



Version du 6.10.2017

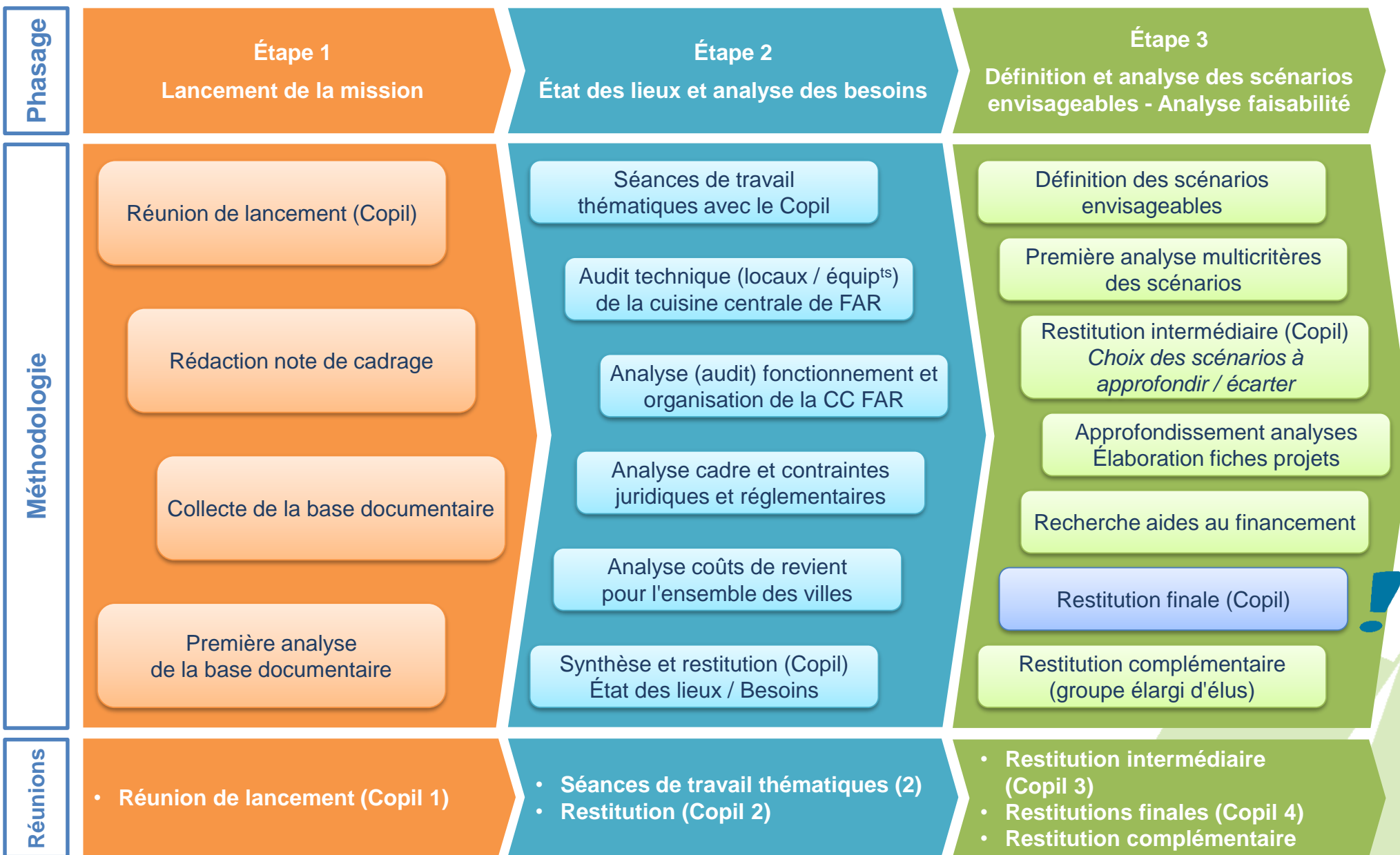


Étude de faisabilité de la mutualisation de la Cuisine Centrale de la ville de Fontenay-Aux-Roses avec la SPL La Cuisine de Montrouge-Sceaux et les villes de Fontenay-Aux-Roses et Bourg-La-Reine

Analyse de la faisabilité



Rappel du phasage de l'étude



Rappel de la projection en termes de volumes d'activité

Ville	Public	Prod / jour Pleine activité	Prod / jour Faible activité	Nb jours Prod	Prod / an
REPAS					
Bourg la Reine	Scolaire	1 430		140	199 833
	ALSH		400	110	43 583
	Crèches (actuelles)	90	90	250	22 492
	Crèches (reprise cr. dép.)	90	90	250	22 500
	Portage	50	50	250	10 211
	RPA	50	50	250	11 898
	Rest. personnel municipal	30	30	250	7 437
Fontenay aux Roses	Scolaire	2 150		140	352 419
	ALSH (mercredi)		1 100	35	
	ALSH (vacances)		500	75	
	Crèches	250	250	250	39 863
	Portage	104	104	250	26 670
	Personnel municipal	85	85	250	21 250
Montrouge	Scolaire	3 380		140	472 243
	ALSH (mercredi)		1 110	35	38 579
	ALSH (vacances)		630	75	46 759
	Jardins d'enfants	140	140	250	35 000
	Portage	140	140	250	34 200
Sceaux	Scolaire	1 580		140	220 306
	ALSH		240	110	25 556
	Portage	60	60	250	13 000
	RPA	20	20	220	4 000
	Personnel municipal	40	40	250	9 602
Volume d'activité actuel		9 700	4 000		1 657 401
Intégration évolution besoins sur 30 ans : + 20%		1 940	800		331 480
Volumes d'activité projetés		11 640	4 800		1 988 881

Rappel de la projection en termes de volumes d'activité (suite)

Ville	Public	Prod / jour Pleine activité	Prod / jour Faible activité	Nb jours Prod	Prod / an
REPAS					
Volume d'activité actuel		9 700	4 000		1 657 401
Intégration évolution besoins sur 30 ans : + 20%		1 940	800		331 480
Volumes d'activité projetés		11 640	4 800		1 988 881
GOUTERS					
Bourg la Reine	ALSH		400	110	37 560
	Crèches (actuelles)	90	90	250	21 980
	Crèches (reprise cr. dép.)	90	90	250	22 500
Fontenay aux Roses	Ecoles / ALSH	370	370	250	90 041
Montrouge	Jardins d'enfants	140	140	250	35 000
Volume d'activité actuel		690	1 090		207 081
Intégration évolution besoins sur 30 ans : + 20%		140	220		41 420
Volumes d'activité projetés		830	1 310		248 501
APPROS DENREES BRUTES					
Sceaux	Crèches	200	200	250	49 500
Volume d'activité actuel		200	200		49 500
Intégration évolution besoins sur 30 ans : + 20%		40	40		9 900
Volumes d'activité projetés		240	240		59 400

Rappel de l'évaluation des coûts de revient actuels (coûts de fonctionnement, hors impact des investissements)

Repas livrés	Nb repas	En masse	Au repas
Bourg la Reine	274 174	760 430	2.77
Fontenay aux Roses	440 202	1 596 252	3.63
Montrouge	626 781	1 788 812	2.85
Sceaux	278 501	885 322	3.18
Cumul - Coût repas livrés	1 619 658	5 030 815	3.11

Appros bruts	Nb repas	En masse	Au repas
Crèches *	70 780	177 598	2.51
Goûters **	204 062	113 694	0.56

Cumul	1 690 438	5 322 107	3.15
--------------	------------------	------------------	-------------

* Hors lait

** Nb de goûters non intégrés au cumul du nb de repas

Ordre du jour : Quelle faisabilité pour le projet ?

1. Volet technique
2. Volet opérationnel
3. Projection économique
4. Phasage prévisionnel
5. Synthèse et préconisations

1. Volet technique

2. Volet opérationnel

3. Projection économique

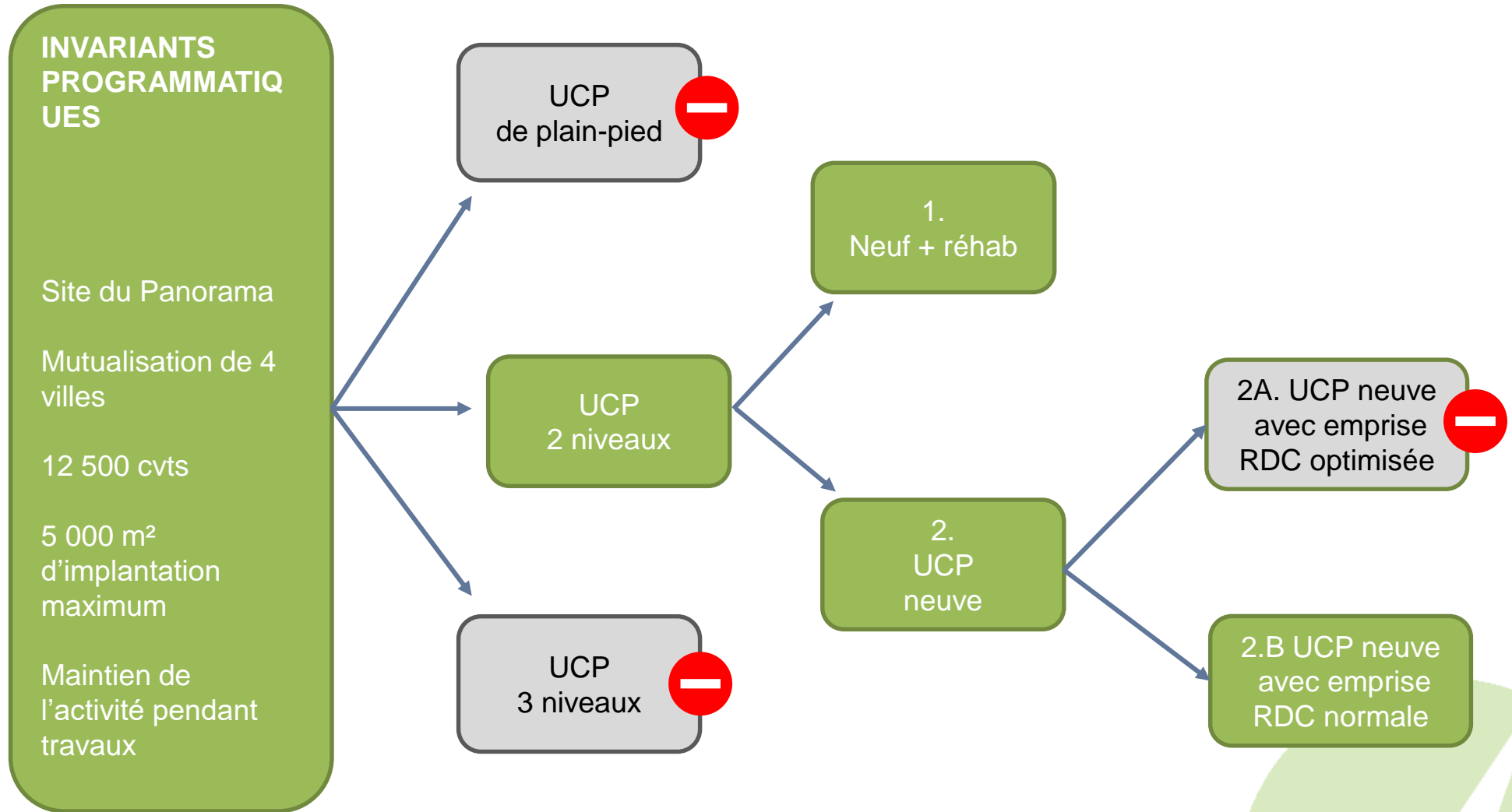
4. Phasage prévisionnel

5. Synthèse et préconisations

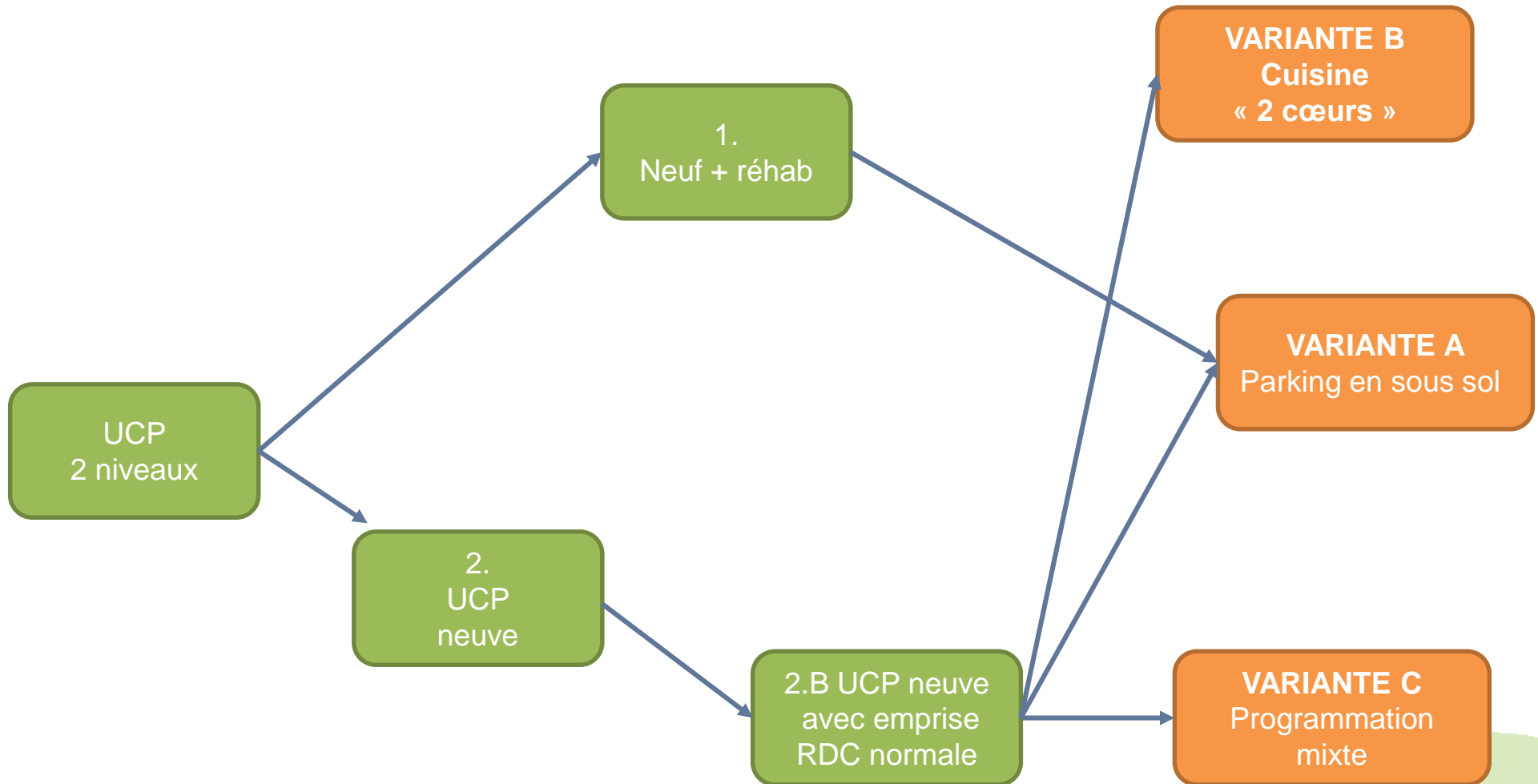
1. Volet technique

- **Rappel des scénarios**
 - Contexte urbain et contraintes du site
 - Scénario 1
Réhabilitation + extension
 - Scénario 2b :
Création d'une UCP neuve
 - Estimation des scénarios et des variantes

Définition des scénarios



Définition des variantes

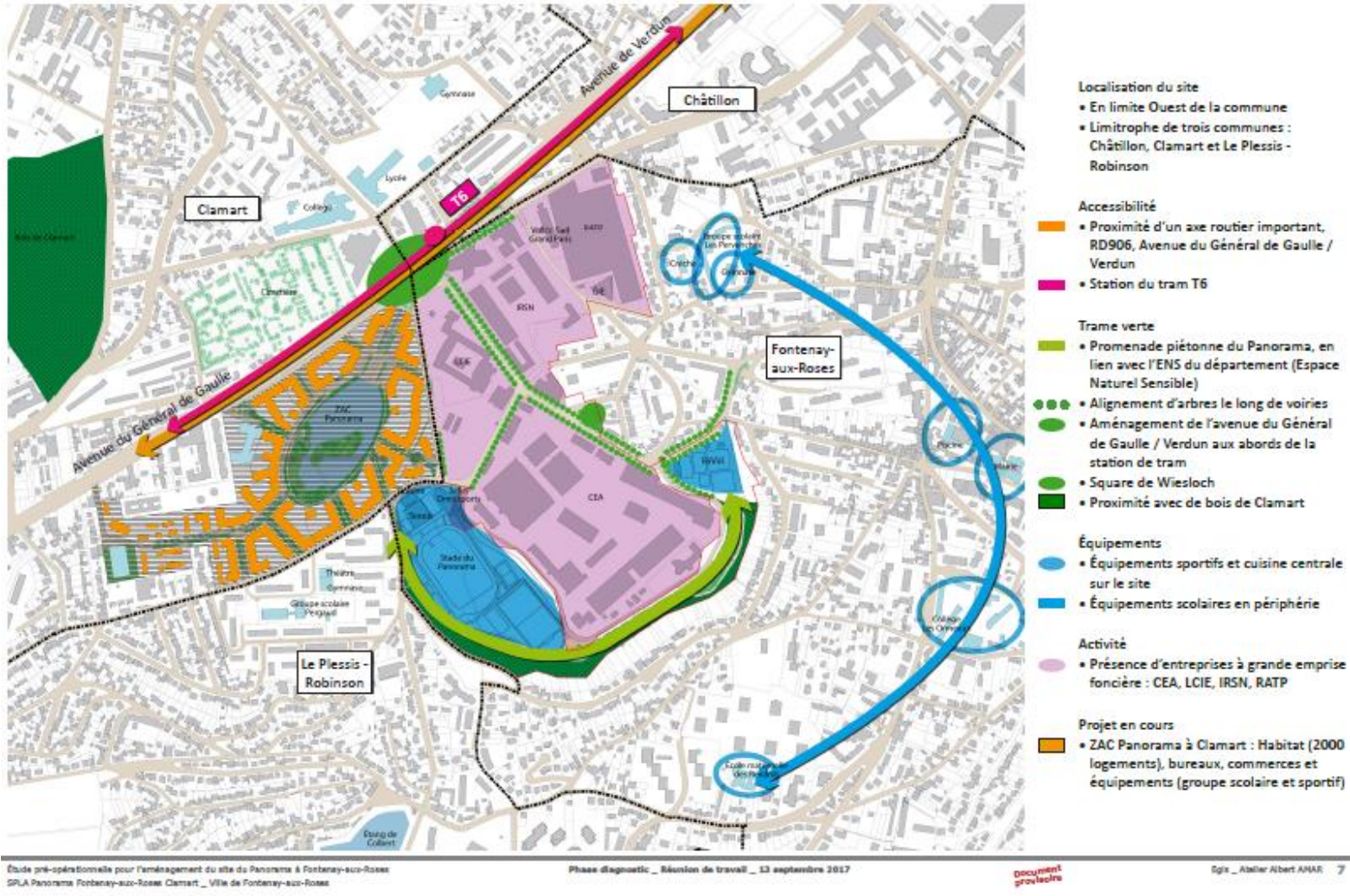


1. Volet technique

- Rappel des scénarios
- **Contexte urbain et contraintes du site**
- Scénario 1
Réhabilitation + extension
- Scénario 2b :
Création d'une UCP neuve
- Estimation des scénarios et des variantes

Contraintes urbaines communes aux scénarios

⇒ Étude pré-opérationnelle pour l'aménagement du site du Panorama (étude Egis en cours)



Contraintes urbaines communes aux scénarios

⇒ **Étude pré-opérationnelle pour l'aménagement du site du Panorama (étude Egis en cours)**

- ◇ **Très forte pression foncière** concernant le site du Panorama
 - ➔ **Le projet de cuisine devra être le plus dense possible** afin d'économiser l'emprise au sol.
 - ➔ **L'emplacement actuel de la cuisine est positionné dans une zone dite « à forte valeur » immobilière compte-tenu de sa proximité notamment avec l'arrêt de tramway.**

- ◇ Une ZAC dite « Panorama » est prévue sur Clamart avec notamment la **construction de 2 000 logements qui jouxteront l'emprise de la cuisine.**
 - ➔ **Le projet de cuisine devra veiller à prendre en compte la présence de logements qui donneraient sur l'aire de livraison et la toiture de la cuisine.**

Contraintes urbaines communes aux scénarios

⇒ Rappel des contraintes imposées à ce stade du projet

 Emprise totale de l'activité de la cuisine = 1 270 m²

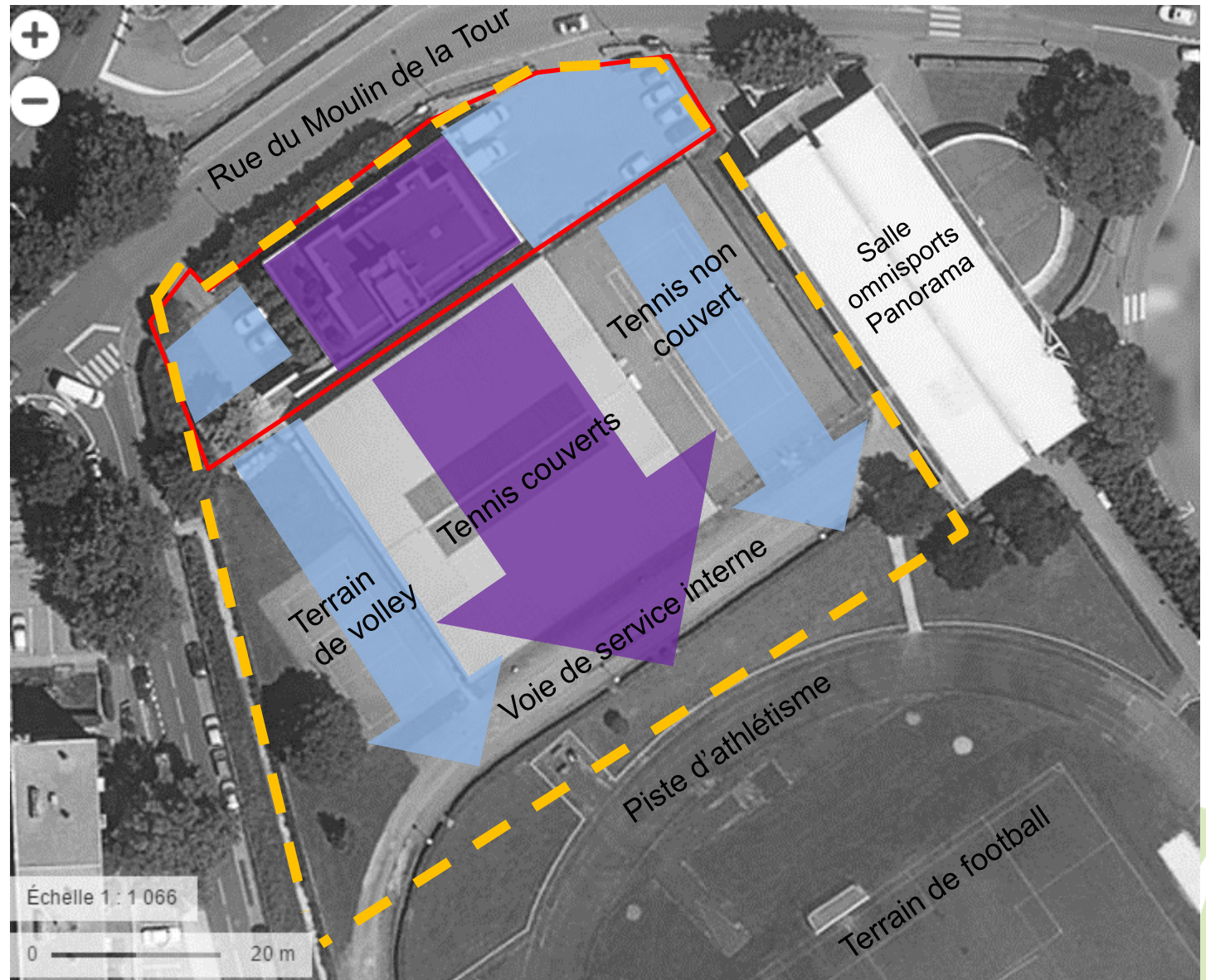
Possibilité de s'étendre :

- sur le terrain de volley
- sur les tennis couverts et non couverts ;
- Sur la voie de service interne.

Le projet de ne devra pas impacter :

- La piste d'athlétisme ;
- Le terrain de foot ;
- La salle omnisports.

 Emprise d'extension maximum = 5 000m²



Contraintes urbaines communes aux scénarios

⇒ **Étude de sol (rapport Technosol du 05 juillet 2017)**

◇ Étude de sol

- La zone d'étude semble correspondre au moins bon sol rencontré d'après les 6 sondages effectués sur le site.
 - ➔ Il est donc préconisé de « s'orienter sur un système de fondations types pieux descendus en deçà des remblais, au-delà des 20,2m de profondeur, dans les sols en place constitués de marnes sableuses gris bleutées en partie sommitale ».
- Pour mémoire les autres sondages plus au sud sont plus favorables à des constructions mais il faudra tout de même des fondations spéciales.

◇ Étude pollution

- 2017 - ETUDE IDDEA - HISTORIQUE ET DOCUMENTAIRE DIAGNOSTIC DE LA QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES SOL, lancée par le Département :
 - **confirme que le sol est pollué mais ne permet de conclure sur les surcoûts de dépollution des sols ;**
 - 2013 – GEOLIA – ETUDE POLLUTION
 - propose des éléments concrets sur la dépollution des sols par décaissement.
A partir des propositions de GEOLIA, il sera donc pris comme hypothèse pour les scénarios futurs :
 - ✓ un décaissement minimal de 1m environ du niveau du sol naturel pour constituer la plateforme du bâtiment, réaliser le passage des réseaux, les vides sanitaires, etc.,
 - ✓ un décaissement de 0,4m pour les voiries
- ➔ **CONCLUSION : pour limiter les surcoûts de dépollution, il conviendra de limiter les décaissements.**

1. Volet technique

- Rappel des scénarios
- Contexte urbain et contraintes du site
- Scénario 1
Réhabilitation + extension
- Scénario 2b :
Création d'une UCP neuve
- Estimation des scénarios et des variantes

Une nécessaire révision de l'hypothèse initiale (Réhabilitation 2500 repas + Extension 10 000 repas)

	Scénario 1 (réhab + extension)		
	Réhabilitation de l'UCP existante + construction d'une UCP à 10 000cts		TOTAL
	Réhabilitation UCP actuelle)	Construction neuve	
SOUS-TOTAL SU	560 m²	1 921 m²	2 481 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)	35 m ²	104 m ²	
STOCKAGES	103 m ²	338 m ²	
PREPARATION	30 m ²	59 m ²	
ZONE TRAITEMENT PRODUITS	142 m ²	568 m ²	
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)	74 m ²	487 m ²	
LOCAUX PERSONNELS	94 m ²	184 m ²	
ZONE ADMINISTRATIVE	66 m ²	107 m ²	
GESTION DES DECHETS	16 m ²	51 m ²	
LOCAUX MAINTENANCE	0 m ²	23 m ²	
SOUS-TOTAL SP	799 m²	2 689 m²	3 488 m²
<i>Dont circulation</i>	<i>115 m²</i>	<i>192 m²</i>	
<i>Dont LT</i>	<i>52 m²</i>	<i>182 m²</i>	
SOUS-TOTAL SHON	865 m²	2 824 m²	3 689 m²

- ➔ Sur le plan opérationnel, la nécessité de regrouper l'activité par public sur chacune des cuisines
 - Petite cuisine : crèches + personnes âgées + personnel municipal → 900 à 1000 repas / jour maxi
 - Grande cuisine : scolaire → 11 000 à 11 600 repas / jour à terme
- ➔ **Obligation de réviser le scénario avec une cuisine « 900 » et une cuisine « 11 600 »**

Évaluation des surfaces

Hypothèse revue : réhabilitation 900 repas + extension 11 600 repas

	Scénario 1 (réhab + extension)		
	Réhabilitation UCP actuelle 900 cvts	Construction neuve 11 600 cvts	TOTAL
SOUS-TOTAL SU	560 m²	2 228 m²	2 789 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)	35 m ²	121 m ²	
STOCKAGES	103 m ²	392 m ²	
PREPARATION	30 m ²	68 m ²	
ZONE TRAITEMENT PRODUITS	142 m ²	659 m ²	
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)	74 m ²	565 m ²	
LOCAUX PERSONNELS	94 m ²	213 m ²	
ZONE ADMINISTRATIVE	66 m ²	124 m ²	
GESTION DES DECHETS	16 m ²	59 m ²	
LOCAUX MAINTENANCE	0 m ²	27 m ²	
SOUS-TOTAL SP	799 m²	3 120 m²	3 919 m²
<i>Dont circulation</i>	115 m ²	223 m ²	
<i>Dont LT</i>	52 m ²	212 m ²	
SOUS-TOTAL SHON	865 m²	3 276 m²	4 141 m²

→ Ajout de 450 m² pour répondre à l'exigence d'une capacité de 11 600 repas

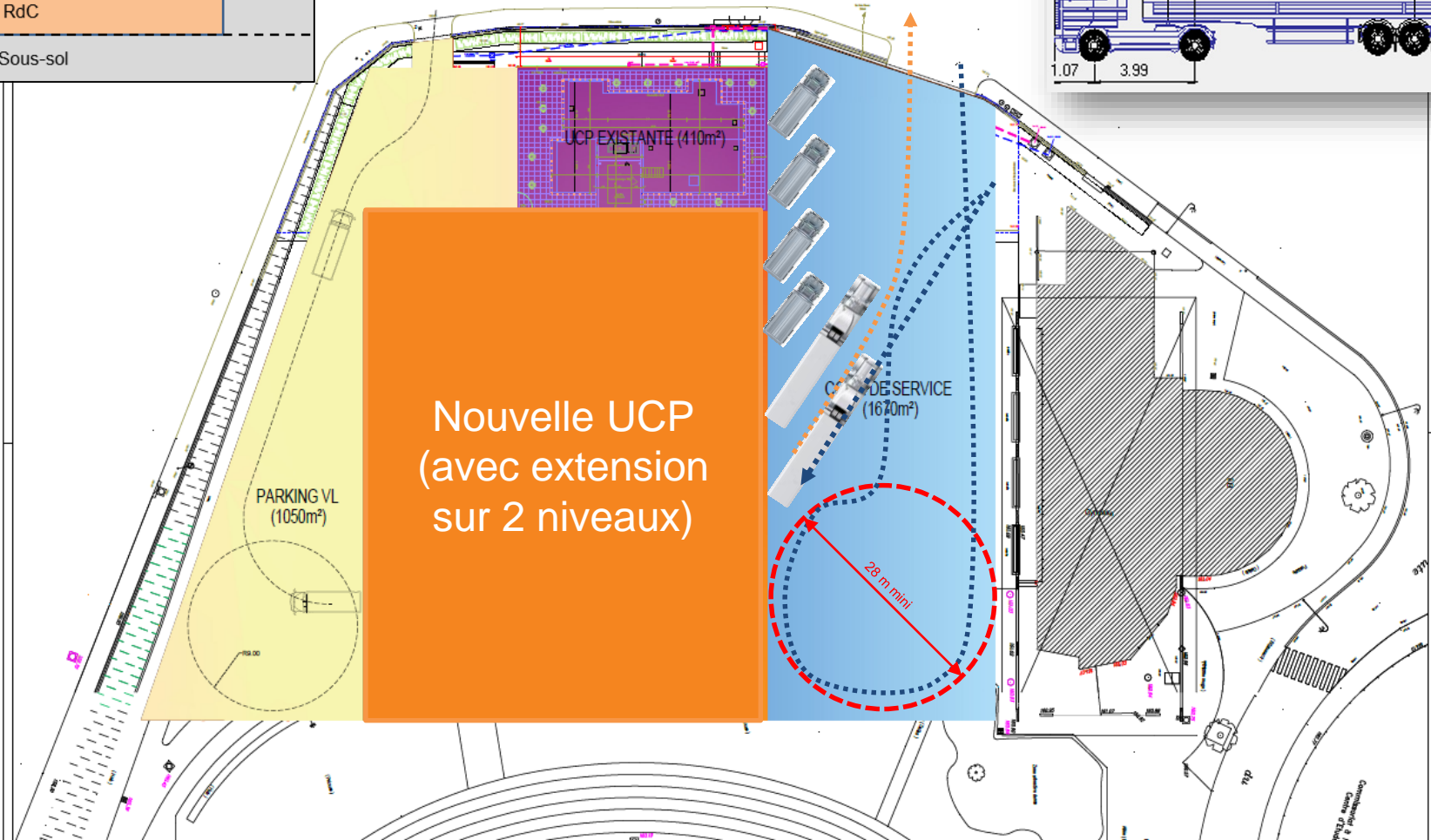
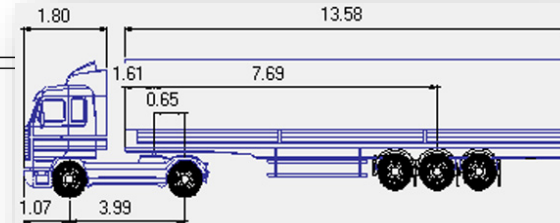
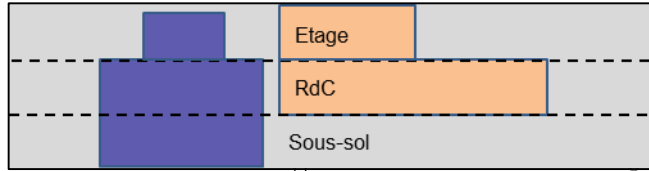
Évaluation des emprises

Hypothèse revue : réhabilitation 900 repas + extension 11 600 repas

	Scénario 1 (réhab + extension)		
	Réhabilitation UCP actuelle 900 cvts	Construction neuve 11 600 cvts	TOTAL
SOUS-TOTAL SU	560 m²	2 228 m²	2 789 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)	35 m ²	121 m ²	
STOCKAGES	103 m ²	392 m ²	
PREPARATION	30 m ²	68 m ²	
ZONE TRAITEMENT PRODUITS	142 m ²	659 m ²	
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)	74 m ²	565 m ²	
LOCAUX PERSONNELS	94 m ²	213 m ²	
ZONE ADMINISTRATIVE	66 m ²	124 m ²	
GESTION DES DECHETS	16 m ²	59 m ²	
LOCAUX MAINTENANCE	0 m ²	27 m ²	
SOUS-TOTAL SP	799 m²	3 120 m²	3 919 m²
<i>Dont circulation</i>	115 m ²	223 m ²	
<i>Dont LT</i>	52 m ²	212 m ²	
SOUS-TOTAL SHON	865 m²	3 276 m²	4 141 m²
EMPRISES POUR FAISABILITE	1 066 m²	4 534 m²	5 600 m²
<i>Emprise au sol : bâti</i>	410 m ²	2 203 m ²	2 613 m ²
<i>Emprise au sol : cours logistique dont retournement</i>	430 m ²	1 240 m ²	1 670 m ²
<i>Emprise au sol : parking VL</i>	175 m ²	875 m ²	1 050 m ²
<i>Provision espace résiduel</i>	51 m ²	216 m ²	267 m ²

→ 5 600 m² d'emprise totale

Projection en termes d'implantation



G.S.I.R.
1-100e

B.E.T. GLOBAL SYSTEME D'INGENIERIE DE RESTAURATION
15, av Descartes - NOYVES - 92380 LE PLESSIS ROBINSON
Tél: 01.46.01.75.72 - Fax: 01.46.01.92.72 - email: gsr@wanadoo.fr

act: N.F.
05-07-2017

Dessinateur: N.F.
 Dossier: ESQ

UCP FONTENAY AUX ROSES - ZONING Scénario 1

Variantes possibles

	Scénario 1 (réhab + extension)		
	Réhabilitation UCP actuelle 900 cvts	Construction neuve 11 600 cvts	TOTAL
SOUS-TOTAL SU	560 m²	2 228 m²	2 789 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)	35 m ²	121 m ²	
STOCKAGES	103 m ²	392 m ²	
PREPARATION	30 m ²	68 m ²	
ZONE TRAITEMENT PRODUITS	142 m ²	659 m ²	
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)	74 m ²	565 m ²	
LOCAUX PERSONNELS	94 m ²	213 m ²	
ZONE ADMINISTRATIVE	66 m ²	124 m ²	
GESTION DES DECHETS	16 m ²	59 m ²	
LOCAUX MAINTENANCE	0 m ²	27 m ²	
SOUS-TOTAL SP	799 m²	3 120 m²	3 919 m²
<i>Dont circulation</i>	115 m ²	223 m ²	
<i>Dont LT</i>	52 m ²	212 m ²	
SOUS-TOTAL SHON	865 m²	3 276 m²	4 141 m²
HYPOTHESES DE SURFACES POUR EVOLUTIVITE DES USAGES			
<i>Etage construit</i>	228 m ²	1 073 m ²	
<i>Etage "terrasse"</i>	pm	1 131 m ²	
<i>Rez de chaussée</i>	410 m ²	2 203 m ²	
<i>Sous sol</i>	268 m ²	2 098 m ²	
<i>Nombre de places potentielles en sous sol</i>			84

- ➔ 1 130 m² d'extensions possibles en terrasse
- ➔ Environ 2 200 m² de potentiel de parking en sous sol, soit 84 places

1. Volet technique

- Rappel des scénarios
- Contexte urbain et contraintes du site
- Scénario 1
Réhabilitation + extension
- Scénario 2b :
Création d'une UCP neuve
- Estimation des scénarios et des variantes
- Synthèse et préconisation

Évaluation des surfaces

		Scénario 2 (neuf)
		Scénario 2.B
		Construction UCP à 12 500 Cts
SOUS-TOTAL SU		2 322 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)		113 m ²
STOCKAGES		440 m ²
PREPARATION		73 m ²
ZONE TRAITEMENT PRODUITS		671 m ²
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)		574 m ²
LOCAUX PERSONNELS		233 m ²
ZONE ADMINISTRATIVE		126 m ²
GESTION DES DECHETS		64 m ²
LOCAUX MAINTENANCE		28 m ²
SOUS-TOTAL SP		3 251 m²
	<i>Dont circulation</i>	253 m ²
	<i>Dont LT</i>	240 m ²
SOUS-TOTAL SHON		3 413 m²

Évaluation des emprises

	Scénario 2 (neuf)
	Scénario 2.B
	Construction UCP à 12 500 Cts
SOUS-TOTAL SU	2 322 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)	113 m ²
STOCKAGES	440 m ²
PREPARATION	73 m ²
ZONE TRAITEMENT PRODUITS	671 m ²
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)	574 m ²
LOCAUX PERSONNELS	233 m ²
ZONE ADMINISTRATIVE	126 m ²
GESTION DES DECHETS	64 m ²
LOCAUX MAINTENANCE	28 m ²
SOUS-TOTAL SP	3 251 m²
<i>Dont circulation</i>	253 m ²
<i>Dont LT</i>	240 m ²
SOUS-TOTAL SHON	3 413 m²
EMPRISES POUR FAISABILITE	4 909 m²
<i>Emprise au sol : bâti</i>	2 700 m ²
<i>Emprise au sol : cours logistique dont retournement</i>	1 300 m ²
<i>Emprise au sol : parking VL</i>	675 m ²
<i>Provision espace résiduel</i>	234 m ²

Comparaison (emprises) du scénario 2b avec le scénario 1

	Scénario 2 (neuf)	Scénario 1 TOTAL
	Scénario 2.B	
	Construction UCP à 12 500 Cts	
SOUS-TOTAL SU	2 322 m²	2 789 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)	113 m ²	
STOCKAGES	440 m ²	
PREPARATION	73 m ²	
ZONE TRAITEMENT PRODUITS	671 m ²	
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)	574 m ²	
LOCAUX PERSONNELS	233 m ²	
ZONE ADMINISTRATIVE	126 m ²	
GESTION DES DECHETS	64 m ²	
LOCAUX MAINTENANCE	28 m ²	
SOUS-TOTAL SP	3 251 m²	3 919 m²
<i>Dont circulation</i>	253 m ²	
<i>Dont LT</i>	240 m ²	
SOUS-TOTAL SHON	3 413 m²	4 141 m²
EMPRISES POUR FAISABILITE	4 909 m²	5 600 m²
<i>Emprise au sol : bâti</i>	2 700 m ²	2 613 m ²
<i>Emprise au sol : cours logistique dont retournement</i>	1 300 m ²	1 670 m ²
<i>Emprise au sol : parking VL</i>	675 m ²	1 050 m ²
<i>Provision espace résiduel</i>	234 m ²	267 m ²

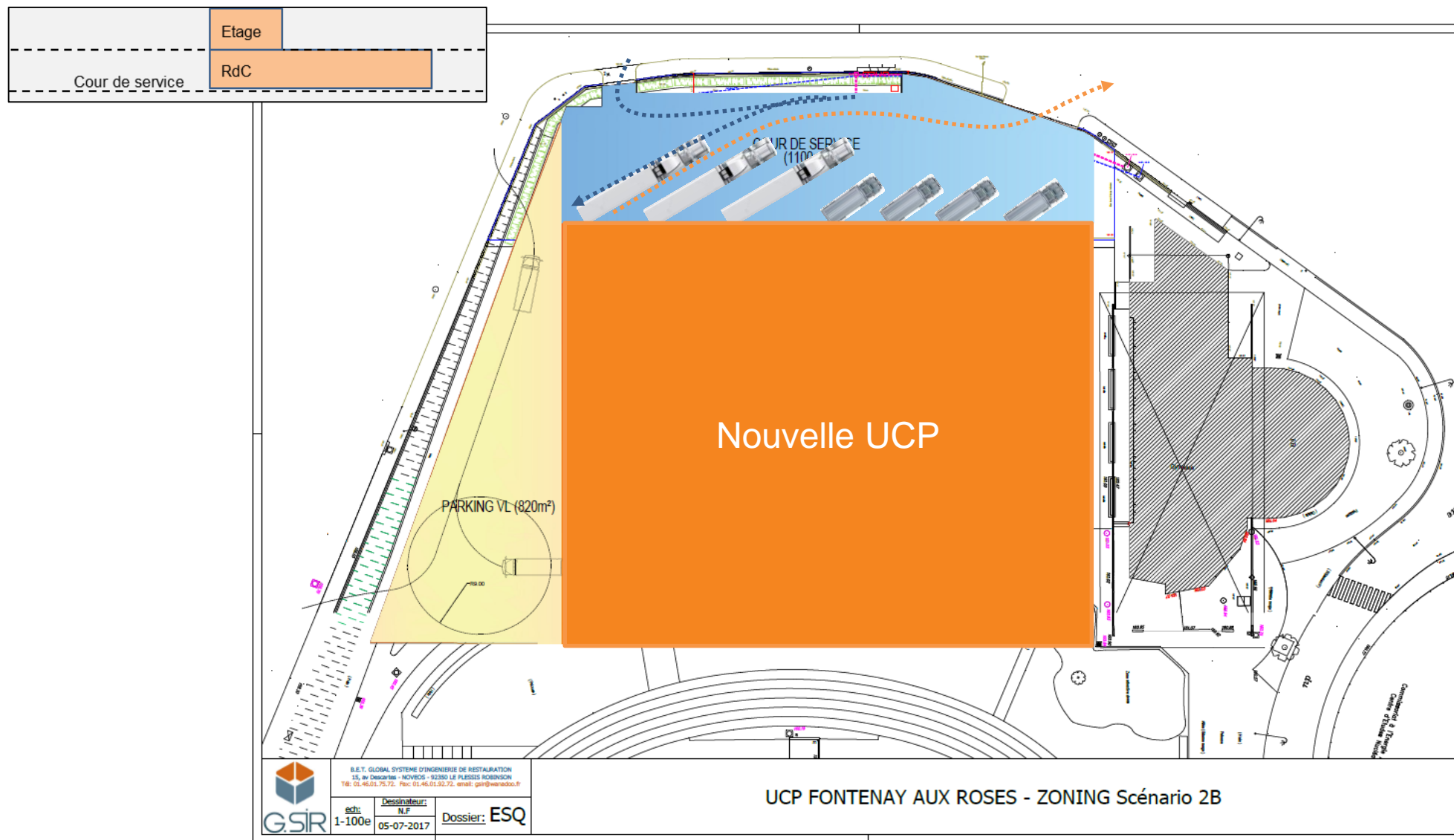
A terme, plus de surfaces à gérer, soit plus de 600m²

Emprise au sol plus importante et supérieure à 5000m² dans le scénario 1

Emprise au sol du bâti plus faible dans le scénario 1 (100m²)

Emprise au sol de l'aire de livraison plus importante dans le scénario 1 (400m²)

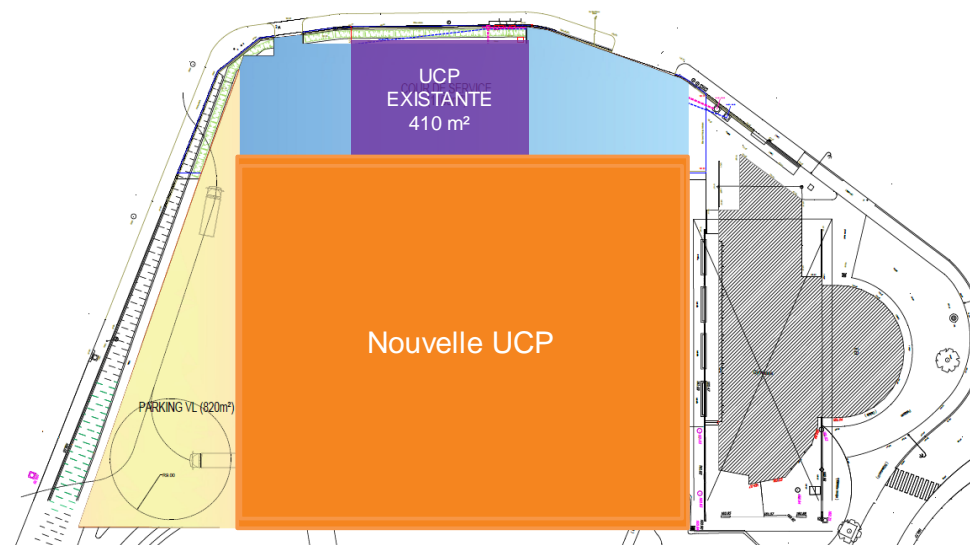
Projection en termes d'implantation



Rappel du phasage envisagé pour garantir un maintien d'activité

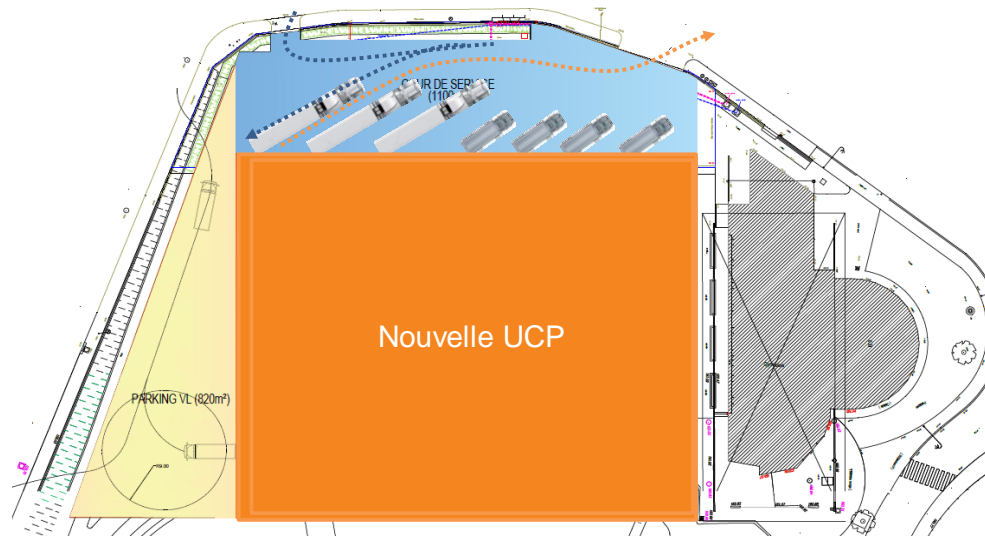
Étape 1

Maintien de l'UCP existante pendant le temps des travaux de création de la nouvelle UCP



Étape 2

A l'ouverture de la nouvelle cuisine (plutôt en période de vacances) démolition de la cuisine actuelle et traitement cour de service



Faisabilité spatiale détaillée du niveau RDC

⇒ Vision globale



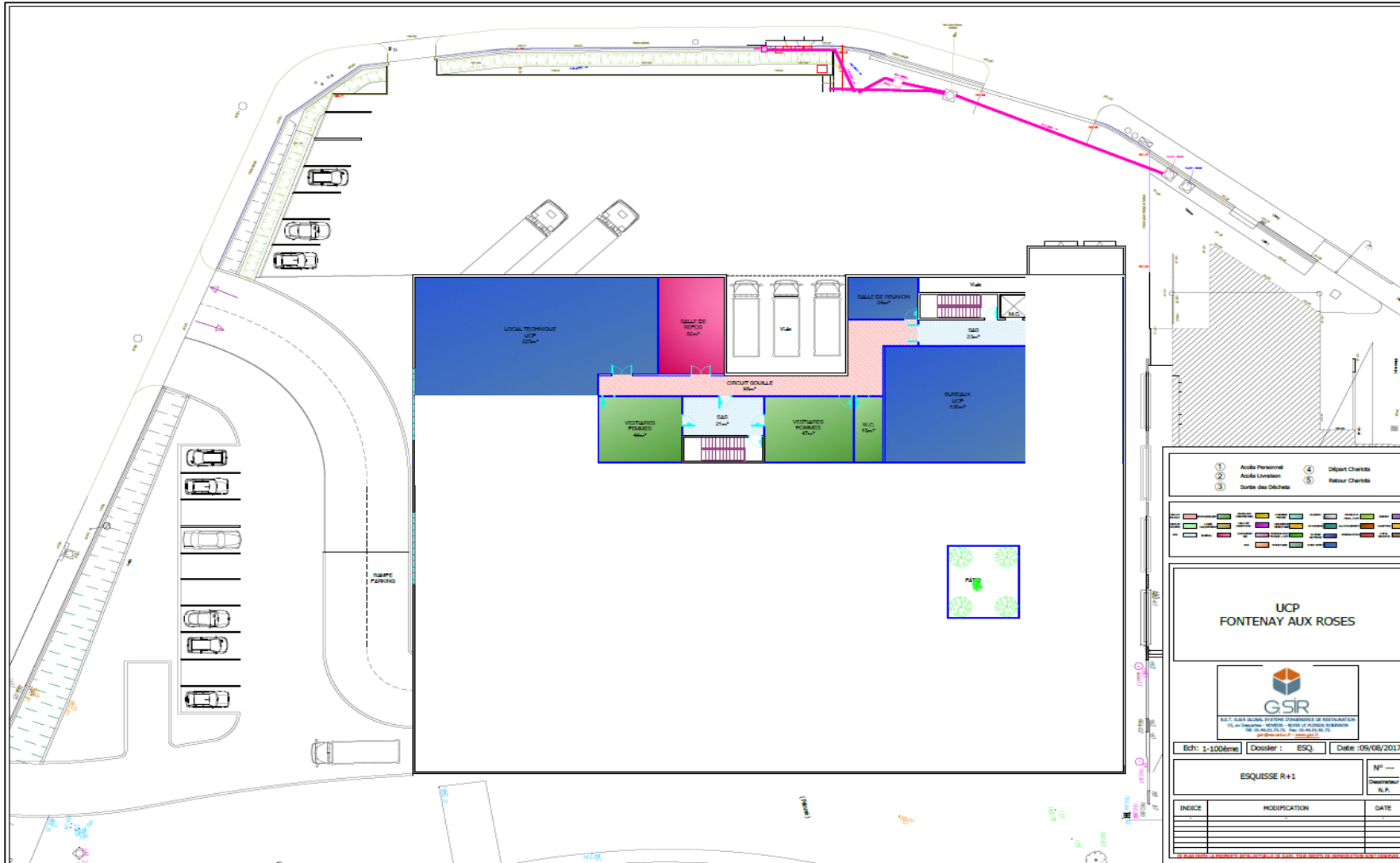
Faisabilité spatiale détaillée du niveau RDC

⇒ Focus sur le fonctionnement du RDC



Faisabilité spatiale détaillée du niveau R+1

⇒ Vision globale



Faisabilité spatiale détaillée du niveau R+1

⇒ Focus sur le fonctionnement du R+1



Variantes possibles

⇒ Surfaces disponibles

	Scénario 2 (neuf)
	Scénario 2.B
	Construction UCP à 12 500 Cts
SOUS-TOTAL SU	2 322 m²
ZONE DE LOGISTIQUE AMONT (LIVRAISON)	113 m ²
STOCKAGES	440 m ²
PREPARATION	73 m ²
ZONE TRAITEMENT PRODUITS	671 m ²
ZONE DE LOGISTIQUE AVAL (DISTRIBUTION)	574 m ²
LOCAUX PERSONNELS	233 m ²
ZONE ADMINISTRATIVE	126 m ²
GESTION DES DECHETS	64 m ²
LOCAUX MAINTENANCE	28 m ²
SOUS-TOTAL SP	3 251 m²
<i>Dont circulation</i>	253 m ²
<i>Dont LT</i>	240 m ²
SOUS-TOTAL SHON	3 413 m²
HYPOTHESES DE SURFACES POUR EVOLUTIVITE DES USAGES	
<i>Etage construit</i>	750 m ²
<i>Etage "terrasse"</i>	1 950 m ²
<i>Rez de chaussée</i>	2 700 m ²
<i>Sous sol</i>	2 700 m ²
<i>Nombre de places potentielles en sous sol</i>	108

→ Environ 2 000 m² d'extensions possibles en terrasse

→ Environ 2 700 m² de potentiel de parking en sous sol, soit 108 places

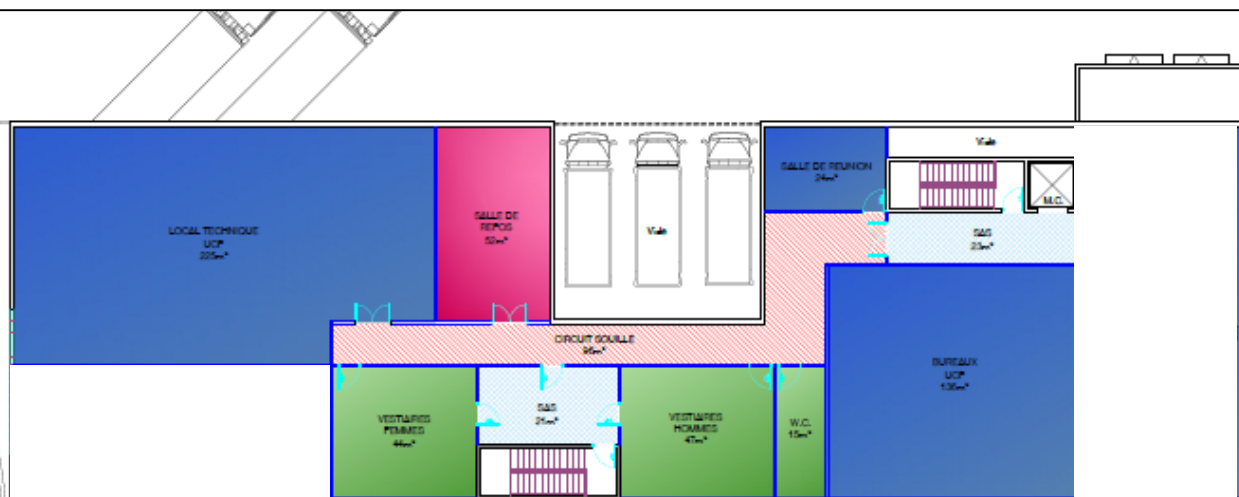
Variantes possibles

⇒ Parking en sous sol



Variantes possibles

⇒ Programmation d'un équipement sportif



Hypothèse retenue : salle multisports :

- Salle de 24mx44mx7 ou 9m de hauteur = 1056m² SU
- Vestiaires : 4x35m² = 140m² SU
- Sanitaires : 20m² SU
- Locaux de rangement = 90m² SU
- Locaux techniques : 80 à 100m² SU



Soit 1500m² de SHON (yc circulation, murs, cloisons)

Variantes possibles

⇒ Programmation d'un équipement sportif



→ Ce scénario permet donc d'intégrer un projet d'équipement sportif et d'optimiser au maximum les emprises au sol.

→ Nota : il resterait de la place en terrasse pour d'éventuels autres usages (450m² environ) : club house ? Salles de réunions pour activité séminaires ?

1. Volet technique

- Rappel des scénarios
 - Contexte urbain et contraintes du site
 - Scénario 1
Réhabilitation (2500 repas) + extension (10 000 repas)
 - Scénario 2b
Création d'une UCP neuve (12 000 repas)
- **Estimation des scénarios et des variantes**

Valorisation des investissements mobiliers (HT)

→ Scénario 1 : 2,9 M€ HT

→ Scénario 2 : 3,25 M€ HT (cf tableau détail ci-dessous)

Niveau	Désignation des locaux	Prix total en euros (Pose, et dotation inclus) Base 12500 Cts
RDC	MAGASIN	24 000 €
RDC	STOCKAGE	335 000 €
	Murissoir à fruits	
	Chambres froides et centrales de froid UCP	
	Réserve Boissons semaine	
	Stockage épicerie et produits diététiques semaine	
	Stockage produit d'entretien + centrale nettoyage	
	Stockage barquettes et films semaine	
RDC	DECONDITIONNEMENT	29 000 €
	Préparation primaire zone souillée	
	Finition légumes - Fruits	
RDC	PREPARATION PP	36 000 €
	Préparation primaire zone propre	
	Chambres froides	
	Local comptage	
RDC	ZONE CUISSON	490 000 €
	Zone cuisson	
RDC	PREPARATION FROIDE ET CONDITIONNEMENT FROID	236 000 €
	Préparation froide et conditionnement	
RDC	TRANCHAGE	50 000 €
	Salle propre / tranchage	
RDC	PLONGE BATTERIE	30 000 €
	Local plonge zone souillée	
	Local plonge zone propre	
	Sas de lavage matériel roulant de cuisson	
	Garage matériel	
RDC	CONDITIONNEMENT CHAUD ET REFROIDISSEMENT	386 000 €
	Local de conditionnement chaud avec refroidissement rapide	
RDC	CUISINE PILOTE	25 000 €
RDC	PÂTISSERIE	79 000 €
	Pâtisserie d'Assemblage	
RDC	LOCAL MENAGE	2 500 €

RDC	PRODUITS FINIS	1 180 000 €
	Local stockage produits finis	
	Atelier d'allotissement et d'expédition	
	Chambre froide plaques eutectiques	
RDC	LAVAGE MATERIEL	113 000 €
	Local stockage cagettes / navettes en attente de lavage	
	Local lavage cagettes / navettes	
	Local ménage	
	Local stockage cagettes / navettes propres	
RDC	DECHETS	18 000 €
	Local de gestion des déchets	
	Zone déchets tampon	
	Sas déchets	
R+1	VESTIAIRES	135 000 €
	Vestiaires sanitaires hommes	
	Vestiaires sanitaires dames	
	Local linge propre	
	Local linge sale	
	Salle de repas /office laverie	
	SAS Hygiène	
R+1	DIVERS	60 000 €
	Pharmacie	
	Système informatique	
RDC et R+1	BUREAUX	21 500 €
	Local archives	
TOTAL EN €HT		3 250 000 €
	TVA 20%	650 000 €
	TOTAL €TTC	3 900 000 €

Hors panneaux de chambre froide, portes, cloisons et plafonds, gaines et extracteurs = lots travaux
Matériels hors marché = verrerie, vaisselle, petit matériels,... (consommable d'exploitation)

Estimation du coût des travaux + équipements (HT)

⇒ Scénario 1

➔ Variante parkings

Variante parking sous-sol	Aménagement de 83 places en sous sol + rampe d'accès + syst de contrôle	1 808 496 €
	<i>Aménagement de parking en moins en surface</i>	
	Surcoût dépollution	

TOTAL SCENARIO 1 AVEC PARKING : 12,9 M€ HT

Estimation du coût des travaux + équipements (HT)

⇒ Scénario 2

➔ Solution hors variantes

Liste	Actions	Cout travaux HT
Démolition UCP actuelle		48 000 €
Construction neuve	RdC (typologie cuisine)	10 595 200 €
	Etage (typologie de bureaux vestiaires, stockage, LT)	
	Equipement cuisine	
	Surcoût fondations spéciales	
Aménagements extérieurs et dépollution	Reprise des sols existants pour parking VL	275 863 €
	Reprise des sols existants pour voirie véhicules livraison	
	Aménagement neuf VL	
	Aménagement neuf aire de livraison	
	Provision espace résiduel	
	Raccordement réseaux	
	Aménagement paysager au nord du site	
	Complément clôture et accès	
Dépollution	Surcoût dépollution	340 000 €
		11 259 063 €
		Coûts travaux HT

➔ 145 k€ HT (1.3 %) de plus que le scénario 1

Estimation du coût des travaux + équipements (HT)

⇒ Scénario 2

⇒ Variantes

⇒ Parking

Variante parking sous-sol	Aménagement de 108 places en sous sol + rampe d'accès + syst de contrôle	2 418 000 €
	<i>Moins value : aménagement de parking en mo</i>	
	Surcoût dépollution	

⇒ Équipement sportif en étage

Variante équipement sportif sur terrasse de la cuisine	Construction de l'équipement en R+1 dont 0,3 M€ à 0,4 M€ de renforcement structurel de la cuisine qui le supporte	2 250 000 €
--	---	-------------

TOTAL SCENARIO 2 AVEC LES DEUX VARIANTES : 15,9 M€ HT

Estimation du coût des travaux + équipements (HT)

⇒ Comparatif des scénarios

Solutions	Scénario 1 (Réhab. + Création)	Scénario 2 (Création)
Solution hors variantes	11,113 M€ HT	11,259 M€ HT
Variante Parking	1,808 M€ HT	2,418 M€ HT
Variante Équipement sportif	-	2,250 M€ HT



**Hors éventuel coût de rachat
de la cuisine actuelle par la SPL**

Coût TDC hors variantes

⇒ **Scénario 1 (réhabilitation + création)**

Estimation HT Travaux + Equip^{ts} HT
(hors variantes)

11,113 M€



Honoraires maîtrise d'œuvre, OPC, CT,
SPS, Assurances, Conduite d'opération,
Mission connexes (prestations compl.,
diagnostics divers, etc.), Aléas

26% du coût travaux

Coût TDC
(toutes dépenses
confondues)

14,0 M€ HT

16,8 M€ TTC



**Hors éventuel coût de rachat
de la cuisine actuelle par la SPL**

Coût TDC hors variantes

⇒ **Scénario 2 (création UCP neuve)**

Estimation HT Travaux + Equip^{ts} HT
(hors variantes)

11,259 M€



Honoraires maîtrise d'œuvre, OPC, CT,
SPS, Assurances, Conduite d'opération,
Mission connexes (prestations compl.,
diagnostics divers, etc.), Aléas

26% du coût travaux

Coût TDC
(toutes dépenses
confondues)

14,2 M€ HT

17,0 M€ TTC



**Hors éventuel coût de rachat
de la cuisine actuelle par la SPL**

Coût TDC hors variantes

⇒ Comparatif des scénarios

Coût TDC Hors Variantes	Scénario 1 (Réhab. + Création)	Scénario 2 (Création)
Coût TDC HT	14,0 M€	14,2 M€
Coût TDC TTC	16,8 M€	17,0 M€



**Hors éventuel coût de rachat
de la cuisine actuelle par la SPL**

1. Volet technique

2. Volet opérationnel

3. Projection économique

4. Phasage prévisionnel

5. Synthèse et préconisations

Volet opérationnel

Thématiques abordées



Offre alimentaire

- Structuration de l'offre

Typologie des denrées

- Qualité denrées
- Recours au bio, local, label, ...

Approvi-sionnements

- Recours à AT appros ou pas

Production

- Niveau de transformation
- Conditionnement

Logistique

- Organisation des livraisons
- Sous-traitance

Pilotage Systèmes d'information

- Logiciel métier
- Outils de pilotage

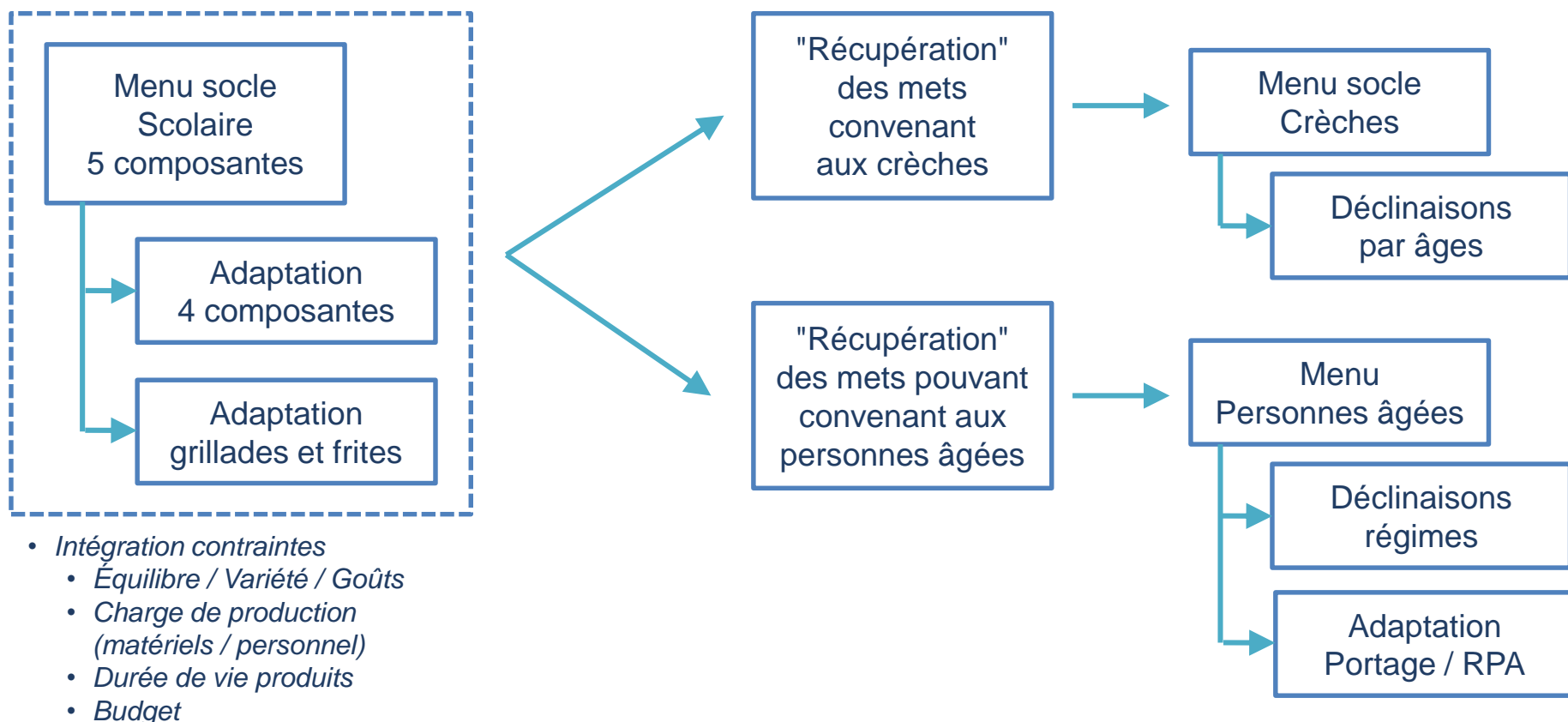
Dispositif humain

- Dimensionnement
- Statut(s)
- Management
- Formation

Offre alimentaire / Typologie de denrées utilisées

Préconisation(s)

- ◇ Une offre alimentaire structurée en visant autant que possible la **mutualisation des productions tout en respectant les attentes spécifiques des différents publics et les spécificités des collectivités.**



Offre alimentaire / Typologie de denrées utilisées

Préconisation(s)

◇ Des approvisionnements qualitatifs et résolument engagés dans une démarche de développement durable

- Bœuf VBF + Race à Viande pour steaks & rôtis
 - Volaille :
 - Label ou équiv. pour volaille rôtie / piécée
 - Certifiée ou équiv. pour sautés / braisés
 - Porc :
 - Viande VPF CQC voire fermier pour rôtis / piécés
 - Charcuterie VPF qualité supérieure
- Produits locaux : 20%
 - Produits bio : 20%
- logique d'introduction permanente de certains produits en bio / local (ex : toutes les pâtes et semoules sont bio, tous les yaourts sont bio / locaux, ...)

Point(s) à arbitrer

Objet

1

Niveaux de recours aux produits labellisés, bio, locaux, ...



Un équilibre à trouver, en tenant compte de la saisonnalité des productions, entre offre disponible, coûts et niveau d'introduction de ces produits.

Pertinence d'une approche évolutive dans le temps.

2

Mode d'introduction des produits labellisés, bio, locaux, ...



Une introduction régulière (voire systématique) de certains produits labellisés / bio / locaux globalement plus performante et soutenable (tant pour le marché qu'en termes de coûts) mais une visibilité plus forte de « repas 100% bio » proposés régulièrement.

Organisation des approvisionnements

Préconisation(s)

- ◇ Au regard de la complexité du projet que constitue la création et l'ouverture d'une cuisine centrale de 9 500 à 10 000 repas (volumes à l'ouverture) :
 - **s'appuyer au démarrage sur un contrat d'assistance technique / approvisionnements**
 - **en visant, à terme, un fonctionnement basé sur des marchés d'approvisionnements « classiques »** qui permettront plus de souplesse pour l'atteinte des objectifs de développement durable (dans la limite des contraintes imposées par la réglementation des marchés publics).

Point(s) à arbitrer

	Objet		Eléments d'information à intégrer pour décision / validation
1	Rôle dévolu à l'assistant technique au démarrage (uniquement menus / appros ou assistance technique plus poussée)	➤	Un équilibre à trouver entre tâches confiées au prestataire et apport d'expertise / soutien à l'équipe de la SPL Évolutivité possible notamment sur la base d'un accord cadre avec marchés subséquents.
2	Rythme d'abandon du fonctionnement en AT appros	➤	Fonction de la capacité des équipes de la SPL à intégrer la fonction achats

Organisation de la production

Préconisation(s)

- ◇ Une production visant un **niveau de transformation (part de « cuisine maison ») élevé** avec possibilité de réaliser certains épluchages « simples » de légumes (pour utilisation de légumes frais bruts type courgettes, ...) et certaines pâtisseries simples (plutôt dans une logique d'assemblage, sans production des fonds de tartes / pâtes) (local pâtisserie pouvant par ailleurs être utilisés pour la réalisation de prestations annexes (traiteur) si besoin).
- ◇ Un niveau de transformation des produits variant, pour certaines composantes, selon les sites / collectivités livré(e)s pour tenir compte de l'organisation et de l'équipement des satellites (capacité à faire certaines préparations / cuissons ou pas).
- ◇ Un conditionnement réalisé majoritairement en barquettes pour le froid et en bacs gastronomes pour le chaud (petites séries et conditionnements individuels en barquettes)
- ◇ Un fonctionnement 5 jours sur 7 s'appuyant sur des durées de vie maximales des plats cuisinés de J+3 à l'ouverture avant de passer à J+5 (nécessité de réalisation d'études de vieillissement)

Point(s) à arbitrer

Objet

Éléments d'information à intégrer pour décision / validation

1

Mode de conditionnement



Prise en compte

- du poids impactant manipulations et nb de véhicules de livraison
- de la dimension développement durable (volume de déchets générés, capacité à recycler les contenants, obligation de nettoyage (x2) des gastros)
- des coûts d'achat (en tenant compte que bacs gastro et surtout couvercles doivent régulièrement être renouvelés) et d'usage (barquettes impliquant équipe et matériel de conditionnement vs gastros impliquant double nettoyage).

Organisation de la logistique

Hypothèses à intégrer

- ◆ Un mode de conditionnement impactant les poids à livrer :

Conditionnement	Poids moyen d'un repas	Poids à livrer pour 10 000 repas / j	Poids à livrer pour 12 000 repas / j
Barquettes	≈ 800 g	8.0 Tonnes / jour	9.6 Tonnes / jour
Bacs gastro	≈ 1 kg	10.0 Tonnes / jour	12.0 Tonnes / jour

- ◆ Des tournées à organiser en tenant compte de la **charge utile des camions, principal facteur limitant**

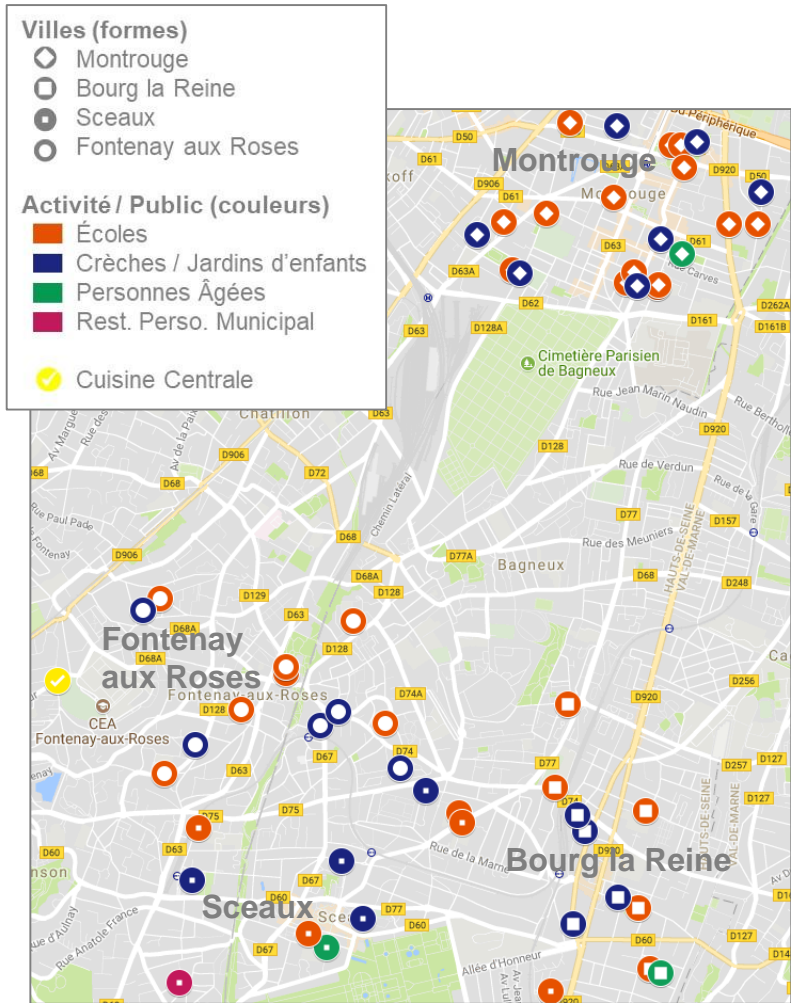
Type de véhicule		3.5 T	7T5
Permis		Tourisme	Poids Lourd
Charge utile (en intégrant ½ hayon)		≈ 650 kg	≈ 2 T
Capacité (repas) / rotation	Barquettes	≈ 800 repas	≈ 2 500 repas
	Bacs Gastro	≈ 600 repas	≈ 2 000 repas
Nb de rotations pour 10 000 repas	Barquettes	12.5	4.0
	Bacs Gastro	16.7	5.0
Nb de rotations pour 12 000 repas	Barquettes	15.0	4.8
	Bacs Gastro	20.0	6.0

Type de véhicule		3.5 T	7T5
Nb rotations / jour / camion		3 (2 matin + 1 après-m.)	2 (1 matin + 1 après-m.)
Nb de camions pour 10 000 repas	Barquettes	4 à 5	2
	Bacs Gastro	6	3
Nb de camions pour 12 000 repas	Barquettes	5	3
	Bacs Gastro	7	3

Organisation de la logistique (suite)

Exemple d'organisation « type »

◆ Base : 10 000 repas conditionnés en gastros livrés avec camions 3T5 (capacité / tournée ≈ 600 repas)



◆ **Évaluation du nombre de tournées** (selon taille moyenne sites)

Bourgne-la-Reine	2 tournées x 2 écoles (éventuellement + crèches)
	1 tournée x 1 école + RPA + Portage + crèches
Fontenay-aux-Roses	3 tournées x 2 écoles (éventuellement + crèches)
	1 tournée x 1 école + Portage + Crèches
Montrouge	7 tournées x 2 écoles + 1 jardin d'enfants
Sceaux	2 tournées x 2 écoles
	1 tournée x 1 école + RPA + portage
	1 tournée crèches (denrées brutes)
Cumul	18 tournées soit 6 camions x 3 rotations (tournées) / jour

◆ **Exemple d'organisation** (1 tour matin + 2 tours après-midi)

Après-midi (J-1)	Montrouge	7 tournées
	Fontenay-aux-Roses	4 tournées
	Sceaux	1 tournée (crèches)
	Cumul	12 (6 camions x 2 tours)
Matin (J)	Bourgne-la-Reine	3 tournées
	Sceaux	3 tournées
	Cumul	6 (6 camions x 1 tour)

Organisation de la logistique (suite)

Préconisation(s)

- ◇ Privilégier un système plus souple (notamment en termes de remplacement des chauffeurs en cas d'absence), en gestion directe (là aussi plus de souplesse dans l'organisation au quotidien, notamment en cas de retards de production) avec recours à des camions 3T5 en location incluant entretien et assurance chez prestataire spécialisé.
- ◇ Des tournées à organiser en tenant compte de l'organisation des satellites (mais aussi de leur organisation) :
 - Privilégier des livraisons à J-1 sur les satellites assurant davantage de préparations
 - Possibilité de livrer les satellites assurant le moins de préparations à J.

Point(s) à arbitrer

Objet

Éléments d'information à intégrer pour décision / validation

1

Gestion directe ou sous-traitance de la livraison des repas



Des coûts de revient, avec des contraintes similaires, assez proches
Une externalisation permettant de se libérer d'une fonction (et donc une gestion RH) qui n'est pas dans le cœur d'activité d'une cuisine
Une gestion directe permettant plus de souplesse

2

Types de camions
Organisation des livraisons (si livraison en gestion directe)



Compromis entre souplesse sur système mis en place, nuisances générées (sur la cuisine et sur les villes livrées), contraintes de livraison (accessibilité, circulation,) et coûts.

3

Achat ou location des camions (si livraison en gestion directe)



Des solutions de location souvent privilégiées pour leur praticité et la souplesse associée à comparer aux coûts de location.

Pilotage de la cuisine et de la SPL

Préconisation(s)

- ◇ Un **système d'information devant permettre un pilotage global de l'activité de la cuisine et faciliter les interactions avec les clients** (collectivités / offices satellites) avec de **nombreuses interfaces** à prévoir.
- ◇ Principales fonctionnalités habituellement nécessaires :

Administratif	Métier		Communication
Pilotage / Indicateurs	Ass. conception menus (équilibre alim. / coûts)	Commandes (passation / suivi marchés)	Internet familles (menus, politique alimentaire, qualité produits, ...)
Facturation Comptabilité	Gestion stocks (entrées / sorties / inventaires)	Commandes clients (effectifs / choix menus)	Extranet commandes (effectifs, choix menus, commandes dotations, ...)
GRH / Paye	Production / Condit. Allotissement / Liv.	Traçabilité (DLC, lots, températures de stockage et en production)	Suivi qualité (conso. repas, remontée évènements indésirables, ...)
Qualité	Suivi et analyse des coûts de revient	HACCP / Nutrition (gestion DLC, nettoyage, ... + allergènes, apports, ...)	Hygiène (procédures, suivi HACCP, ...)

Dispositif humain

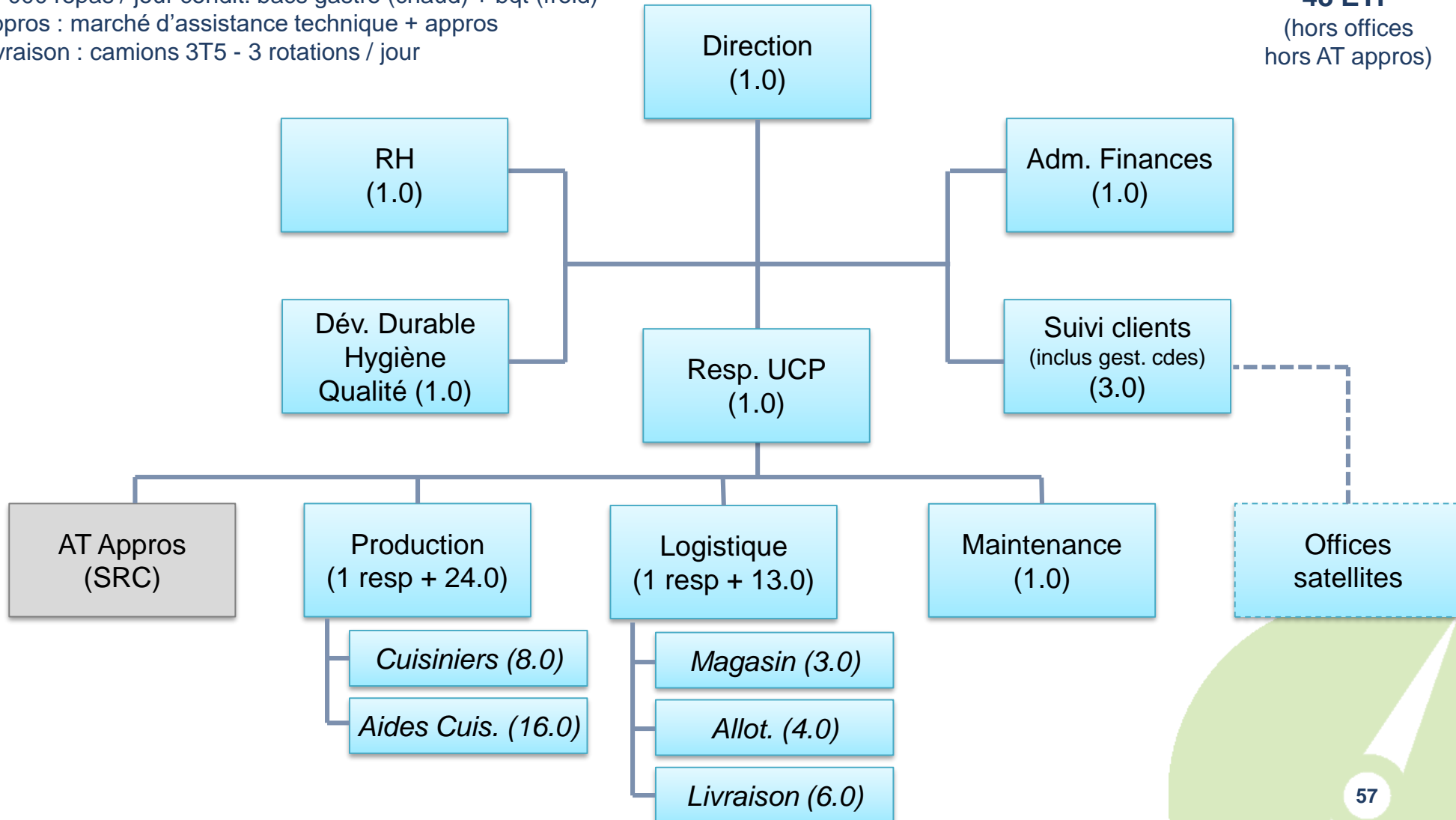
⇒ Scénario technique 2b (1 UCP)

➔ Projection à l'ouverture

Hypothèses :

- 10 000 repas / jour condit. bacs gastro (chaud) + bqf (froid)
- Appros : marché d'assistance technique + appros
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour

48 ETP
(hors offices
hors AT appros)



Dispositif humain

⇒ Scénario technique 2b (1 UCP)

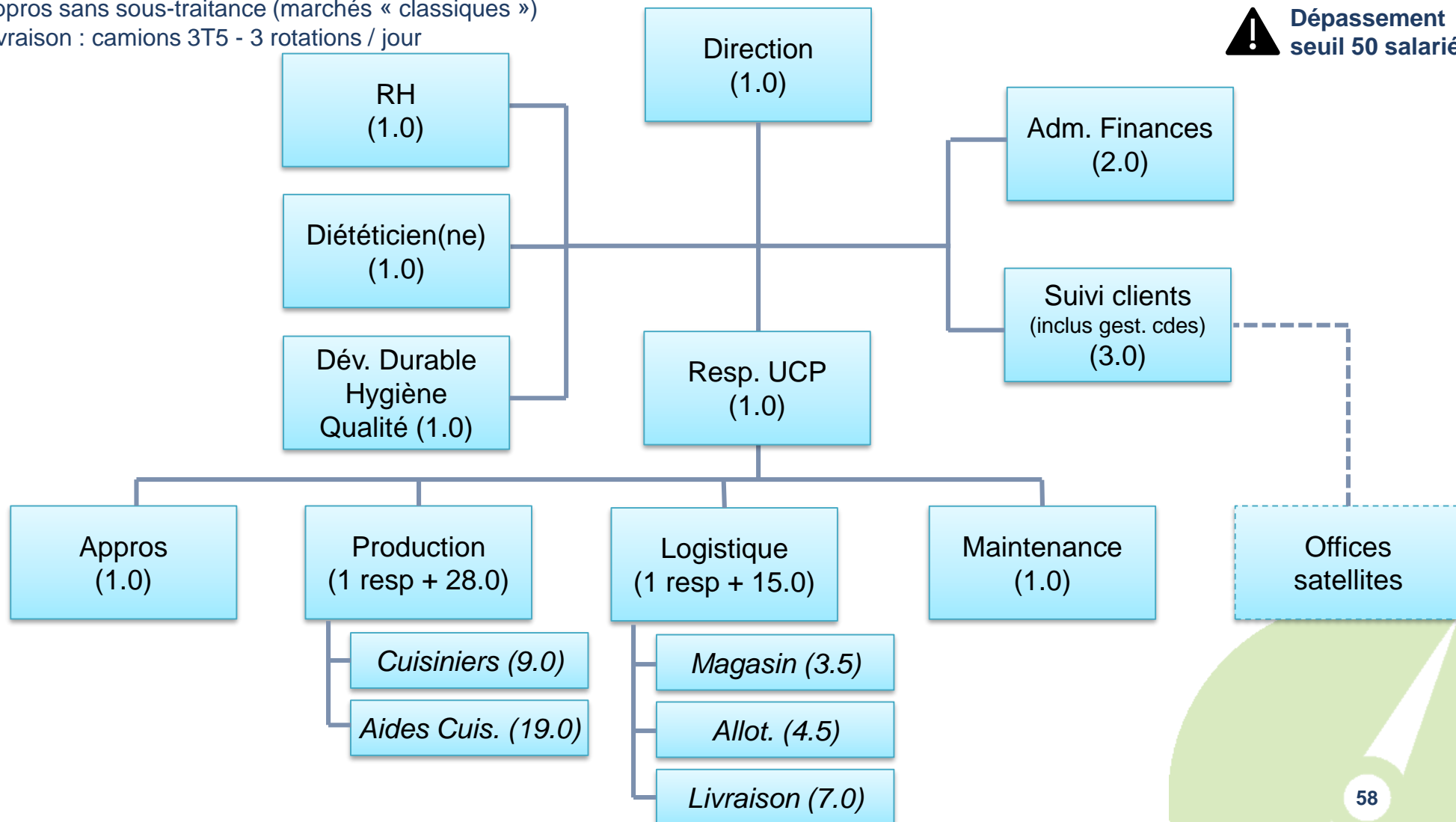
➔ Projection à terme

Hypothèses :

- 12 000 repas / jour condit. bacs gastro (chaud) + bqt (froid)
- Appros sans sous-traitance (marchés « classiques »)
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour

57 ETP
(hors offices)

**⚠ Dépassement
seuil 50 salariés**



Dispositif humain

⇒ Scénario technique 2b (1 UCP)

⇒ Synthèse des projections / Niveaux de productivité associés

Dispositif humain et productivité par fonction	UCP Fontenay (actuel)		Projection à l'ouverture		Projection à terme	
	440 202 repas / an		1 660 000 repas / an		2 000 000 repas / an	
	Nb ETP	Repas / an / ETP	Nb ETP	Repas / an / ETP	Nb ETP	Repas / an / ETP
Direction / Administratif	2	220 100	8	207 500	11	181 820
Production / Logistique hors livraison	14	31 440	33	50 300	38	52 630
Livraison	2	220 100	6	276 670	7	285 710
Divers			1	1 660 000	1	2 000 000
Global	18	24 460	48	34 580	57	35 090

Vs actuel : + 41.4%

Vs actuel : + 43.5%

Dispositif humain

⇒ Scénario technique 1 (2 UCP)

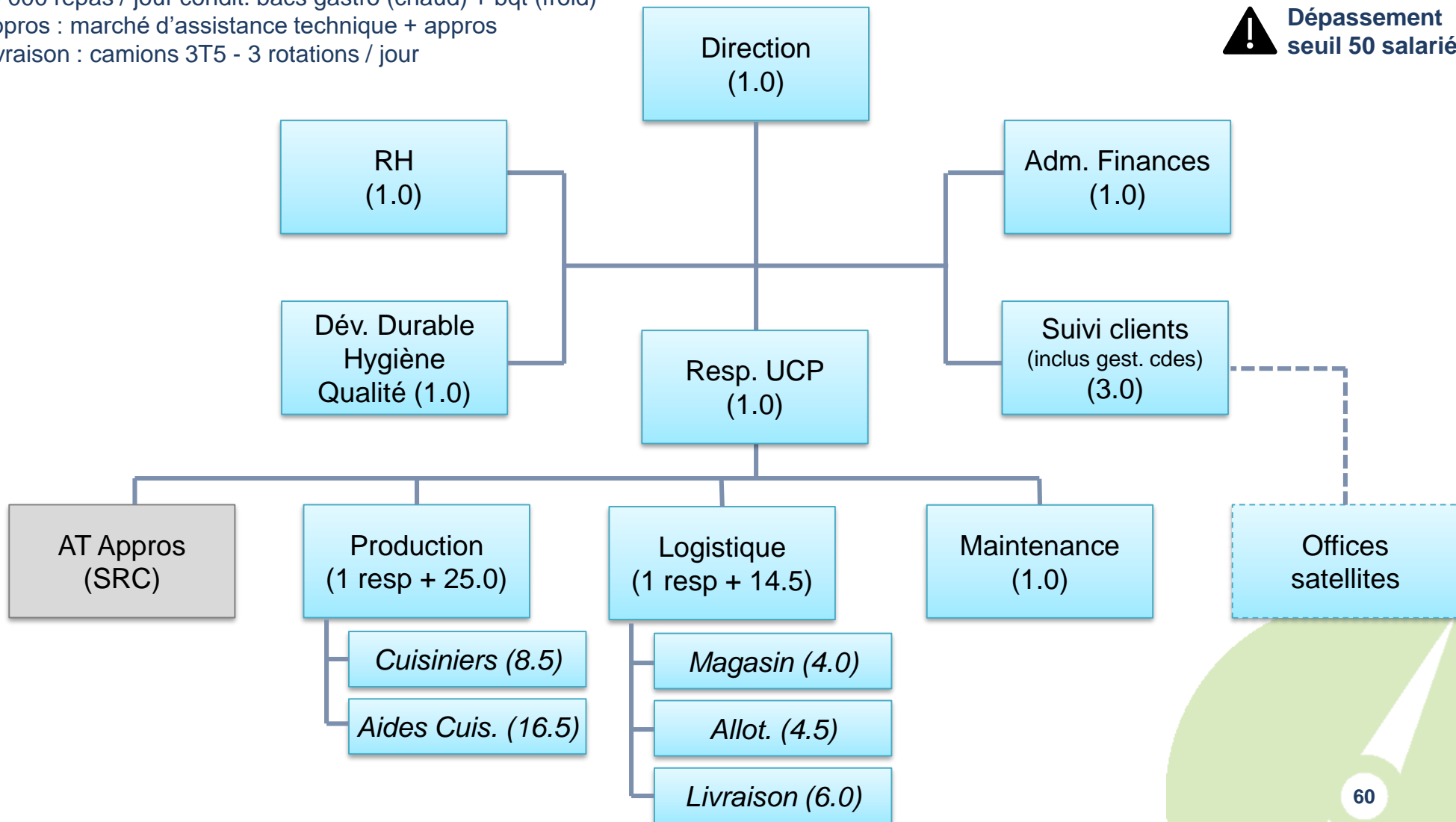
➔ Projection à l'ouverture

50.5 ETP
(hors offices
hors AT appros)

**⚠ Dépassement
seuil 50 salariés**

Hypothèses :

- 10 000 repas / jour condit. bacs gastro (chaud) + bqct (froid)
- Appros : marché d'assistance technique + appros
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour



Dispositif humain

⇒ Scénario technique 1 (2 UCP)

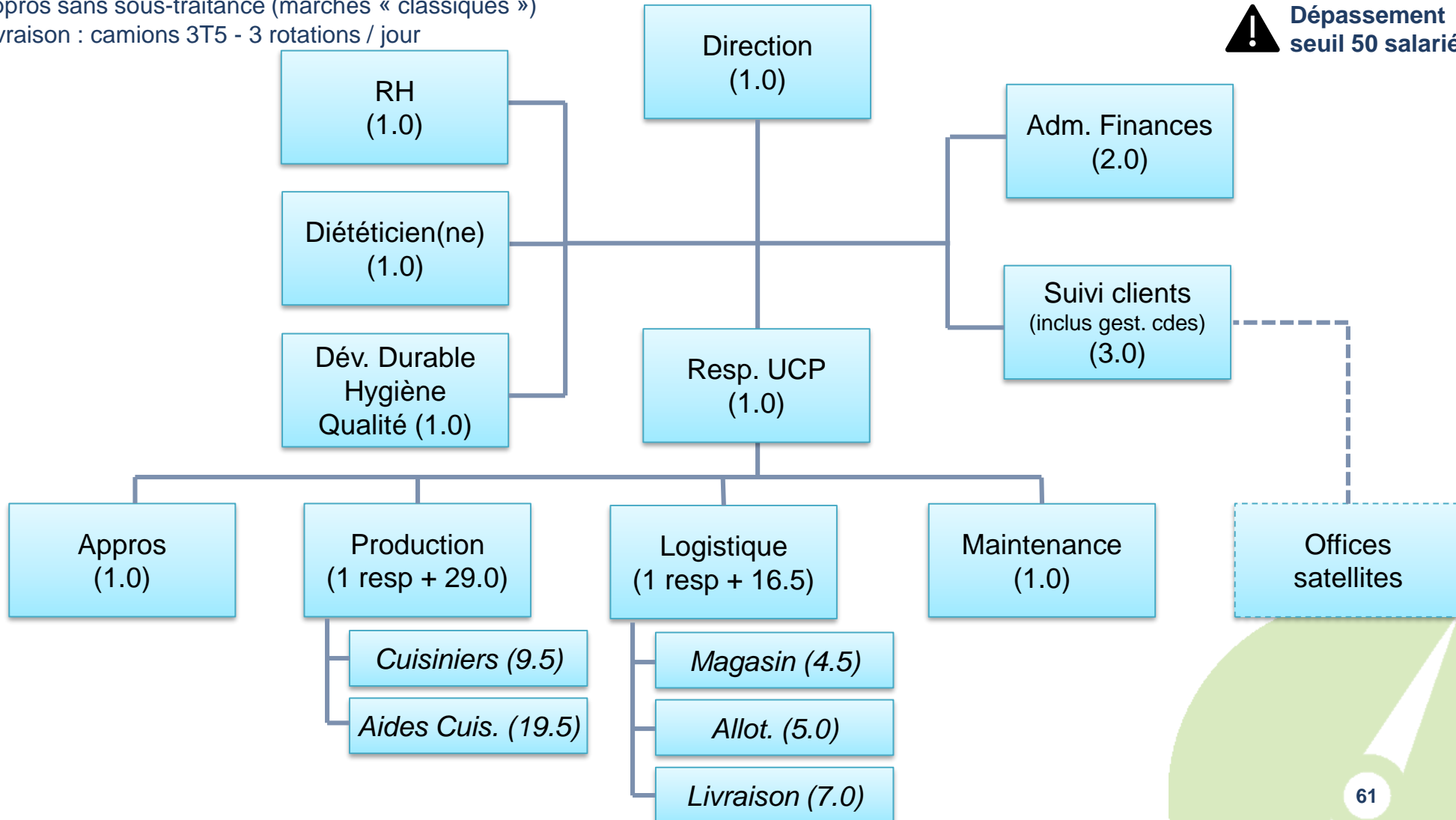
➔ Projection à terme

59.5 ETP
(hors offices)

**⚠ Dépassement
seuil 50 salariés**

Hypothèses :

- 12 000 repas / jour condit. bacs gastro (chaud) + bqf (froid)
- Appros sans sous-traitance (marchés « classiques »)
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour



Dispositif humain

⇒ Scénario technique 1 (2 UCP)

⇒ Synthèse des projections / Niveaux de productivité associés

Dispositif humain et productivité par fonction	UCP Fontenay (actuel)		Projection à l'ouverture		Projection à terme	
	440 202 repas / an		1 660 000 repas / an		2 000 000 repas / an	
	Nb ETP	Repas / an / ETP	Nb ETP	Repas / an / ETP	Nb ETP	Repas / an / ETP
Direction / Administratif	2	220 100	8.0	207 500	11.0	181 820
Production / Logistique hors livraison	14	31 440	35.5	46 760	40.5	49 380
Livraison	2	220 100	6.0	276 670	7.0	285 710
Divers			1.0	1 660 000	1.0	2 000 000
Global	18	24 460	50.5	32 870	59.5	33 610

Vs actuel : + 34.4%

Vs actuel : + 37.4%

Dispositif humain

⇒ Comparaison des projections selon les scénarios

Dispositif humain et productivité par fonction	Projection à l'ouverture		Projection à terme	
	Nb ETP	Repas / an / ETP	Nb ETP	Repas / an / ETP
Projection scénario 1 (2 UCP)	50.5	32 870	59.5	33 610
	Vs actuel : + 34.4%		Vs actuel : + 37.4%	
Projection scénario 2b (1 UCP)	48.0	34 580	57.0	35 090
	Vs actuel : + 41.4%		Vs actuel : + 43.5%	

Dispositif humain

⇒ Statut du personnel

Préconisation(s)

- ◇ Viser une équipe qui, malgré des statuts différents (agents de la FPT et salariés relevant du privé), bénéficient d'une **politique sociale unique / harmonisée**.
 - Privilégier le **détachement des agents publics auprès de la SPL**
 - Une logique d'**harmonisation « par le haut » de la politique sociale**, dans la limite du raisonnable sur le plan économique

Points à arbitrer

Objet

Eléments d'information à intégrer pour décision / validation

1 Choix de la modalité d'intégration des agents de la FPT aux effectifs de la SPL



Cf docs ci-après

2 Intégration ou non des agents des offices (notamment pour Fontenay) aux effectifs de la SPL



Une intégration favorise une polyvalence et une gestion plus efficace des effectifs (fluctuations d'activité / absences) mais est impactante sur le plan financier (intégration du coût des agents au prix du repas, soumis à TVA)

3 Définition de la politique sociale



Selon les choix en termes de modalités d'intégration des agents publics, le climat social, le cadre légal et les impacts économiques.

Dispositif humain

⇒ Statut du personnel

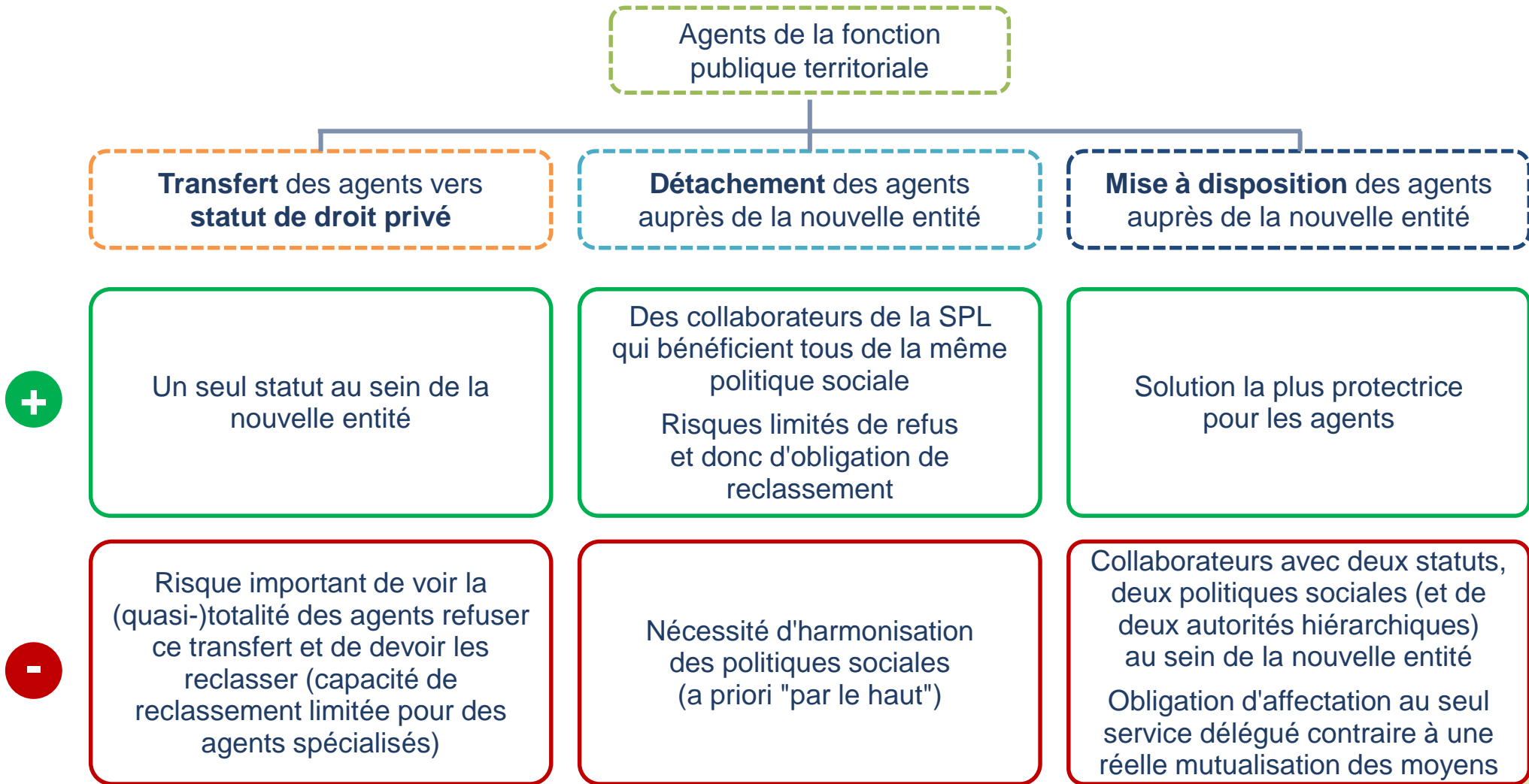
Focus sur les modalités d'intégration des agents publics



Dispositif humain

⇒ Statut du personnel

Focus sur les modalités d'intégration des agents publics (suite)



Dispositif humain

⇒ Management / Accompagnement des agents

Préconisation(s)

- ◇ Analyser la capacité de l'équipe actuelle à occuper les postes clés de la future cuisine.
Évaluer les besoins de recrutement et de formation.
 - ◇ Prévoir un accompagnement des équipes en amont de l'ouverture et à l'ouverture pour permettre une mise en service et une exploitation de la cuisine la plus sereine possible : des formations à prévoir sur l'organisation de production, les techniques de production, les outils (équipements, logiciel métier, ...) mais aussi, pour l'encadrement, au management d'équipes plus nombreuses, etc.
 - ◇ Prévoir une implication des équipes actuelles dans les étapes clés du projet :
 - définition des plans,
 - choix des équipements
 - etc.
 - ◇ Ne pas négliger la charge que représente le pilotage du projet
 - création de la SPL,
 - conduite du projet de construction de la cuisine,
 - préparation de l'ouverture,
 - etc.
- et prévoir les moyens nécessaires pour ce faire.

1. Volet technique
2. Volet opérationnel
- 3. Projection économique**
4. Phasage prévisionnel
5. Synthèse et préconisations

Rappel de l'estimation des coûts TDC

Prise en compte dans la projection des coûts complets

◆ Rappel estimations

	Scénario 1 (Réhab. + Création)	Scénario 2 (Création)
Coût TDC HT	14,0 M€	14,2 M€
<i>Dont équipements HT</i>	<i>2,9 M€</i>	<i>3,25 M€</i>

Hors éventuel coût de rachat de la cuisine actuelle par la SPL

◆ Prise en compte dans les estimations des coûts complets

	Scénario 1 (Réhab. + Création)	Scénario 2 (Création)	Prise en compte dans calcul
Équipements	2,9 M€	3,25 M€	Amortissement sur 15 ans Financement emprunt 2.5%
Solde	10,1 M€	10,95 M€	Amortissement sur 30 ans Financement emprunt 2.5%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ **Vision synthétique**

➔ **Scénario 1 (2 UCP) - A l'ouverture (9 600 repas / jour)**

Projection à l'ouverture Scénario 1 (2 UCP)	Fonctionnement (HT)		Coût Complet (HT)	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	1 660 000		1 660 000	
Matières Premières (hors goûters)	2 822 000	1.70	2 822 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	1 793 906	1.08	1 793 906	1.08
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	568 900	0.34	568 900	0.34
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	716 777	0.43
Coût repas produit HT	5 184 806	3.12	5 901 583	3.56
Coût repas produit TTC **	5 489 435	3.31	6 248 325	3.76
Main d'œuvre * (livraison)	241 875	0.15	241 875	0.15
Frais généraux (livraison)	118 240	0.07	118 240	0.07
Coût repas livré sur offices HT	5 544 921	3.34	6 261 698	3.77
Coût repas livré TTC **	5 870 708	3.54	6 629 599	3.99

Hypothèses :

- Organisation sur 1 UCP (scénario technique 2b)
- 9 600 repas / jour
- Condit. bacs gastro (chaud) + bqt (froid)
- Appros : marché AT + appros
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ **Vision synthétique**

➔ **Scénario 1 (2 UCP) - A terme (12 000 repas / jour)**

Projection à terme Scénario 1 (2 UCP)	Fonctionnement		Coût Complet	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	2 000 000		2 000 000	
Matières Premières (hors goûters)	3 400 000	1.70	3 400 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	2 116 406	1.06	2 116 406	1.06
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	632 770	0.32	632 770	0.32
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	716 777	0.36
Coût repas produit HT	6 149 176	3.07	6 865 953	3.43
Coût repas produit TTC **	6 510 465	3.26	7 269 356	3.63
Main d'œuvre * (livraison)	282 188	0.14	282 188	0.14
Frais généraux (livraison)	137 780	0.07	137 780	0.07
Coût repas livré sur offices HT	6 569 144	3.28	7 285 921	3.64
Coût repas livré TTC **	6 955 108	3.48	7 713 998	3.86

Hypothèses :

- Organisation sur 1 UCP (scénario technique 2b)
- 12 000 repas / jour
- Condit. bacs gastro (chaud) + bqt (froid)
- Appros : marchés « classiques »
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Projections en termes de coûts par public

⇒ Scénario 1 (2 UCP)

Estimation du coût TTC par public	A l'ouverture	A terme
Scolaire / ALSH	3.88	3.74
Crèches	3.88	3.74
PA	5.47	5.32
Personnel municipal	4.91	4.76
Ensemble	3.99	3.86

Hypothèses retenues	Coût denrées HT	Facteur impactant la main d'œuvre UCP	TVA
Scolaire / ALSH	1.62	100%	5.50%
Crèches	1.62	100%	5.50%
PA	2.65	125%	10.00%
Personnel municipal	2.30	110%	10.00%
Ensemble	1.70		5.88%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Comparaison avec les coûts actuels

➔ Scénario 1 (2 UCP) - Projection à l'ouverture

Coût des repas livrés	Nb repas	Coûts actuels (fonctionnement)		Scénario 1 - Projection - à l'ouverture				
		En masse	Au repas	Coût projeté		Ecart		
				Au repas	En masse	Au repas	En masse	En %
Bourg la Reine (avec intégration crèches dép.)	317 954	881 855	2.77	4.01	1 275 686	+ 1.24	+ 393 831	+ 44.7%
Fontenay aux Roses	440 202	1 596 252	3.63	4.02	1 771 185	+ 0.40	+ 174 933	+ 11.0%
Montrouge	626 781	1 788 812	2.85	3.96	2 484 717	+ 1.11	+ 695 906	+ 38.9%
Sceaux	278 501	885 322	3.18	4.01	1 117 630	+ 0.83	+ 232 308	+ 26.2%
Cumul - Coût repas livrés	1 663 438	5 152 241	3.10	3.99	6 649 218	+ 0.90	+ 1 496 977	+ 29.1%

NB : Coût projeté par ville calculé selon coût repas / type de public x volumes d'activité par public spécifiques à chaque ville

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Comparaison avec les coûts actuels

➔ Scénario 1 (2 UCP) - Projection à terme

Coût des repas livrés	Nb repas	Coûts actuels (fonctionnement)		Scénario 1 - Projection - à terme (sur base des volumes actuels)				
		En masse	Au repas	Coût complet projeté		Ecart		
				Au repas	En masse	Au repas	En masse	En %
Bourg la Reine (avec intégration crèches dép.)	317 954	881 855	2.77	3.88	1 232 158	+ 1.10	+ 350 303	+ 39.7%
Fontenay aux Roses	440 202	1 596 252	3.63	3.89	1 710 878	+ 0.26	+ 114 626	+ 7.2%
Montrouge	626 781	1 788 812	2.85	3.83	2 399 143	+ 0.97	+ 610 332	+ 34.1%
Sceaux	278 501	885 322	3.18	3.88	1 079 500	+ 0.70	+ 194 178	+ 21.9%
Cumul - Coût repas livrés	1 663 438	5 152 241	3.10	3.86	6 421 679	+ 0.76	+ 1 269 438	+ 24.6%

NB : Coût projeté par ville calculé selon coût repas / type de public x volumes d'activité par public spécifiques à chaque ville

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ **Vision synthétique**

➔ **Scénario 2b (1 UCP) - A l'ouverture (9 600 repas / jour)**

Projection à l'ouverture Scénario 2 (1 UCP)	Fonctionnement (HT)		Coût Complet (HT)	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	1 660 000		1 660 000	
Matières Premières (hors goûters)	2 822 000	1.70	2 822 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	1 693 125	1.02	1 693 125	1.02
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	567 400	0.34	567 400	0.34
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	785 656	0.47
Coût repas produit HT	5 082 525	3.06	5 868 181	3.54
Coût repas produit TTC **	5 381 144	3.24	6 212 961	3.74
Main d'œuvre * (livraison)	241 875	0.15	241 875	0.15
Frais généraux (livraison)	118 240	0.07	118 240	0.07
Coût repas livré sur offices HT	5 442 640	3.28	6 228 296	3.75
Coût repas livré TTC **	5 762 417	3.47	6 594 234	3.97

Hypothèses :

- Organisation sur 1 UCP (scénario technique 2b)
- 9 600 repas / jour
- Condit. bacs gastro (chaud) + bqt (froid)
- Appros : marché AT + appros
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ **Vision synthétique**

➔ **Scénario 2b (1 UCP) - A terme (12 000 repas / jour)**

Projection à terme Scénario 2 (1 UCP)	Fonctionnement		Coût Complet	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	2 000 000		2 000 000	
Matières Premières (hors goûters)	3 400 000	1.70	3 400 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	2 015 625	1.01	2 015 625	1.01
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	631 270	0.32	631 270	0.32
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	785 656	0.39
Coût repas produit HT	6 046 895	3.02	6 832 551	3.42
Coût repas produit TTC **	6 402 175	3.20	7 233 991	3.62
Main d'œuvre * (livraison)	282 188	0.14	282 188	0.14
Frais généraux (livraison)	137 780	0.07	137 780	0.07
Coût repas livré sur offices HT	6 466 862	3.23	7 252 519	3.63
Coût repas livré TTC **	6 846 817	3.42	7 678 634	3.84

Hypothèses :

- Organisation sur 1 UCP (scénario technique 2b)
- 12 000 repas / jour
- Condit. bacs gastro (chaud) + bqt (froid)
- Appros : marchés « classiques »
- Livraison : camions 3T5 - 3 rotations / jour

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Projections en termes de coûts par public

⇒ Scénario 2b (1 UCP)

Estimation du coût TTC par public	A l'ouverture	A terme
Scolaire / ALSH	3.86	3.72
Crèches	3.86	3.72
PA	5.43	5.29
Personnel municipal	4.88	4.74
Ensemble	3.97	3.84

Hypothèses retenues	Coût denrées HT	Facteur impactant la main d'œuvre UCP	TVA
Scolaire / ALSH	1.62	100%	5.50%
Crèches	1.62	100%	5.50%
PA	2.65	125%	10.00%
Personnel municipal	2.30	110%	10.00%
Ensemble	1.70		5.88%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Comparaison avec les coûts actuels

➔ Scénario 2b (1 UCP) - Projection à l'ouverture

Coût des repas livrés	Nb repas	Coûts actuels (fonctionnement)		Scénario 2 - Projection - à l'ouverture				
		En masse	Au repas	Coût projeté		Ecart		
				Au repas	En masse	Au repas	En masse	En %
Bourg la Reine (avec intégration crèches dép.)	317 954	881 855	2.77	3.99	1 268 815	+ 1.22	+ 386 960	+ 43.9%
Fontenay aux Roses	440 202	1 596 252	3.63	4.00	1 761 659	+ 0.38	+ 165 407	+ 10.4%
Montrouge	626 781	1 788 812	2.85	3.94	2 471 445	+ 1.09	+ 682 633	+ 38.2%
Sceaux	278 501	885 322	3.18	3.99	1 111 622	+ 0.81	+ 226 300	+ 25.6%
Cumul - Coût repas livrés	1 663 438	5 152 241	3.10	3.97	6 613 540	+ 0.88	+ 1 461 300	+ 28.4%

NB : Coût projeté par ville calculé selon coût repas / type de public x volumes d'activité par public spécifiques à chaque ville

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Comparaison avec les coûts actuels

⇒ Scénario 2b (1 UCP) - Projection à terme

Coût des repas livrés	Nb repas	Coûts actuels (fonctionnement)		Scénario 2 - Projection - à terme (sur base des volumes actuels)				
		En masse	Au repas	Coût complet projeté		Ecart		
				Au repas	En masse	Au repas	En masse	En %
Bourg la Reine (avec intégration crèches dép.)	317 954	881 855	2.77	3.86	1 226 455	+ 1.08	+ 344 600	+ 39.1%
Fontenay aux Roses	440 202	1 596 252	3.63	3.87	1 702 971	+ 0.24	+ 106 719	+ 6.7%
Montrouge	626 781	1 788 812	2.85	3.81	2 388 127	+ 0.96	+ 599 315	+ 33.5%
Sceaux	278 501	885 322	3.18	3.86	1 074 513	+ 0.68	+ 189 191	+ 21.4%
Cumul - Coût repas livrés	1 663 438	5 152 241	3.10	3.84	6 392 066	+ 0.74	+ 1 239 826	+ 24.1%

NB : Coût projeté par ville calculé selon coût repas / type de public x volumes d'activité par public spécifiques à chaque ville

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Comparaison des scénarios

➔ À l'ouverture

Scénario 1

Projection à l'ouverture Scénario 1 (2 UCP)	Fonctionnement (HT)		Coût Complet (HT)	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	1 660 000		1 660 000	
Matières Premières (hors goûters)	2 822 000	1.70	2 822 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	1 793 906	1.08	1 793 906	1.08
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	568 900	0.34	568 900	0.34
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	716 777	0.43
Coût repas produit HT	5 184 806	3.12	5 901 583	3.56
Coût repas produit TTC **	5 489 435	3.31	6 248 325	3.76
Main d'œuvre * (livraison)	241 875	0.15	241 875	0.15
Frais généraux (livraison)	118 240	0.07	118 240	0.07
Coût repas livré sur offices HT	5 544 921	3.34	6 261 698	3.77
Coût repas livré TTC **	5 870 708	3.54	6 629 599	3.99

Scénario 2

Projection à l'ouverture Scénario 2 (1 UCP)	Fonctionnement (HT)		Coût Complet (HT)	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	1 660 000		1 660 000	
Matières Premières (hors goûters)	2 822 000	1.70	2 822 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	1 693 125	1.02	1 693 125	1.02
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	567 400	0.34	567 400	0.34
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	785 656	0.47
Coût repas produit HT	5 082 525	3.06	5 868 181	3.54
Coût repas produit TTC **	5 381 144	3.24	6 212 961	3.74
Main d'œuvre * (livraison)	241 875	0.15	241 875	0.15
Frais généraux (livraison)	118 240	0.07	118 240	0.07
Coût repas livré sur offices HT	5 442 640	3.28	6 228 296	3.75
Coût repas livré TTC **	5 762 417	3.47	6 594 234	3.97

Un surcoût du scénario 2 en termes d'investissement compensé en termes de coût de revient par la meilleure performance opérationnelle

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Comparaison des scénarios

➔ À terme

Scénario 1

Projection à terme Scénario 1 (2 UCP)	Fonctionnement		Coût Complet	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	2 000 000		2 000 000	
Matières Premières (hors goûters)	3 400 000	1.70	3 400 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	2 116 406	1.06	2 116 406	1.06
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	632 770	0.32	632 770	0.32
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	716 777	0.36
Coût repas produit HT	6 149 176	3.07	6 865 953	3.43
Coût repas produit TTC **	6 510 465	3.26	7 269 356	3.63
Main d'œuvre * (livraison)	282 188	0.14	282 188	0.14
Frais généraux (livraison)	137 780	0.07	137 780	0.07
Coût repas livré sur offices HT	6 569 144	3.28	7 285 921	3.64
Coût repas livré TTC **	6 955 108	3.48	7 713 998	3.86

Scénario 2

Projection à terme Scénario 2 (1 UCP)	Fonctionnement		Coût Complet	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	2 000 000		2 000 000	
Matières Premières (hors goûters)	3 400 000	1.70	3 400 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	2 015 625	1.01	2 015 625	1.01
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	631 270	0.32	631 270	0.32
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	785 656	0.39
Coût repas produit HT	6 046 895	3.02	6 832 551	3.42
Coût repas produit TTC **	6 402 175	3.20	7 233 991	3.62
Main d'œuvre * (livraison)	282 188	0.14	282 188	0.14
Frais généraux (livraison)	137 780	0.07	137 780	0.07
Coût repas livré sur offices HT	6 466 862	3.23	7 252 519	3.63
Coût repas livré TTC **	6 846 817	3.42	7 678 634	3.84

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Détail des calculs (Scénario 1)

Projection à l'ouverture Scénario 1 (2 UCP)	Fonctionnement (HT)		Coût Complet (HT)	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	1 660 000		1 660 000	
Matières Premières (hors goûters)	2 822 000	1.70	2 822 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	1 793 906	1.08	1 793 906	1.08
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	568 900	0.34	568 900	0.34
Conditionnement / Jetable	33 200	0.02	33 200	0.02
Fluides	132 800	0.08	132 800	0.08
Produits d'entretien	66 400	0.04	66 400	0.04
Petit matériel nettoyage	3 000	0.00	3 000	0.00
Petit matériel cuisine	20 000	0.01	20 000	0.01
Location linge	26 700	0.02	26 700	0.02
Maintenance locaux	12 000	0.01	12 000	0.01
Maintenance équipements	40 000	0.02	40 000	0.02
Maintenance & services informatiques	24 000	0.01	24 000	0.01
Enlèvement déchets	36 000	0.02	36 000	0.02
Communication / Animations / ...	24 000	0.01	24 000	0.01
Formation	36 000	0.02	36 000	0.02
Laboratoire	7 000	0.00	7 000	0.00
Sécurité incendie	600	0.00	600	0.00
Assurances	15 000	0.01	15 000	0.01
Téléphonie	6 000	0.00	6 000	0.00
Affranchissements	3 000	0.00	3 000	0.00
Fournitures administratives	6 000	0.00	6 000	0.00
Honoraires (exp. comptable, ...)	34 000	0.02	34 000	0.02
Missions & réceptions	3 000	0.00	3 000	0.00
Loc. véhicule service + carburant	16 200	0.01	16 200	0.01
Impôts & taxes	24 000	0.01	24 000	0.01
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	716 777	0.43
Coût repas produit HT	5 184 806	3.12	5 901 583	3.56
Coût repas produit TTC **	5 489 435	3.31	6 248 325	3.76
Main d'œuvre * (livraison)	241 875	0.15	241 875	0.15
Frais généraux (livraison)	118 240	0.07	118 240	0.07
Location véhicules	86 400	0.05	86 400	0.05
Carburant	25 000	0.02	25 000	0.02
Téléphone	3 240	0.00	3 240	0.00
Linge	3 600	0.00	3 600	0.00
Coût repas livré sur offices HT	5 544 921	3.34	6 261 698	3.77
Coût repas livré TTC **	5 870 708	3.54	6 629 599	3.99

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

Projection à terme Scénario 1 (2 UCP)	Fonctionnement		Coût Complet	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	2 000 000		2 000 000	
Matières Premières (hors goûters)	3 400 000	1.70	3 400 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	2 116 406	1.06	2 116 406	1.06
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	632 770	0.32	632 770	0.32
Conditionnement / Jetable	40 000	0.02	40 000	0.02
Fluides	160 000	0.08	160 000	0.08
Produits d'entretien	80 000	0.04	80 000	0.04
Petit matériel nettoyage	3 000	0.00	3 000	0.00
Petit matériel cuisine	24 096	0.01	24 096	0.01
Location linge	31 500	0.02	31 500	0.02
Maintenance locaux	12 000	0.01	12 000	0.01
Maintenance équipements	40 000	0.02	40 000	0.02
Maintenance & services informatiques	24 000	0.01	24 000	0.01
Enlèvement déchets	43 373	0.02	43 373	0.02
Communication / Animations / ...	24 000	0.01	24 000	0.01
Formation	36 000	0.02	36 000	0.02
Laboratoire	7 000	0.00	7 000	0.00
Sécurité incendie	600	0.00	600	0.00
Assurances	15 000	0.01	15 000	0.01
Téléphonie	6 000	0.00	6 000	0.00
Affranchissements	3 000	0.00	3 000	0.00
Fournitures administratives	6 000	0.00	6 000	0.00
Honoraires (exp. comptable, ...)	34 000	0.02	34 000	0.02
Missions & réceptions	3 000	0.00	3 000	0.00
Loc. véhicule service + carburant	16 200	0.01	16 200	0.01
Impôts & taxes	24 000	0.01	24 000	0.01
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	716 777	0.36
Coût repas produit HT	6 149 176	3.07	6 865 953	3.43
Coût repas produit TTC **	6 510 465	3.26	7 269 356	3.63
Main d'œuvre * (livraison)	282 188	0.14	282 188	0.14
Frais généraux (livraison)	137 780	0.07	137 780	0.07
Location véhicules	100 800	0.05	100 800	0.05
Carburant	29 000	0.01	29 000	0.01
Téléphone	3 780	0.00	3 780	0.00
Linge	4 200	0.00	4 200	0.00
Coût repas livré sur offices HT	6 569 144	3.28	7 285 921	3.64
Coût repas livré TTC **	6 955 108	3.48	7 713 998	3.86

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

⇒ Détail des calculs (Scénario 2b)

Projection à l'ouverture Scénario 2 (1 UCP)	Fonctionnement (HT)		Coût Complet (HT)	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	1 660 000		1 660 000	
Matières Premières (hors goûters)	2 822 000	1.70	2 822 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	1 693 125	1.02	1 693 125	1.02
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	567 400	0.34	567 400	0.34
Conditionnement / Jetable	33 200	0.02	33 200	0.02
Fluides	132 800	0.08	132 800	0.08
Produits d'entretien	66 400	0.04	66 400	0.04
Petit matériel nettoyage	3 000	0.00	3 000	0.00
Petit matériel cuisine	20 000	0.01	20 000	0.01
Location linge	25 200	0.02	25 200	0.02
Maintenance locaux	12 000	0.01	12 000	0.01
Maintenance équipements	40 000	0.02	40 000	0.02
Maintenance & services informatiques	24 000	0.01	24 000	0.01
Enlèvement déchets	36 000	0.02	36 000	0.02
Communication / Animations / ...	24 000	0.01	24 000	0.01
Formation	36 000	0.02	36 000	0.02
Laboratoire	7 000	0.00	7 000	0.00
Sécurité incendie	600	0.00	600	0.00
Assurances	15 000	0.01	15 000	0.01
Téléphonie	6 000	0.00	6 000	0.00
Affranchissements	3 000	0.00	3 000	0.00
Fournitures administratives	6 000	0.00	6 000	0.00
Honoraires (exp. comptable, ...)	34 000	0.02	34 000	0.02
Missions & réceptions	3 000	0.00	3 000	0.00
Loc. véhicule service + carburant	16 200	0.01	16 200	0.01
Impôts & taxes	24 000	0.01	24 000	0.01
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	785 656	0.47
Coût repas produit HT	5 082 525	3.06	5 868 181	3.54
Coût repas produit TTC **	5 381 144	3.24	6 212 961	3.74
Main d'œuvre * (livraison)	241 875	0.15	241 875	0.15
Frais généraux (livraison)	118 240	0.07	118 240	0.07
Location véhicules	86 400	0.05	86 400	0.05
Carburant	25 000	0.02	25 000	0.02
Téléphone	3 240	0.00	3 240	0.00
Linge	3 600	0.00	3 600	0.00
Coût repas livré sur offices HT	5 442 640	3.28	6 228 296	3.75
Coût repas livré TTC **	5 762 417	3.47	6 594 234	3.97

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

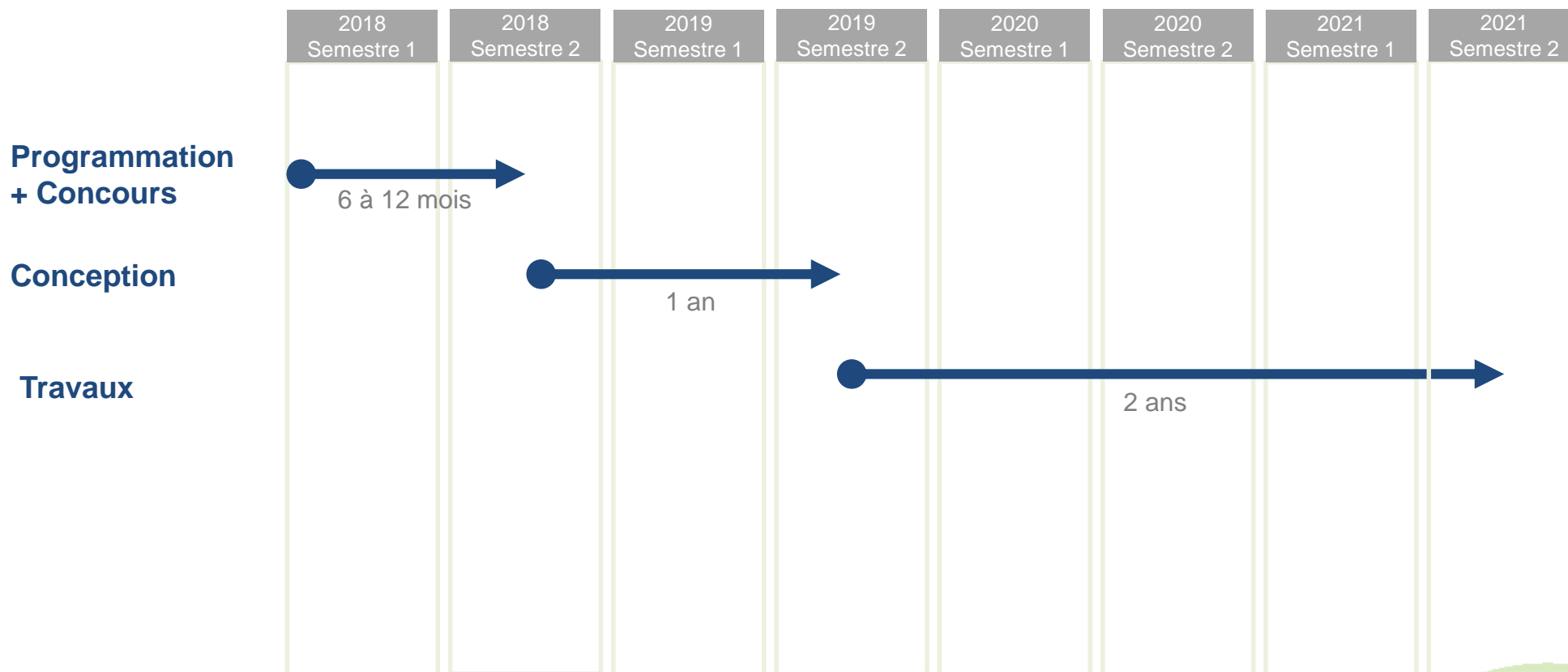
Projection à terme Scénario 2 (1 UCP)	Fonctionnement		Coût Complet	
	En masse	Au repas	En masse	Au repas
Volume repas (hors goûters)	2 000 000		2 000 000	
Matières Premières (hors goûters)	3 400 000	1.70	3 400 000	1.70
Main d'œuvre * (cuisine centrale hors livraison)	2 015 625	1.01	2 015 625	1.01
Frais généraux (cuisine centrale hors livraison)	631 270	0.32	631 270	0.32
Conditionnement / Jetable	40 000	0.02	40 000	0.02
Fluides	160 000	0.08	160 000	0.08
Produits d'entretien	80 000	0.04	80 000	0.04
Petit matériel nettoyage	3 000	0.00	3 000	0.00
Petit matériel cuisine	24 096	0.01	24 096	0.01
Location linge	30 000	0.02	30 000	0.02
Maintenance locaux	12 000	0.01	12 000	0.01
Maintenance équipements	40 000	0.02	40 000	0.02
Maintenance & services informatiques	24 000	0.01	24 000	0.01
Enlèvement déchets	43 373	0.02	43 373	0.02
Communication / Animations / ...	24 000	0.01	24 000	0.01
Formation	36 000	0.02	36 000	0.02
Laboratoire	7 000	0.00	7 000	0.00
Sécurité incendie	600	0.00	600	0.00
Assurances	15 000	0.01	15 000	0.01
Téléphonie	6 000	0.00	6 000	0.00
Affranchissements	3 000	0.00	3 000	0.00
Fournitures administratives	6 000	0.00	6 000	0.00
Honoraires (exp. comptable, ...)	34 000	0.02	34 000	0.02
Missions & réceptions	3 000	0.00	3 000	0.00
Loc. véhicule service + carburant	16 200	0.01	16 200	0.01
Impôts & taxes	24 000	0.01	24 000	0.01
Impact des investissements (amort. 30 / 15 ans + financement 2.5%)	-	-	785 656	0.39
Coût repas produit HT	6 046 895	3.02	6 832 551	3.42
Coût repas produit TTC **	6 402 175	3.20	7 233 991	3.62
Main d'œuvre * (livraison)	282 188	0.14	282 188	0.14
Frais généraux (livraison)	137 780	0.07	137 780	0.07
Location véhicules	100 800	0.05	100 800	0.05
Carburant	29 000	0.01	29 000	0.01
Téléphone	3 780	0.00	3 780	0.00
Linge	4 200	0.00	4 200	0.00
Coût repas livré sur offices HT	6 466 862	3.23	7 252 519	3.63
Coût repas livré TTC **	6 846 817	3.42	7 678 634	3.84

* Main d'œuvre évaluée à 37.5 k€ / ETP / an + 7.5% pour couverture absentéisme.

** TVA 5.5% pour écoles / crèches, 10% pour personnes âgées et perso. Municipal) → Taux moyen : 5.88%

1. Volet technique
2. Volet opérationnel
3. Projection économique
- 4. Phasage prévisionnel**
5. Synthèse et préconisations

Projection en termes de délais de mise en œuvre du projet



1. Volet technique
2. Volet opérationnel
3. Projection économique
4. Phasage prévisionnel
- 5. Synthèse et préconisations**

Synthèse de l'analyse des scénarios

⇒ Scénario 1

Rappel du scénario

- ◇ Création d'une seconde UCP (environ 11 600 repas / jour) pour la production scolaire adossée à la cuisine existante (900 repas / jour) (à réhabiliter pour prolonger la durée de vie) dédiée à l'activité crèches et personnes âgées

Forces

- ◇ La récupération du patrimoine existant
- ◇ La spécialisation des outils de production par publics
- ◇ La capacité pour l'ensemble des villes d'obtenir une prestation en adéquation avec leurs attentes

Faiblesses

- ◇ Une sous utilisation de la cuisine existante
- ◇ Une cour logistique tout en profondeur avec une aire de retournement qui pénalise l'exploitation
- ◇ Une occupation du foncier au-delà des 5000m²
- ◇ Une UCP neuve capable de produire quasiment le volume de repas global
- ◇ Surcoûts de construction : sol peu stable et pollution
- ◇ Un surcoût d'exploitation lié à la double exploitation
- ◇ Un coût complet supérieur aux coûts actuels

Opportunités

- ◇ Capacité à développer les prestations de crèches, résidences de personnes âgées et portage (marge de progression importante sur l'UCP existante entre le besoin de 900 à 1 000 repas par jour vs une capacité de plus de 2 000 repas quotidiens)

Menaces

- ◇ Le risque important d'abandonner l'UCP existante afin de performer la rentabilité de l'UCP et donc d'être en surproduction sur la nouvelle UCP
- ◇ Dépollution du sol qui peut générer des aléas
- ◇ Proximité immédiate de logements à prévoir dans le cadre du projet d'aménagement du Panorama

Synthèse de l'analyse des scénarios

⇒ Scénario 2

Rappel du scénario

- ◇ Création d'une UCP 12 500 repas / jour pour l'ensemble de l'activité avant démolition de la cuisine existante.

Forces

- ◇ Une UCP de plain pied rationnelle
- ◇ De l'efficacité au niveau exploitation et maintenance
- ◇ Un phasage pertinent avec le maintien en phase travaux de l'utilisation de l'UCP actuelle ;
- ◇ Une emprise au sol inférieure à 5 000m².
- ◇ La capacité pour l'ensemble des villes d'obtenir une prestation en adéquation avec leurs attentes

Faiblesses

- ◇ Surcoûts de construction : sol peu stable et pollution
- ◇ Variante parking en sous-sol difficilement envisageable compte tenu des surcoûts liés à la dépollution.
- ◇ Un coût complet supérieur aux coûts actuels

Opportunités

- ◇ La possibilité de développer un véritable programme alternatif (équipement sportif) afin d'économiser du foncier tout répondant aux besoins du territoire.

Menaces

- ◇ Dépollution du sol qui peut générer des aléas
- ◇ Proximité immédiate de logements à prévoir dans le cadre du projet d'aménagement du Panorama

Conclusion

- ❖ Un projet de création de cuisine mutualisée exploitée par une SPL présentant un intérêt certain en termes de maîtrise et de qualité de la prestation fournie, notamment pour les villes ne disposant pas de cuisine centrale et dépendant donc du marché des repas livrés.
- ❖ Pour autant ce marché des repas livrés, s'appuyant sur des outils de production (cuisines) aux dimensions industrielles et étant hyperconcurrentiel, permet aux villes y recourant de bénéficier de coûts performants.
- ❖ Ainsi la projection économique liée au projet implique un surcoût global, et ce d'autant plus que les investissements nécessaires à la mise en œuvre du projet sont impactés par des contraintes fortes liées au site (qualité et pollution des sols principalement).
- ❖ Une des pistes pour optimiser le coût du projet pourrait être d'envisager la création d'une nouvelle cuisine (scénario technique n°2b) sur un site alternatif, davantage adapté à l'implantation d'une cuisine. Une telle démarche ne permettrait toutefois pas une optimisation suffisante pour assurer à l'ensemble des collectivités une économie globale sur le coût de leur restauration (cf. simulation ci-après).

Projection pour une cuisine centrale unique sans contrainte de qualité et pollution des sols

Évaluation des investissements

Estimation HT Travaux (hors variantes) + Equip^{ts} HT

10,509 M€
(Δ vs sc. 2b = - 750 k€ HT)



Honoraires maîtrise d'œuvre, OPC, CT, SPS, Assurances,
Conduite d'opération, Mission connexes (prestations compl.,
diagnostics divers, etc.), Aléas

26% du coût travaux



Coût TDC
13,2 M€ HT
15,9 M€ TTC



Hors foncier et hors éventuel coût de rachat
de la cuisine actuelle par la SPL

Évaluation du coût de fonctionnement et du coût complet

Projection	A l'ouverture		A terme	
	Ct Fonct.	Ct Complet	Ct Fonct.	Ct Complet
Coût repas produit HT	3.06	3.51	3.02	3.39
Coût repas produit TTC **	3.06	3.51	3.02	3.39
Coût repas livré sur offices HT	3.28	3.72	3.23	3.60
Coût repas livré TTC **	3.47	3.94	3.42	3.81

**Par rapport au scénario 2b,
une réduction de
l'investissement projeté
de 1 M€ TDC HT (hors foncier)
n'optimisant la projection en
termes de coût complet du
repas livré que de 0.03 € TTC**



► Coordonnées



16 Place Édouard Normand - BP 19002
44090 NANTES CEDEX 1
Tél. +33 (0)2 40 48 55 25
www.phpartners.fr

Mathieu FRANCOIS, Consultant Associé
+33 6 70 00 05 32 mathieu.francois@phpartners.fr



1 rue Bruyère
72000 LE MANS
Tél. +33 (0)2 43 74 31 21
www.arthemisconseil.com

Christophe FORCINAL, Avocat Associé
+33 2 43 74 31 21
christophe.forcinal@arthemis-conseil.fr



15 avenue Descartes - Noveos
92350 LE PLESSIS ROBINSON
Tél. +33 (0)1 46 01 75 72
www.gsir.fr

Gilles CASTEL, PDG
+33 6 11 40 58 95 gsir@wanadoo.fr



7 rue des Doyers
77140 Nemours
Tél. +33 (0)6 10 85 31 95
www.propolis-amo.fr

Franck OLLIVIER, Resp. Dpt Technique et Env^{tal}
franck.ollivier@propolis-amo.fr

Nicolas DE LA SERRE, Chef de projet
+33 6 78 64 15 46 nicolas.delaserre@propolis-amo.fr