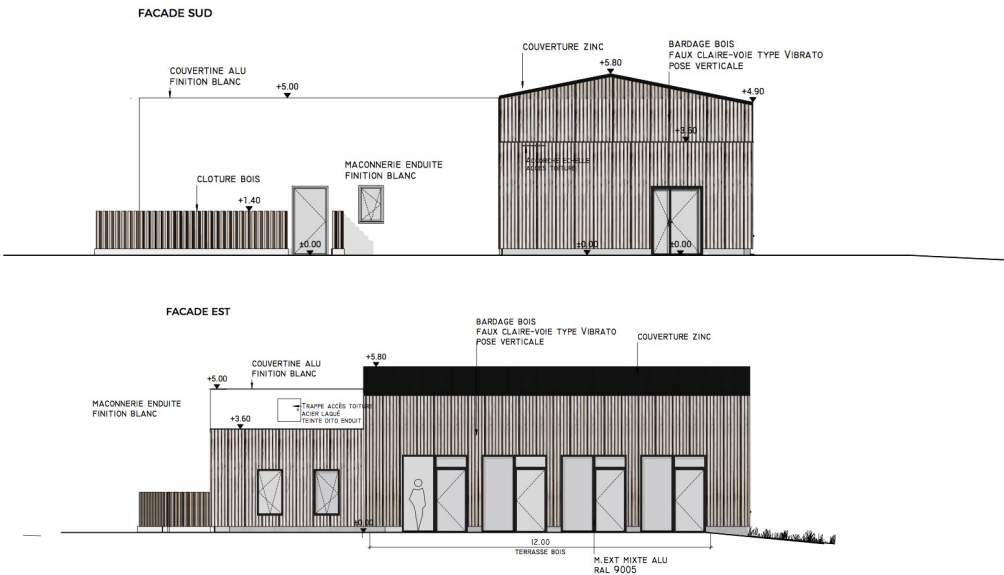
4. Coût / financement

Coût des travaux

	MONTANTS HT
TERRASSEMENT - RESEAUX	78 200,00 €
CLOS COUVERT	376 400,00 €
AMENAGEMENTS INTERIEURS	179 300,00 €
LOTS TECHNIQUES	252 000,00 €
EQUIPEMENTS DE CUISINE	129 600,00 €

Total HT

1 015 500,00 €

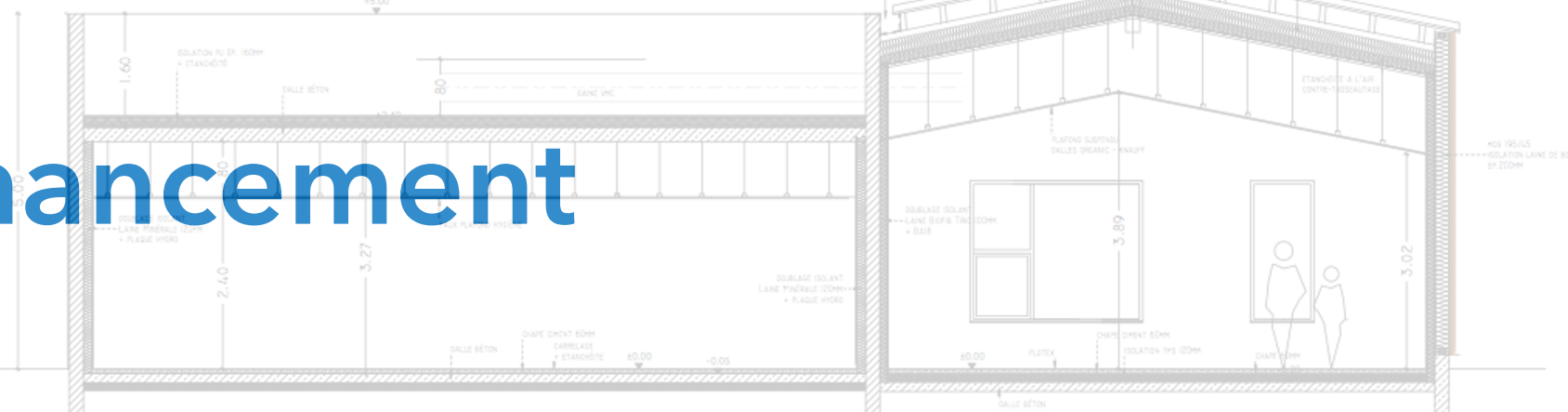


Estimation au stade
APS par l'architecte
KASO en octobre
2023



Plan de financement

Octobre
2023



Dépenses	Montant HT	Recettes	Montant
Travaux	1 015 500 €	Département 56	392 000 €
Etude et maitrise d'œuvre	104 500 €	DETR	310 000 €
		Région	150 000 €
		Autofinancement	268 000 €
TOTAL	1 120 000 €	TOTAL	1 120 000 €

UN RESTAURANT MUNICIPAL



1. L'origine du projet
2. L'étude de faisabilité : choix d'un scénario
3. Les implantations : choix de l'emplacement
4. Coût / financement
- 5. Calendrier**

Calendrier prévisionnel / Actions à venir

Novembre - Décembre - Janvier 2024 :

- Réunion avec les associations utilisant la prairie : expliquer le choix de l'emplacement, définir des besoins et aménagements sur le restaurant et sur la prairie (accès électricité, accès eau, plateau...), anticiper l'installation 2024 pendant les travaux et les installations futures.
- Réunion avec les associations de la commune pour présenter le projet
- Réunion avec les parents d'élèves pour informer sur le projet
- Réunion avec les aînés de la commune pour informer du souhait d'organiser dans un deuxième temps la cuisine de repas pour les portages.
- Re-Communication du projet dans le bulletin (déjà communiqué en janv 2023) et sur le site internet.

Calendrier prévisionnel / Actions à venir

Février 2024 :

lancement de la consultation des entreprises

Mai 2024 :

démarrage des travaux - 12 mois de travaux

Septembre 2025 :

ouverture du restaurant scolaire