



ÉQUIPEMENT DE LA NOUVELLE CUISINE INTERCOMMUNALE D'AIGUES-VIVES CC Rhône-Vistre-Vidourle – Aigues-Vives

CALENDRIER : Novembre 2024 à décembre 2025

CONTEXTE

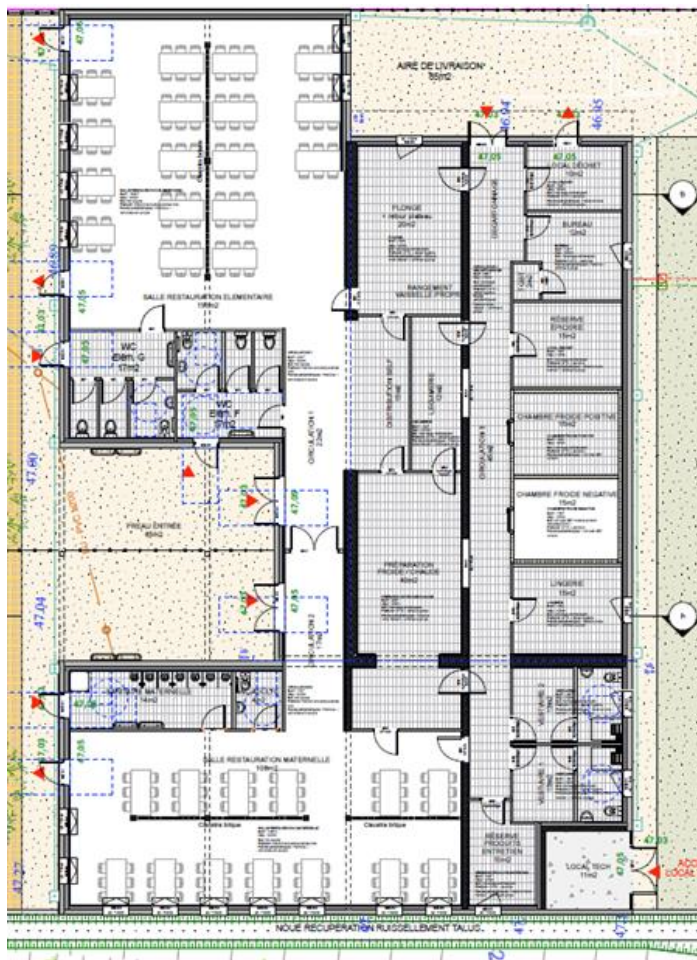
La CCRVV assure en régie la confection des repas pour les enfants de l'école maternelle, l'école élémentaire et la crèche d'Aigues-Vives. Également pour les crèches dans les communes de Nages et Solorgues, Vergèze et Uchaud. Face à l'augmentation de la fréquentation de la cantine scolaire d'Aigues-Vives et dans le but de créer un bâtiment central pour la réception des denrées alimentaires, la CCRVV s'engage dans la construction d'un nouveau bâtiment (environ 520m²). Il sera composé d'une cuisine de production dimensionnée pour la préparation de 350 repas par jour et permettra la réception des denrées destinées aux crèches (105 repas et 105 goûters par jour).

OBJECTIFS

L'intercommunalité sollicite le soutien du dispositif LEADER afin d'équiper la cuisine du nouveau restaurant scolaire. Parallèlement à la construction de la nouvelle structure, la CCRVV est en phase de renouvellement de ses marchés d'approvisionnement. Le projet permettra à la collectivité d'augmenter sa part de produits locaux et/ou labellisé agriculture biologique. Enfin, une attention est portée quant à la réduction des emballages et la lutte contre le gaspillage. Un plan d'action doit être défini.

MISE EN ŒUVRE

- Équipement et aménagement de : vestiaire, buanderie, locaux techniques, réserve froide, légumerie, épicerie, espace de préparation, laverie et self-service.
- 31 équipements existants récupérés et/ou adaptés de l'ancien site.



© crédit :

DÉPENSES PRÉVISIONNELLES	MONTANT HT
Préparation chantier	8 427 €
Vestiaire, buanderie, locaux techniques	16 638 €
Réserve froide	48 418 €
Légumerie, épicerie	5 345 €
Espace préparation	79 913 €
Laverie	48 442 €
Self-service	8 817 €
Assiette LEADER	216 000 €
<i>sur un projet global de</i>	<i>2 087 109 €</i>

PLAN DE FINANCEMENT	MONTANT
État	20% 43 200 €
Région	24% 51 250 €
Département du Gard	15% 32 400 €
Aide LEADER	19% 40 000 €
Autofinancement	23% 49 150 €
TOTAL	100% 216 000 €
<input checked="" type="checkbox"/> Plafond public et OQDP : 40 000€ FEADER	



CUISINE INTERCOMMUNALE – CC Rhône-Vistre-Vidourle

CRITÈRE STRATÉGIQUE – adéquation du projet à la stratégie du GAL



Fiche Action 2 : S'appuyer sur les ressources locales et le potentiel du territoire pour développer les activités et soutenir l'économie locale.

Objectif opérationnel 2.1 : Accompagner le Projet Alimentaire Territorial Vidourle Camargue

Extrait stratégie GAL : « La stratégie vise à stimuler un système de production de qualité, reconnu par des labels et certifications, permettant d'asseoir une consommation locale et responsable, notamment dans la restauration hors domicile. »

Commentaire :

- il est suggéré à la CCRVV une rencontre avec la SCIC ACTTE pour un projet d'énergie citoyenne en photovoltaïque.

OUI (5pts)
 NON (0pt)

CRITÈRES D'EXEMPLARITÉ

Ancrage territorial et coopération



- Portage CC
- Mutualisation outil pour les crèches / ALSH
- Relié au PAT

OUI (1pt)
 NON (0pt)



Innovation et expérimentation

-
- OUI (1pt)
 NON (0pt)



Impact écologique

- Lutte contre le gaspillage (sensibilisation, compostage)
 - Efficacité énergétique des équipements ?
- OUI (1pt)
 NON (0pt)



Impact sociétal

- Accès à un service public alimentaire, frais et de proximité
- OUI (1pt)
 NON (0pt)



Impact économique

- Création d'emploi ?
 - Circuit court ? impact filière locale ?
- OUI (1pt)
 NON (0pt)

PRÉREQUIS TECHNIQUES



Aucun prérequis général

Critères spécifiques à l'objectif opérationnel

(2.1) Les projets doivent s'inscrire dans les thématiques du Projet Alimentaire Territorial Vidourle Camargue

Commentaire :

-

COMMENTAIRE GÉNÉRAL



Critère stratégique : 5/5pts

Critères qualitatifs : 2/5pts

NOTE TOTALE : 7/10

AVIS DU COMITÉ