

Avenant n°1 à la Convention d'études : mission de définition du mode d'exploitation et de portage d'une **Unité de Préparation Culinaire**

A - Identification des parties à la Convention d'études : D'une part

Ville de Miramas
Hôtel de Ville, Place Jean Jaurès
13148 Miramas Cedex

ET

d'autre part,

SENS URBAIN
Domaine de la Mériquette RN 569
13270 Fos sur Mer
817 665 888 000 27
bienvenue@sens-urbain.fr

C - Objet de l'avenant n°1 à la Convention d'études

Les Communes de Cornillon-Confoux, Grans, Miramas et Saint-Chamas ont engagé une réflexion commune sur un programme ambitieux de restauration collective axé sur « l'alimentation durable » et destiné aux écoles, aux crèches, aux centres aérés et aux foyers de personnes âgées, reflétant une approche résiliente et flexible, éducative et expérimentale pour répondre, à leur niveau, aux enjeux de santé publique et du changement climatique.

Dans cette perspective, ces communes ont affiné les besoins respectifs et défini les objectifs de responsabilité alimentaire qu'elles souhaitent faire porter par cette plateforme. Il s'agit, autour d'une unité de préparation culinaire très intégrée, de favoriser l'émergence d'un territoire nourricier de haute qualité et respectueux de son environnement. A travers cet équipement, les communes se donnent les moyens de proposer à leurs convives des repas issus de l'agriculture locale, bio, économe en ressources, soutenant l'activité, saisonnière, sans gaspillage ni déchets et l'emploi humain. L'équipement aura la capacité de répondre à des besoins variés (repas préparés, légumes et viandes conditionnées, produits pâtisseries, appertisation, surgélation, stockage) pour des publics divers (scolaires, petite enfance, restaurants seniors, portages de repas).

L'Unité de préparation culinaire stricto sensu (espace de production et de logistique) se verra complétée d'un espace proposé à la formation aux métiers de la restauration collective et à la production coopérative et solidaire.

Au-delà de l'équipement qui a donné lieu à un programme technique détaillé et fait l'objet d'une faisabilité financière, les communes ont acquis la conviction que l'UPC aura un effet levier fort sur l'ensemble de la filière agro-alimentaire locale : au plan de l'activité économique mais également de celui des externalités environnementales, sanitaires, sociétales que la production de 452 000 repas annuels peut générer. La mise en œuvre de l'UPC s'accompagne d'une certaine ambition dans le déploiement d'un paysage agricole vertueux dans ses pratiques (limitation des intrants, abandon des intrants de synthèse, recours aux énergies décarbonées, exploitations à énergie positive ou neutre, préservation de la ressource en eau, protection de la ressource pédologique etc.). Il est entendu que les exigences environnementales doivent s'inscrire dans la durée, avec une montée en capacité des producteurs et fournisseurs à respecter ces exigences, sous condition d'un accompagnement et d'une forme de stabilisation des débouchés assurés par l'UPC.

Le volet amont (approvisionnement local) du fonctionnement de l'UPC n'est pas consolidé à ce jour et devra faire l'objet d'une phase de mise place combinant détection des sources d'approvisionnement avec les niveaux de prix attendus et techniques partenariales ou organisationnelles pour structurer l'offre à moyen terme.

Préalablement, les collectivités réunies s'interrogent sur la meilleure solution juridique et financière pour répondre à l'ensemble de leurs contraintes. Ces questionnements portent plus particulièrement sur deux axes majeurs : la structure d'investissement et les modalités d'exploitation. Compte tenu de l'ambition d'inscrire le projet de cuisine dans un dispositif systémique de territoire nourricier, il apparaît que le mode d'exploitation sera assorti de critères forts destinés à garantir l'émergence de ce territoire. Ce sont ces critères, et les capacités des différentes solutions juridiques et économiques à y répondre qu'il est nécessaire d'établir au cours de la présente mission. Autrement dit, la perspective de développement d'un territoire engagé dans la transition agricole et alimentaire doit s'appuyer, entre autres, sur les modalités de fonctionnement de la cuisine dont l'articulation fine entre la fonction achat/approvisionnement et son impact sur les valeurs agroalimentaires attendues sur le territoire.

Dès lors, les collectivités, s'apprêtant à donner une orientation majeure aux restaurations collectives qu'elles proposent, doivent s'assurer de la plus-value générée localement (quantification et qualification des retombées ou améliorations attendues) et d'identifier les paramètres invariants à respecter pour bénéficier de cette plus-value, celle-ci ne résultant pas du seul critère financier.

- Date de signature de la Convention d'études : 21 octobre 2022

- Montant initial :

- Taux de la TVA : 13 000.00€
- Montant HT : 65 000.00€
- Montant TTC : 78 000.00€

Modalités de règlement :

- 33 825 € HT à la notification du marché :	soit	40 590 € TTC
- 17 175 € HT à la présentation du mode d'association (D):	soit	20 610 € TTC
- 8 250 € HT à la remise de la TO1 ou TO2 :	soit	9 900 € TTC
- 5 750 € HT à la remise de la TO3 :	soit	6 900 € TTC

D - Objet de l'avenant

- Modifications introduites par le présent avenant :

A l'issue de la présentation et de la remise de la phase 2, le cotech a souhaité étudier des variantes supplémentaires et procéder à des sessions de travail et de présentation intermédiaires :

- Modification des hypothèses de subvention d'investissement
- Intégration d'une hypothèse de production des préparations intermédiaires répondant à des besoins supplémentaires (ajustement programmatique, ajustement des coûts d'investissement en conséquence, identification des ressources humaines supplémentaires, ajustement des paramètres d'exploitation, circuits logistiques, calculs de coûts induits, calculs des recettes par typologies de prestations)
- Modélisations financières dans quatre configurations d'exploitation en conséquence
- Présentation des conclusions différenciée aux communes
- Présentation au COPIL

- Incidence financière de l'avenant :

L'avenant a une incidence financière sur la Convention d'études.

Montant de l'avenant :

- Taux de la TVA : 3 260.00€
- Montant HT : 16 300.00€
- Montant TTC : 19 560.00€

Envoyé en préfecture le 16/10/2023

Reçu en préfecture le 16/10/2023

Publié le 19/10/2023

ID : 013-211300637-20231011-144_2023-DE





Modalités de règlement :

- | | |
|--|--------------------------|
| - 33 825 € HT à la notification de la Convention d'études: | soit 40 590 € TTC |
| - 17 175 € HT à la présentation du mode d'association (D): | soit 20 610 € TTC |
| - 16 300 € HT études variantes | soit 19 560 € TTC |
| - 8 250 € HT à la remise de la TO1 ou TO2 : | soit 9 900 € TTC |
| - 5 750 € HT à la remise de la TO3 : | soit 6 900 € TTC |

Nouveau montant :

- Taux de la TVA : 16 260.00€
- Montant HT : 81 300.00€
- Montant TTC : 97 560.00€

E - Signature de la SPL Sens URBAIN

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

F - Signature de la Commune de Miramas

*Pour la Ville de Miramas,
Par délégation,
Madame la première adjointe ANNE MARIE GACHON*

A : , le

Signature

Envoyé en préfecture le 16/10/2023

Reçu en préfecture le 16/10/2023

Publié le 19/10/2023



ID : 013-211300637-20231011-144_2023-DE

■ **En cas de notification par voie électronique :**

(Indiquer la date et l'heure d'accusé de réception de la présente notification par le titulaire du marché public ou de l'accord-cadre.)

Envoyé en préfecture le 16/10/2023

Reçu en préfecture le 16/10/2023

Publié le 19/10/2023



ID : 013-211300637-20231011-144_2023-DE