

## **Construction d'une cuisine centrale - Approbation du programme de service - Lancement de la procédure de dialogue compétitif**

**Mme FELLMANN, Première Adjointe, Rapporteur :** Le 14 octobre 2004, le Conseil Municipal se prononçait pour la construction d'une cuisine centrale sur la base «*d'un équipement neuf doté du matériel nécessaire à une gestion moderne d'un tel service et à la fabrication de 5 000 repas journaliers destinés aux restaurants scolaires et aux crèches tout en respectant le principe de liaison chaude*», et autorisait M. le Maire à engager les recherches et démarches dans la perspective du terrain nécessaire à la réalisation de ce projet.

### **I - Etudes et procédures déjà engagées**

#### **Etudes de programmation**

Afin de mener les études de programmation de cette opération, la Commission des Achats a retenu le Cabinet ABSYS. Sa mission se décompose en trois tranches, la tranche ferme relative à la phase de programmation, une tranche conditionnelle 1 concernant la phase de choix des groupements de constructeurs et une tranche conditionnelle 2 concernant l'assistance à la maîtrise d'ouvrage pendant les études d'Avant-Projet.

Le Cabinet ABSYS a remis le projet de Programme de service.

Ce programme répond aux objectifs impartis par la Ville de Besançon, en substance :

- \* moderniser les outils actuels de production des repas destinés aux crèches, aux restaurants scolaires et aux centres aérés en regroupant leur fabrication dans un lieu unique ; il inclura notamment un laboratoire spécifique pour la préparation des repas destinés à la Petite Enfance ainsi qu'une pâtisserie ;
- \* se conformer aux réglementations en vigueur et appliquer le principe de la marche en avant ; l'organisation interne de la cuisine centrale sera établie en fonction de cela ;
- \* élaborer en conséquence les circuits des denrées, de la répartition et de l'allotissement des repas, ainsi que de l'évacuation des déchets ;
- \* respecter le plan alimentaire établi en collaboration avec la Direction Hygiène-Santé ;
- \* prévoir la mise en place ultérieure, en cas de nécessité, d'un process «liaison réfrigérée» sans extension ni restructuration significative du bâtiment.

Il inclut également une proposition en matière de Ressources Humaines : typologie des postes, organigramme. En première approche, elle fait état de 23 postes équivalent temps plein, nombre qui comprend l'ensemble des personnels nécessaires pour faire fonctionner un tel équipement, dont la direction, le personnel administratif, le personnel de cuisine et les agents d'entretien, ainsi que les livreurs.

Le bâtiment occupera une surface utile de 1 200 m<sup>2</sup> soit en surface hors oeuvre brute de 1 400 m<sup>2</sup>.

La phase d'élaboration du programme fonctionnel détaillé sera conduite dans le même délai que celui de la phase de sélection des groupements de constructeurs dans le cadre de la procédure de dialogue compétitif.

### Acquisition de terrain

Par arrêté du 16 novembre 2004, la commune de Besançon s'est portée acquéreur des parcelles cadastrées Section EY n° 117/119 situées rue Albert Thomas par l'exercice du droit de préemption et par substitution à l'adjudicataire conformément aux dispositions de l'article R 213-15 du Code de l'Urbanisme et de la délibération du Conseil Municipal du 14 octobre 2004.

Le montant de cette acquisition s'élève à 80 600 €, somme qui sera imputée sur l'opération Cuisine Centrale.

## II - Procédure relative au mode de réalisation du projet

La construction d'une cuisine centrale est assimilée à l'activité «fabrication de produits alimentaires divers» selon la nomenclature d'activités visées par le décret n° 73-1036 du 9 novembre 1973, activités non soumises aux dispositions de la loi relative à la maîtrise d'ouvrage publique et à ses rapports avec la maîtrise d'œuvre privée, dite loi MOP. En l'état actuel des études, il n'est pas possible de définir les moyens techniques permettant de répondre aux besoins de cette opération tels que :

- la mise en place d'une liaison chaude pour 5 000 repas/jour ;
- la recherche d'une évolution vers un système de liaison froide ;
- la recherche la plus affinée en termes de coûts de fonctionnement et de coûts de gestion de personnel.

Cette situation conduit à utiliser la **procédure du dialogue compétitif décrite à l'article 67 du Code des Marchés Publics (CMP) pour définir le projet et le réaliser. Les équipes admises à présenter une proposition seront composées de concepteurs et d'entreprises chargées de la réalisation des travaux.**

En application de l'article 24 du Code des Marchés Publics, *«la commission est composée des membres de la commission d'appel d'offres auxquels sont adjointes des personnalités désignées en raison de leur compétence dans la matière qui fait l'objet du dialogue compétitif...»*. **Un arrêté municipal désignera les personnalités qui auront été choisies ; elles seront au nombre de 3 (trois).**

Selon l'article 67 du CMP, la personne responsable du marché (M. le Maire) :

- sélectionne les candidats admis (au minimum 3) à présenter une proposition
- engage avec chacun d'eux un dialogue
- arrête le cahier des charges à l'issue du dialogue
- ouvre les offres
- demande des renseignements complémentaires
- rédige et présente un rapport précis et détaillé du déroulement et du contenu des discussions à la commission d'appel d'offres.

Il est proposé que **Mme FELLMANN, titulaire et M. LIME, suppléant, reçoivent par arrêté délégation et pouvoirs pour agir en qualité de personne responsable du marché (PRM) tout au long de la procédure.**

2 commissions d'appel d'offres intervenant pour le compte de la PRM procéderont à :

- l'ouverture des candidatures ;
- l'ouverture des offres.

La Commission d'Appel d'Offres constituée conformément à l'article 24 du CMP procédera quant à elle à l'attribution du marché.

Le Conseil Municipal autorisera alors M. le Maire à signer le marché avec l'équipe retenue.

Dans le cadre de cette procédure et afin d'avoir des équipes motivées pour participer à un dialogue fructueux, il est conseillé d'allouer aux équipes admises à remettre une offre une prime forfaitaire. Cette prime forfaitaire viendra en déduction du montant du marché du titulaire.

### **III - Montant global de l'opération**

En l'état actuel de l'avancement des études, le montant global de l'opération, toutes dépenses confondues, est de **4 000 000 € TTC** dont pour l'acquisition de terrain : 80 600 € TTC.

Ce coût comprend notamment les dépenses relatives à l'achat du ou des terrains nécessaires à la réalisation de ce projet. Il est exprimé en valeur mars 2005.

A la remise du programme fonctionnel détaillé par la société ABSYS, cette dernière vérifiera ses estimations prévisionnelles par rapport au coût global de l'opération ci-dessus.

### **IV - Calendrier prévisionnel de l'opération (jusqu'au choix de l'équipe de constructeurs)**

- Remise du programme de service : 6 avril 2005
- Remise du programme fonctionnel détaillé : fin juin 2005
- Choix de trois équipes : fin septembre 2005
- Dialogue avec les groupements de constructeurs, rédaction du cahier des charges, objet de la consultation : d'octobre 2005 à avril 2006
- après le choix de l'équipe attributaire du marché par la Commission d'Appel d'Offres, autorisation de la signature du marché par l'Assemblée délibérante.

Le Conseil Municipal est invité à :

- approuver le programme de service tel que décrit ci-dessus,
- prendre connaissance du choix de la procédure de dialogue compétitif ainsi que les dispositions prévues pour le lancement de la consultation telles que définies ci-dessus,
- autoriser le transfert du montant correspondant à l'acquisition du terrain, soit 80 600 €, de la ligne budgétaire 23.251.2313.05046, code service 33000 sur la ligne 21.824.2111.5046, code service 30100,
- s'engager à assurer le financement complémentaire permettant la réalisation du projet,
- autoriser M. le Maire à recruter les assistants à la maîtrise d'ouvrage (bureau d'études géotechniques, contrôleur technique, coordonnateur en matière de Sécurité et de Protection de la Santé, etc.),

- autoriser M. le Maire à solliciter des participations financières de tout partenaire susceptible de soutenir ce projet, la Ville s'engageant à prendre à sa charge les financements non acquis, et à les inscrire en recettes à réception des notifications attributives au budget de l'exercice courant aux imputations correspondantes.

**«Mme Françoise FELLMANN :** Le Conseil Municipal s'est prononcé le 14 octobre dernier pour la construction de la cuisine centrale afin de fabriquer les 5 000 repas journaliers ; pour mémoire : 4 500 repas pour les restaurants scolaires et 500 repas pour les crèches. Nous avons privilégié la liaison chaude pour la qualité des repas fournis, fabriqués le matin, consommés le jour même, sans réchauffage et garantissant ainsi la qualité gustative des aliments. Pour mémoire, une cuisine en liaison froide aurait nécessité la restructuration de nos 72 points de distribution pour un montant qui était évalué à 5 millions d'euros, sachant que sur certains points de restaurant scolaire ou de crèche nous n'avions pas la possibilité de faire les travaux, les restaurants étant trop petits. Donc nous ne pouvions pas répondre aux normes de sécurité alimentaire.

A ce jour, pour notre projet de cuisine, nous en sommes à l'étude de programmation et à l'acquisition de terrain. Donc ces deux phases sont engagées. Afin de mener les études de programmation, le Cabinet ABSYS a été retenu pour plusieurs missions, plutôt une mission en trois tranches : une tranche ferme qui est relative à la programmation dont je vous parlerai tout à l'heure, une phase conditionnelle qui concerne le choix des groupements de constructeurs et une autre phase conditionnelle concernant l'assistance à la maîtrise d'ouvrage pendant les études d'avant-projet. En ce qui concerne le programme, je ne vous en présenterai que les grandes lignes, le cabinet devant nous remettre un programme plus détaillé lors de notre comité de pilotage le 22 juin prochain. Au niveau de cette programmation, le premier objectif est de moderniser les outils de production des repas, comme je vous l'ai dit tout à l'heure en regroupant la fabrication sur un lieu unique. Donc pour mémoire, aujourd'hui nous fabriquons dans 3 cuisines centrales pour la restauration scolaire et dans 7 crèches pour nos 15 structures petite enfance. Deuxièmement se conformer évidemment à la réglementation en vigueur. Troisièmement élaborer les circuits des denrées, la répartition et l'allotissement des repas, ainsi que l'évacuation des déchets. Quatrièmement respecter le plan alimentaire établi en collaboration avec la Direction Hygiène-Santé. A ce propos je tiens à saluer ici le travail réalisé par Céline BALANCHE qui est diététicienne dans le service et avec laquelle une collaboration permanente s'est instaurée, en lien avec les équipes de cuisiniers et la direction de l'Education. Cinquièmement, prévoir la mise en place ultérieure et éventuelle d'un process en liaison froide sans extension ni restructuration significative du bâtiment si un jour les normes nous obligent à passer en liaison froide.

Ce programme demandé au Cabinet comprend également une proposition en matière de ressources humaines et en première approche -j'insiste bien- en première approche, il est fait état de 23 postes équivalent temps plein qui correspondent à la fois à la direction de la cuisine, au personnel administratif, au personnel des cuisines, aux agents d'entretien ainsi qu'aux livreurs. La surface de cet équipement est de 1 200 m<sup>2</sup> sur un terrain qui est situé rue Albert Thomas et dont le prix d'achat est de 80 600 €. Aujourd'hui nous devons nous prononcer sur la procédure relative au mode de réalisation de ce projet. La procédure que nous vous proposons est celle du dialogue compétitif. Il nous est en effet paru intéressant de retenir cette procédure nouvelle dans le cadre des marchés publics pour définir le projet et le réaliser. Les équipes admises à présenter une proposition seront composées de concepteurs et d'entreprises chargées de la réalisation des travaux. Nous ne choisirons pas le projet sur une image mais sur un process, c'est-à-dire que dans un premier temps, ce n'est pas la boîte qui est importante mais ce qui est à l'intérieur de la boîte. Ce dialogue compétitif nous permettra d'enrichir notre cahier des charges au fur et à mesure des échanges avec les trois concepteurs admis à concourir. Deux commissions d'appels d'offres interviendront, l'une pour l'ouverture et le choix des candidatures, l'autre pour l'ouverture des plis, à la fin du dialogue compétitif. Ces commissions seront composées bien évidemment des membres de la CAO auxquelles sont adjointes des personnalités désignées en raison de leurs compétences en la matière. Il vous est proposé ce soir de me donner délégation et pouvoir pour agir en qualité de personne responsable du marché tout au long de la procédure en tant que titulaire et Christophe LIME en tant que suppléant. Le montant global de cette opération, en l'état actuel de l'avancement des études, est de 4 M€ et le calendrier prévisionnel prévoit le choix des trois équipes d'ici la fin septembre 2005, le dialogue d'octobre 2005 à avril 2006 et on fait enfin le choix de l'équipe.

Pour conclure, cette future cuisine doit être l'occasion pour nous de repenser notre conception de la restauration scolaire, d'en faire 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. Les moyens dont nous disposerons devront permettre d'aller au-delà de la simple alimentation des enfants. Ils doivent également permettre la prise en compte des différences et la proposition de certains régimes alimentaires, ce qu'on ne fait pas aujourd'hui. En cela, cette cuisine s'inscrit dans notre politique d'intégration des handicaps, ne pas pouvoir manger de tout est un handicap. Nous prévoyons donc également la mise en place d'un système informatisé permettant de connaître le matin même le nombre de repas à fabriquer, puis évidemment ultérieurement à facturer, donc suppression pour notre service de tous les soucis concernant les remboursements en cas d'absence, de grève, de maladie, etc. Je ne donne pas le détail de tous les équipements, on est en première approche. Vous avez vu que dans la délibération on parle d'une pâtisserie mais évidemment il n'y a pas que la pâtisserie dans cette cuisine, on a parlé aussi d'une légumerie, on a parlé aussi du traitement par rapport aux fruits. Au niveau de la légumerie on en a parlé longuement avec Benoît et avec Eric...

**M. LE MAIRE** : C'est acté ça ?

**Mme Françoise FELLMANN** : Oui, c'est acté mais c'était peut-être présenté maladroitement. On travaillera effectivement sur la légumerie et ça permettra, comme on l'a dit aussi, d'avoir recours à des producteurs éventuellement locaux, sans oublier qu'on est toujours soumis aux marchés publics, on en n'est pas là mais ce sont des discussions qu'on aura...

**M. LE MAIRE** : Et c'est Benoît qui s'occupera de la pluche.

**Mme Françoise FELLMANN** : C'est Benoît qui sera aux pluches.

**M. LE MAIRE** : Monsieur CYPRIANI, vous voulez nous parler de quoi à part la légumerie que nous allons avoir dans cette cuisine ?

**M. Benoît CYPRIANI** : Monsieur le Maire, vous êtes vraiment trop fort, vous avez deviné ce que je voulais dire...

**M. LE MAIRE** : On l'a déjà dit.

**M. Benoît CYPRIANI** : On se plaint toujours que je ne fais que des critiques.

**M. LE MAIRE** : Mais non, c'est bien.

**M. Benoît CYPRIANI** : Je vais féliciter la Première Adjointe, Mme FELLMANN, d'avoir prévu dans la cuisine centrale cette légumerie. J'ajoute qu'il y aura ensuite quelques menus problèmes, il faudra y mettre un peu de personnel bien sûr de temps en temps pour traiter les légumes mais j'imagine que ça se fera...

**Mme Françoise FELLMANN** : C'est dans le projet, forcément.

**M. Benoît CYPRIANI** : Bien sûr, donc voilà.

**M. LE MAIRE** : A titre personnel -et je suis très sérieux et très sincère- je me réjouis qu'il y ait une légumerie. Vous savez qu'actuellement dans les écoles il y a du pain bio. Mais demain ça va nous permettre de favoriser entre autres ce qu'on appelle les circuits courts. Il faudra aussi trouver des légumes pour fournir les 5 000 repas en circuit court mais il y a toute une filière à mettre en place. Ce n'est pas forcément pour demain mais il faut que nous prévoyons cette légumerie, ça sera fait et je suis totalement d'accord avec Benoît CYPRIANI là-dessus.

**M. Benoît CYPRIANI** : Donc maintenant que c'est acté, on pourra l'inscrire dans l'Agenda 21 qui va bientôt être présenté.

**M. LE MAIRE** : Pas de problème.

**M. Michel JOSSE :** Madame FELLMANN, vous avez parlé à plusieurs reprises de procédure de dialogue compétitif. Alors je voudrais bien, pour ne pas mourir idiot, que vous m'expliquiez ce que c'est.

**M. Jean ROSSELOT :** Je voulais justement dire du bien de la procédure de dialogue compétitif.

**M. LE MAIRE :** Monsieur ROSSELOT, Mme FELLMANN peut répondre... Allez-y professeur, pour une fois que tu veux dire du bien, tu penses que je saute sur l'occasion !

**M. Jean ROSSELOT :** C'était à des fins de commodité que je voulais placer mon petit couplet pour permettre à Mme FELLMANN de répondre globalement et de gagner du temps.

**M. LE MAIRE :** Ah, c'était organisé entre vous !

**Mme Françoise FELLMANN :** Merci Jean.

**M. LE MAIRE :** Alors vas-y, place ton couplet.

**M. Jean ROSSELOT :** Si Michel l'autorise, je voulais simplement dire que nous souscrivions à cet intéressant projet que la presse d'ailleurs a très bien relaté et en particulier par les membres de la commission qui nous y représentent dans cette commission, Bernard, Michel et Martine ROPERS et me féliciter en effet du choix que vous avez fait à travers le nouveau code des marchés publics, comme quoi on ne peut pas tout «lundidepentecôtiser», du choix donc de cette procédure que l'on doit à la réforme du code des marchés publics et notamment à la volonté du Premier Ministre lui-même d'avoir introduit des formules plus souples...

**M. LE MAIRE :** Il aura au moins fait quelque chose de bien !

**M. Jean ROSSELOT :** ... adaptées... il y a beaucoup de choses bien qu'il a fait, qu'on ne sait pas mais je voulais vous en souligner une prise en flagrant succès si je puis dire.

**M. LE MAIRE :** C'est bien que tu en soulignes une parce que les succès du Premier Ministre ne sont pas très apparents actuellement.

**M. Jean ROSSELOT :** Il y en a beaucoup mais ils sont cachés comme les comètes.

**M. LE MAIRE :** Et avant de disparaître, on pourra dire qu'il aura au moins fait une chose de bien.

**Mme Françoise FELLMANN :** Je vais essayer de parler du dialogue compétitif. Je vous l'ai dit, c'est la première fois au niveau de la Ville qu'on choisit cette formule. Donc simplement on ne va pas au départ choisir un projet, ce n'est pas l'image qu'on va choisir, ce n'est pas un projet architectural qu'on choisira, on va choisir 3 équipes. On aura un cahier des charges qui sera ensuite enrichi de la discussion avec les 3 équipes, c'est-à-dire que chaque équipe profitera de ce qu'apportera chacune des autres, et au bout du compte, on retiendra une de ces trois équipes, c'est-à-dire que pendant six mois on travaillera vraiment ensemble. C'est pour ça que je disais qu'on ne choisissait pas la boîte, ça ne sera pas une belle cuisine car ce qui est important c'est ce qu'on va y mettre. Au final, on retiendra l'équipe qui nous aura proposé le meilleur process.

**M. LE MAIRE :** Je propose à Jean ROSSELOT publiquement qu'il s'engage avec moi dans une procédure de dialogue compétitif, ce serait bien. Mais surtout, Jean, ressaisis-toi car si tu continues à faire des compliments ce soir, je ne sais plus où j'en suis.

**M. Jean ROSSELOT :** Je fais une autre proposition. On se met chacun une toque blanche sur la tête, un beau tablier blanc et on a l'air de vrai cuisinier.

**M. LE MAIRE :** Je n'ai pas besoin de ça.

**M. Jean ROSSELOT :** On a la carrure.

**M. LE MAIRE** : Ce n'est pas un problème de carrure.

**M. Jean ROSSELOT** : Je parlais de la carrure intellectuelle bien sûr.

**M. LE MAIRE** : D'accord. Tout le monde est d'accord apparemment pour ce très beau projet et je félicite la Première Adjointe ainsi que le service qui a fait un gros travail. C'est un projet dont on parle depuis un moment déjà et qui sort. Ça vous a sans doute un peu échappé qu'on en ait déjà beaucoup parlé parce que c'est effectivement moins «médiatique» que le stade mais ça fait combien d'années qu'on en parle ?

**Mme Françoise FELLMANN** : Depuis 1998.

**M. LE MAIRE** : Et on en parlait déjà en 1992, donc ça ne fait quand même que 13 ans. Donc on avance».

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

*Récépissé préfectoral du 7 juin 2005.*