



ÉQUIPEMENT DE LA NOUVELLE CUISINE MUNICIPALE

Commune de Lunel-Viel



CALENDRIER : De novembre 2024 à décembre 2025

CONTEXTE

La commune de Lunel-Viel a souhaité s'équiper d'une cuisine de production afin de développer une démarche de circuits courts, et plus largement de revitalisation agricole.

Cet été 2024, la commune a réceptionné le bâti qui accueillera notamment une cuisine municipale de 130m². À ce jour, un marché en liaison froide est en cours avec le prestataire Sud Est Traiteur qui utilise l'équipement en mode office pour réchauffer les préparations.

OBJECTIFS

L'objectif de la commune est de débiter la production pour la rentrée 2025-2026. Pour ce faire, la cuisine municipale doit être équipée afin de confectionner sur place jusqu'à 500 repas par jour à destination des enfants des écoles, des crèches et des personnes bénéficiant du portage des repas.

Le recrutement d'un chef cuisinier et la nomination d'un second permettront d'assurer la bonne gestion quotidienne de l'équipement.

MISE EN ŒUVRE

Début 2025 sera lancé un marché pour l'ameublement, l'équipement en matériel et en électroménager de l'ensemble de la cuisine municipale :

- la légumerie, les chambres froides, le local de préparations chaudes, l'office, la plonge, la réserve et les vestiaires.

Attention, l'aide LEADER est à son taux plancher (15%). Cela implique qu'une variation à la hausse du coût de l'opération au moment de la demande d'aide entraînerait une inéligibilité LEADER.

© crédit :

DÉPENSES PRÉVISIONNELLES	MONTANT HT
Ameublement et équipement	265 000 €
Assiette LEADER	265 000 €
sur un coût total projet de	1 015 189 €

PLAN DE FINANCEMENT	MONTANT
État (DSIL)	20% 53 000 €
Région Occitanie	25% 66 202 €
Autofinancement	40% 105 798 €
Aide LEADER	15% 40 000 €
TOTAL	100% 265 000 €

Plafond public et OQDP : 40 000€ FEADER

Taux plancher 15%



CUISINE MUNICIPALE – Commune de Lunel-Viel

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'environnement.

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 :

-

OUI (5pts)

NON (0pt)

CRITÈRES D'EXEMPLARITÉ

Ancrage territorial et coopération



- Projet de mandat de la commune, travaillé en partenariat dans le cadre du PAT Vidourle Camargue

OUI (1pt)

NON (0pt)



Innovation et expérimentation

-

OUI (1pt)

NON (0pt)

Impact écologique



- Programme complet antigaspillage, sourcing bio et gestion des déchets

OUI (1pt)

NON (0pt)



Impact social

- Service public alimentaire
- Projet intergénérationnel prévoyant le portage des repas

OUI (1pt)

NON (0pt)

Impact économique



- Création d'au moins un emploi
- Impact direct sur la filière agricole par les circuits courts

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 : 4 /5pts

NOTE TOTALE : 9 /10

AVIS DU COMITÉ