

Mises aux normes des trois cuisines centrales - Résiliation du contrat de maîtrise d'œuvre - Paiement d'une indemnité forfaitaire à AC2R

M. l'Adjoint LIME, Rapporteur :

Préambule :

Les trois cuisines scolaires de la Ville ainsi que les cuisines des crèches ne disposent plus de l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires, et ce pour des raisons de configuration du bâti et malgré des conditions sanitaires optimales au niveau de la production.

Afin de disposer de nouveau de cet indispensable agrément, la Ville a engagé des études sur la remise aux normes de ses locaux. C'est dans ce cadre que le Cabinet AC2R a été chargé, par une délibération adoptée par le Conseil Municipal du 20 mars 2003, d'étudier la faisabilité et le coût d'une reconfiguration des trois cuisines scolaires, permettant d'en dédier une à la production des repas des crèches.

Cependant, alors qu'une somme de 840 K€ était allouée pour cette opération, le cabinet a mis en évidence que ces travaux représenteraient en fait un montant de 3 M€ environ. Dans ces conditions, l'étude a été suspendue afin de remettre à plat l'ensemble de la réflexion sur la problématique de la restauration municipale.

Cette réflexion a abouti à la conclusion que la solution conciliant au mieux les impératifs de sécurité, de fonctionnalité et de rationalité économique était celle d'une cuisine centrale produisant aussi bien pour les écoles que les crèches, dont la localisation pourrait être envisagée dans la zone de Trépillot.

Ce changement de programme, à la demande du maître d'ouvrage, nous conduit à lancer une nouvelle consultation afin de retenir une équipe de maîtrise d'œuvre.

De ce fait, le contrat passé avec AC2R, mandataire de la première équipe de maîtrise d'œuvre, pour la mise aux normes des trois cuisines, doit être résilié. Le montant des honoraires s'élève à 190 000 € HT.

En application du Cahier des Clauses Administratives Particulières, il est proposé de verser une indemnité forfaitaire, d'un montant égal à 4 % des honoraires des missions non réalisées.

Seuls les éléments de missions Diagnostic et Avant-Projet Sommaire ont été réalisés à ce jour, pour un montant de 25 600 € HT.

Il est donc proposé de verser une indemnité forfaitaire d'un montant de 6 576 € HT (hors révision) à l'équipe de maîtrise d'œuvre.

La répartition avec les différents membres composant l'équipe sera la suivante :

- Mandataire AC2R	3 181,80 € HT
- M2A	298,36 € HT
- ITEC FLUIDE	1 447,96 € HT
- BETIC	1 647,88 € HT
Total HT	6 576,00 €
Total TTC	(hors révision) 7 864,90 €

Le Conseil Municipal est invité à :

- décider le principe de la résiliation du contrat de maîtrise d'œuvre passé avec AC2R
- autoriser M. le Maire à verser les indemnités dues au titre de la résiliation sur les crédits inscrits au chapitre 23.251.2313.3617.33000 de l'exercice courant.

«M. Benoît CYPRIANI : Je voulais attirer l'attention de l'honorable assemblée sur une conséquence inattendue du projet de mises aux normes des trois cuisines centrales, c'est qu'il va y avoir probablement un projet de cuisine centrale et je voulais juste vous dire l'importance que ça pouvait avoir pour le développement durable. Actuellement les légumes frais sont livrés tout prêts épluchés, ensachés sous vide, c'est ce qu'on appelle la quatrième gamme, il y a aussi des légumes surgelés mais ce n'est pas ce qu'on appelle les légumes frais. En ce moment, les journaux attirent l'attention de tout le monde sur les risques des pesticides pour la santé humaine, pour l'équilibre de la flore, de la faune, pour la propreté de l'eau, etc. A Besançon nous souhaitons préserver leurs ressources pour atténuer notre empreinte écologique et la réalisation de cet objectif peut passer par un soutien des méthodes de culture n'utilisant pas de pesticides et d'engrais chimiques. On a déjà commencé dans cette voie puisque vous savez que demain et après-demain il y a un marché biologique, pour la première fois à Besançon. Le deuxième axe de soutien a été l'introduction du pain bio dans les cantines depuis le mois de janvier. Il faut bien sûr aller plus loin d'où l'intérêt de cette cuisine centrale qui doit être adaptée à cela. En effet les méthodes de culture qui sont peu industrialisées, toutes celles qui utilisent les méthodes de culture biologique, ne peuvent pas être conditionnées en quatrième gamme et je ne crois pas d'ailleurs que ce soit souhaitable. Donc les légumes doivent être traités de manière traditionnelle, c'est-à-dire traités sur place, épluchés et coupés...

M. LE MAIRE : Si tu continues, tu vas être de corvée de pluches !

M. Benoît CYPRIANI : C'est pourquoi nous étudions avec Mme FELLMANN et ses services la possibilité d'installer un local réservé au traitement des légumes frais dans la future cuisine centrale. Et je crois pouvoir affirmer que Besançon serait la première cuisine centrale de cette taille à être équipée de la sorte. Cette restructuration est donc une chance à saisir. Je vous remercie Monsieur le Maire.

M. LE MAIRE : C'est bien qu'on fasse comme cela mais je crois que pour l'instant c'est une option, ce n'est pas totalement sûr. Si cela se fait, nous serons donc la première cuisine de France à rééplucher les pommes de terre avec un couteau économe, pourquoi pas ! (rires). Cela dit, je suis totalement d'accord sur le développement durable et la foire bio».

Après en avoir délibéré et sur avis favorable de la Commission du Budget et favorable unanime de la Commission Patrimoine, le Conseil Municipal, à l'unanimité, décide d'adopter les propositions du Rapporteur.

Récépissé préfectoral du 24 mai 2004.