COMMUNAUTE DE COMMUNES
PETITE
CAMARGUE

CUISINE CENTRALE DE PETITE CAMARGUE

Vauvert (30) | Dossier de presse Mars 2023

APH

A+ARCHITECTURE

EDITO

La qualité de l'alimentation de nos enfants est une priorité en Petite Camargue !

Première cuisine centrale certifiée Bio en France dès 1997, la structure collective de Petite Camargue a été précurseur dans l'utilisation du « Bio », l'approvisionnement par les circuits locaux / courts, bien avant l'instauration des lois Egalim.

Depuis, nous avons à cœur de poursuivre cet engagement au service du « bien manger » notamment grâce aux 25 fournisseurs de proximité qui alimentent tous les jours nos cuisines. Outre la qualité avérée et reconnue de nos approvisionnements, la démarche de Projet Alimentaire du Territoire que nous portons a pour objectif de promouvoir une alimentation et une agriculture saine, locale et durable.

Face à la hausse des effectifs accueillis dans nos 12 restaurants scolaires, nos sites actuels de production sont depuis de trop nombreuses années à l'étroit et doivent répondre à de nouveaux besoins.

Il est donc nécessaire de doter le territoire d'un équipement structurant, optimisé, calibré pour répondre tant à l'évolution démographique - et donc du nombre de repas – qu'à notre volonté de développer toujours plus l'approvisionnement de qualité et de proximité.

Au-delà d'une simple construction d'un bâtiment fonctionnel, les élus de la Communauté ont fixé un cap ambitieux à ce projet, définissant des objectifs à atteindre. Il vise l'excellence !

Pour exemple, il bénéficiera d'ateliers de transformation qui permettront d'accroître notre capacité à travailler des produits non transformés, directement issus de nos producteurs. Puis, en s'engageant sur un bâtiment à haute performance environnementale, nous répondrons aux enjeux actuels et futurs de développement durable.

Notre EPCI s'inscrit dans une politique ambitieuse et raisonnée, mobilisant les acteurs du territoire au service de ses habitants afin de développer son attractivité. La construction d'une nouvelle cuisine centrale conçue pour répondre à l'enjeu démographique ainsi qu'à notre volonté d'accroître davantage un approvisionnement de qualité et de proximité, en est la preuve.

Arrivés à un tournant décisif et stratégique pour notre territoire, entre enjeux d'aujourd'hui et défis de demain, nous répondons présent avec proximité et dans l'intérêt de l'ensemble des habitants de Petite Camargue.

Ainsi, nous sommes heureux de vous présenter la future cuisine centrale de Petite Camargue, un projet unique et novateur, résolument tourné vers l'avenir et ancré dans son territoire.

André BRUNDU
Président
Communauté de communes
de Petite Camargue

Un projet guidé par le principe des circuits de proximité, pilier de la stratégie de la Communauté de communes, avec des partenaires et des matériaux locaux.

LE PROJET

UNE CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE INNOVANTE, ANCRÉE DANS SON TERRITOIRE, EXEMPLAIRE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT.

Le projet de construction de la cuisine centrale intercommunale de la Communauté de Communes de Petite Camargue est un projet résolument ambitieux, innovant et évolutif, à destination du plus grand nombre, visant à confectionner des repas de qualité à un coût abordable.

Exemplaire et respectueux de l'environnement, sa labellisation BDO Or met en avant son ancrage dans le territoire. Elle est en parfaite cohérence avec le principe des circuits courts, pilier de la stratégie de la Communauté des Communes pour sa cuisine, qui a conduit le groupement à constituer une équipe avec des partenaires et des artisans locaux.

Dans cette même optique, des matériaux et des systèmes constructifs approvisionnés à moins de 50 km du projet ont été privilégiés : pierre massive du Gard pour les façades porteuses et béton bas carbone issu de la centrale d'Aigues-Vives. Le bois de la charpente sera issu des forêts d'Occitanie, seconde région forestière de France.

La générosité et la simplicité ont guidé la conception de ce nouvel équipement. L'exposé du projet pédagogique et territorial que vient soutenir cette nouvelle cuisine centrale en a inspiré les traits : s'asseoir ensemble autour d'une table, partager un repas et découvrir à travers la cuisine un terroir, un territoire avec des ressources, naturelles et humaines.

C'est avec cette approche que le groupement s'est à son tour réuni, assis à une table, pour imaginer un bâtiment et des aménagements qui se partagent, dans lesquels se retrouvent chacune des spécialités techniques des membres de l'équipe. Un projet fonctionnel qui raconte à sa façon le terroir de la plaine du Gard, à la confluence de la Camargue, de la vallée du Rhône et des Cévennes.

A la confluence de la Camargue, de la vallée du Rhône et des Cévennes, le projet raconte le terroir de la plaine du Gard.

Façade Sud

Façade Est

LIVRAISON

Lauréat concours 2022 - Livraison prévue 2024

LOCALISATION

Vauvert, Gard

SURFACE

1 376 m² SDP

PROGRAMME

Marché global de performance relatif à la construction de la cuisine centrale intercommunale (2700 repas/jour) comprenant une aire de livraison et d'enlèvement, des chambres froides et espaces de stockage, un espace de production propre, une aire export, des bureaux, des espace technique/de maintenance et des espaces extérieurs.

+ Labellisable **BDO Niveau Or**
+ Conception **bioclimatique**
+ Projet niveau **E4** et **C1**
+ **Panneaux photovoltaïques**
+ **Matériaux de provenance locale** (rayon de moins de 50 km du projet) : **charpente bois** (issu des forêts d'Occitanie), **pierre massive du Gard, béton bas carbone** (issu de la centrale d'Aigues-Vives)

MAÎTRE D'OUVRAGE

Communauté de communes de Petite Camargue

ASSISTANT TECHNIQUE À MAÎTRISE D'OUVRAGE

Cyclades, Arwytec, Samop

MONTANT DES TRAVAUX

6 294 000 € HT

COUT PRÉVISIONNEL TOTAL DE L'OPÉRATION

8 224 299 € HT

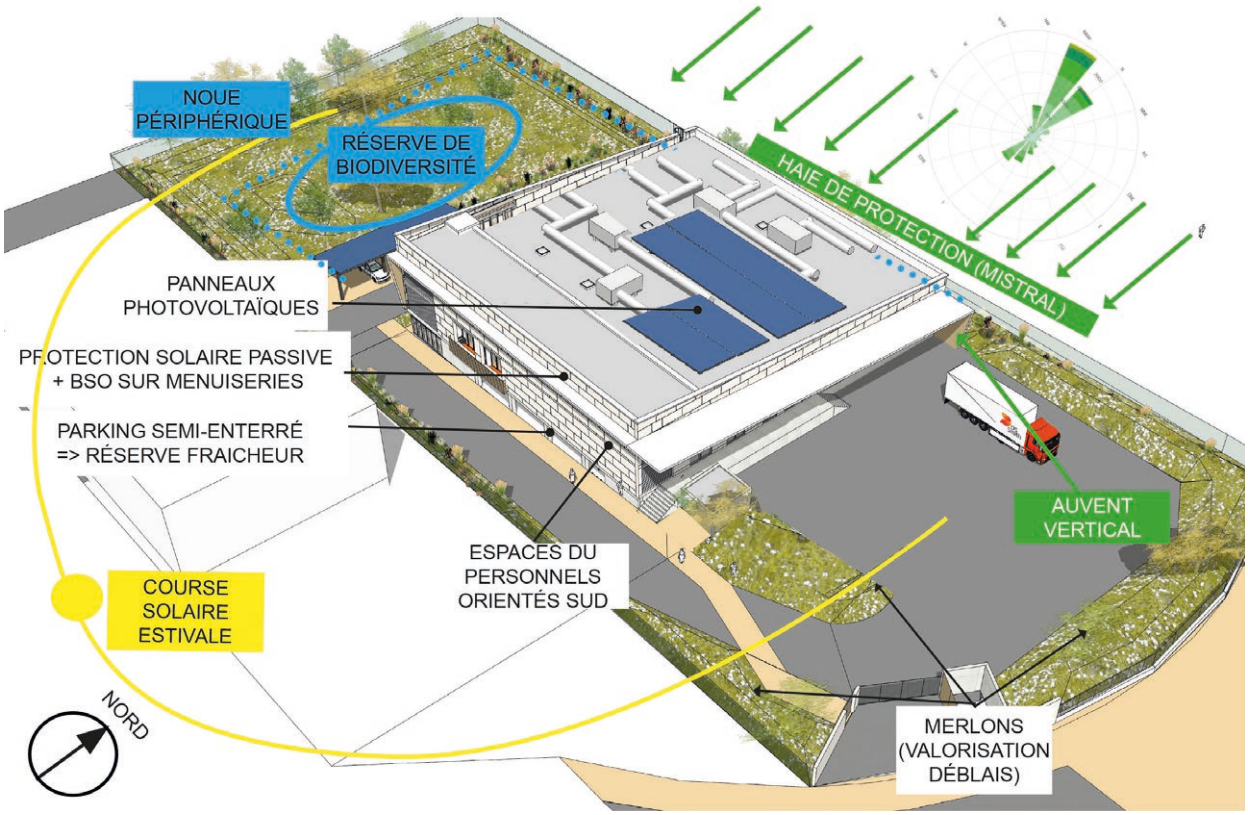
PLAN DE FINANCEMENT

Communauté de communes de Petite Camargue / Autofinancement : 3 820 074 € (47 %)

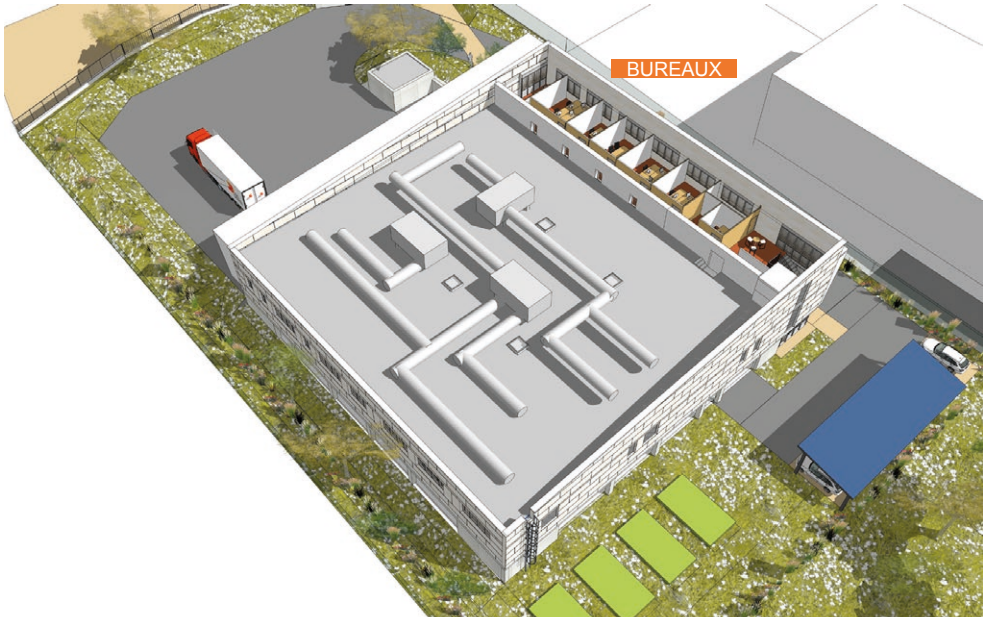
Etat : 2 800 000 € (34 %)

Région Occitanie : 1 000 000 € (12 %)

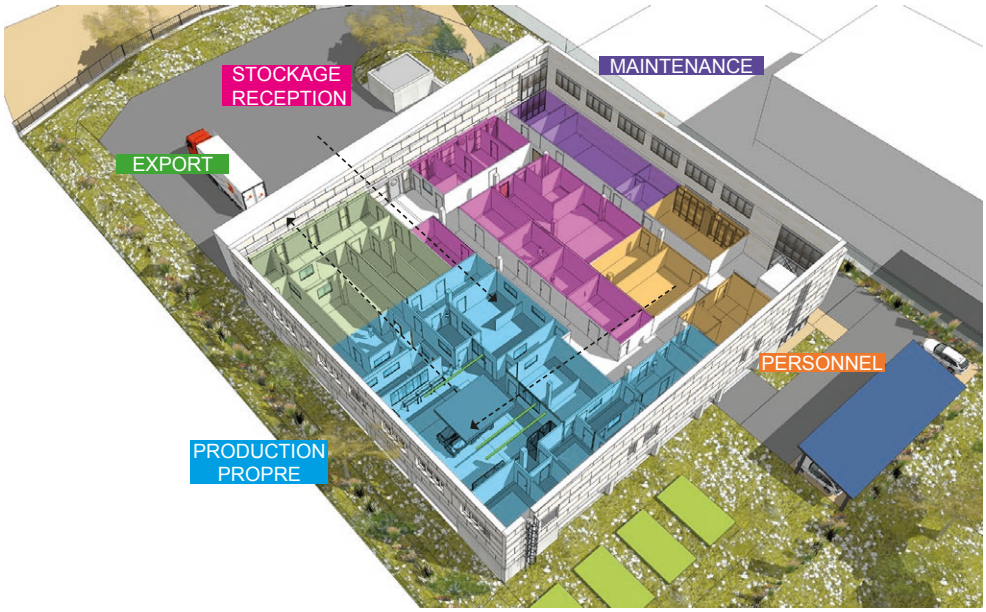
Conseil départemental du Gard : 604 225 € (7 %)



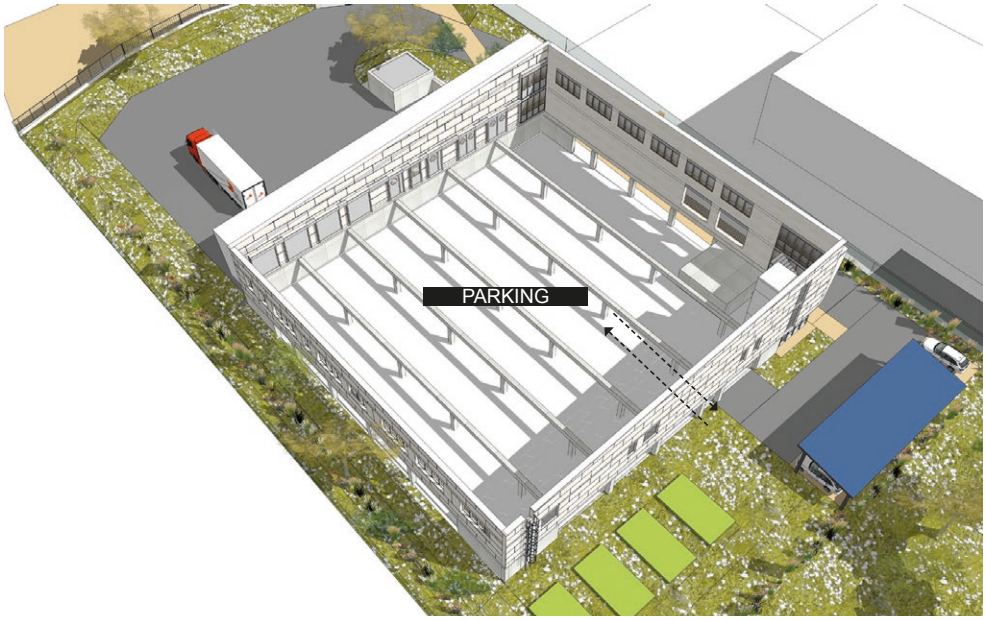
Axonométrie bioclimatique


BUREAUX

R+1


STOCKAGE
RECEPTION
MAINTENANCE
EXPORT
PERSONNEL
PRODUCTION
PROPRE

RDC


PARKING

R-1

CALENDRIER

Avril 2022
Notification du marché de maîtrise d'œuvre

Juin 2022
Dépôt du PC

Avril 2023
Début des travaux

Juillet 2024
Livraison

Septembre 2024
Mise en service / Ouverture

CHIFFRES-CLÉS

16 mois
de travaux

2 700
repas / jour

E4 C1
référentiel environnemental

GROUPEMENT

Entreprise TCE mandataire (hors lots techniques et cuisine)

A.P.H.

Architecte

A+Architecture

Economie de la construction

L'Echo

OPC

Arteba

BET Structure (béton, bois, pierre, acier)

Calder Ingénierie

BET VRD

SERI

BET Thermique et Fluides, exploitation-maintenance et commissionnement, Coordinateur SSI

PLB Energie Conseil

BET restauration collective

SERIUS

BET Acoustique

A2MS

BET Qualité environnementale et Biodiversité

Fynergie

Ergonome

Rainbow Ergonomie

Travaux d'installation CVC / PB Exploitation Maintenance P2 CVC

ENGIE Solutions

Travaux d'électricité CFO-CFA-SSI

EI JP FAUCH

Cuisiniste

Pertuis Froid

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE PETITE CAMARGUE

La Communauté de communes de Petite Camargue, créée en 2002, regroupe les communes d'Aimargues, Aubord, Beauvoisin, Le Cailar et Vauvert pour un total d'environ 27 000 habitants. Attractif, notre territoire est voué à connaître une forte explosion démographique en augmentant de plus d'un tiers sa population actuelle à l'horizon 2030.

Situé dans le Sud du Gard, entre Montpellier et Nîmes, au centre de l'arc méditerranéen, à proximité du littoral et aux portes des Cévennes, il bénéficie d'une position stratégique par sa proximité avec les axes autoroutiers Espagne/ Italie et Nord/ Sud.

Cet atout de premier plan favorise son développement économique au travers de ses zones d'activités où sont implantées plusieurs entreprises de renommée internationale ou nationale qui ne cessent de se prospérer.

Outre le développement économique, l'emploi et le tourisme, axes d'intervention prioritaires de la Communauté de communes, celle-ci intervient dans le quotidien de ses habitants à travers ses autres compétences telles que la restauration scolaire, la gestion des déchets, l'assainissement non collectif, l'aménagement de l'espace et de la voirie communautaire ou bien encore son école de musique intercommunale au rayonnement départemental et régional.

Entre vignes et étangs, la Petite Camargue offre des paysages et un écosystème uniques et singuliers.

Dotée d'un patrimoine naturel remarquable, terre de traditions et de culture taurine, elle a obtenu le label « Grand Site de France » en janvier 2014 et entend bien le conserver.

Elle se vit passionnément avec l'authenticité qui la caractérise, à l'image de nos traditions. La période estivale est propice à l'organisation de festivités autour du taureau. D'Est en Ouest, le canal du Rhône à Sète traverse notre territoire. Il est un véritable lien entre les zones humides et les costières.

Côté Sud, les grandes roselières occupent le marais et les zones humides. Cet habitat est propice à une biodiversité animale et végétale, exceptionnelle et multiple, typique de la Petite Camargue. On y trouve aussi les prairies naturelles qui sont préservées par le maintien d'activités d'agro-pastoralisme traditionnel des taureaux et chevaux de Camargue.

Côté Nord, de l'autre côté du canal, tel un amphithéâtre orienté vers la mer, les coteaux des Costières offre des paysages aux points de vue exceptionnels.

LA RESTAURATION SCOLAIRE EN PETITE CAMARGUE

UN PROJET AMBITIEUX

Derrière le projet, les élus communautaires ont fixé une vision et une ambition communes avec des objectifs politiques définis :

1. Garantie d'un service de qualité des repas produits pour les restaurants scolaires de l'ensemble des cinq communes, répondant aux exigences des réglementations ;

2. Adaptation à la capacité de production nécessaire actuelle et à venir, prioritairement par un système de liaison chaude, pouvant répondre à l'augmentation de population estimée par le SCOT Sud Gard (+8000 logements d'ici l'horizon 2030) et aux besoins de restauration collective des autres services communaux et intercommunaux du territoire, notamment les centres de loisirs ;

3. Respect de son personnel en construisant un bâtiment facile et agréable à vivre au quotidien et dans ses conditions de maintenance et d'entretien ;

4. Respect de l'environnement, de la construction du bâtiment à son fonctionnement, en cohérence avec les ambitions du Plan Climat Air Energie Territorial de la CCPC, en : favorisant un approvisionnement en agriculture biologique et via les circuits de proximité et minimisant ainsi l'impact des transports, diminuant la production des déchets de production des repas et en en améliorant le traitement, construisant un bâtiment exemplaire en termes d'efficacité énergétique ;

5. Développement économique du territoire en favorisant les circuits de proximité permettant des retombées économiques sur le territoire, le maintien et/ou le développement de l'activité agricole ;

6. Valorisation de la qualité alimentaire des repas produits et la qualité de ses sources d'approvisionnement.

UN PROJET EXEMPLAIRE QUI S'INSCRIT DANS LES AMBITIONS DE NOTRE PLAN CLIMAT AIR ENERGIE TERRITORIAL

• Tendre vers l'exemplarité air-énergie-climat de nos collectivités de Petite Camargue dans la gestion de leur patrimoine en réduisant les consommations énergétiques des bâtiments publics et la production de déchets ;

• Valoriser les gisements d'énergie renouvelable en développant l'énergie solaire ;

• Accompagner les acteurs économiques locaux dans leur transition en développant des filières locales d'écomatériaux ;

• Faire de la Petite Camargue un territoire pionnier en matière d'agriculture durable, respectueuse du sol, de l'air en accompagnant l'agriculture durable et en soutenant l'agriculture de proximité.

Au regard du contexte inflationniste, cet équipement permettra à terme de réaliser des économies dans son fonctionnement quotidien notamment en ce qui concerne les fluides.

UN ÉQUIPEMENT AU SERVICE « DU MIEUX MANGER » À VOCATION SOCIALE

• L'éducation aux bonnes pratiques alimentaires par l'action ;

• La lutte contre la fracture alimentaire par la solidarité. En effet, nombre de nos restaurants sont situés en quartier prioritaire de la ville/contrat de ville et, nous constatons que le repas méridien pris dans le cadre de la restauration scolaire représente souvent le seul repas (et/ou équilibré) de la journée.

EN CHIFFRES

12 restaurants
satellites servis en liaison chaude (10 restaurants) ou remise directe (2 restaurants)

2 unités
de fabrication situées à Vauvert et Aimargues

209 070
Nombre moyen de repas produits en 2022

Nombre moyen de repas produits en période scolaire par jour en 2022 :

1153 Scolaires

153 Adultes et repas témoins

141 agents

6 agents en administratif

10 agents en production (dont 2 agents technique/ livraison)

33 agents de service

92 agents d'animation

Nombre de repas servis en **progression constante**.

Jusqu'à **80 %** de produits bio, labélisés (IGP / AOP / etc.) ou de proximité à chaque repas

UNE COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ENGAGÉE POUR LA PROMOTION D'UNE ALIMENTATION ET UNE AGRICULTURE SAINE

La Communauté de communes de Petite Camargue porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT) reconnu par l'Etat. Ses trois objectifs principaux sont la sensibilisation à une alimentation locale saine et de qualité, un travail sur l'impact environnemental de l'alimentation et de l'agriculture et, la promotion du patrimoine alimentaire locale.

Mené avec toutes les parties prenantes du système alimentaire et bénéficiant de la construction de la nouvelle cuisine centrale, notre PAT est structuré en trois axes thématiques :

Axe 1 : Sensibiliser scolaires et grand public à une alimentation locale saine et de qualité afin de répondre aux objectifs de la loi Egalim pour la restauration collective, structurer et accentuer la démarche d'approvisionnement local pour la restauration collective et créer des outils et des supports de communication/sensibilisation sur les actions mises en place ou à venir.

Pour exemple, en septembre dernier, une opération « objectif bas carbone » a été menée sur une durée d'une semaine à travers les restaurants scolaires de la collectivité. Mettant en lumière nos approvisionnements locaux ainsi que le savoir-faire de nos agents en production, ce projet a permis de répondre à nos objectifs de sensibilisation et de valorisation de l'alimentation locale et durable.

Axe 2 : Améliorer l'impact environnemental du secteur alimentaire sur le territoire en visant à réduire la pollution des surfaces agricoles, des engins et des modes de production, en luttant contre le gaspillage des produits alimentaires et en développant le recyclage des biodéchets.

Axe 3 : Valoriser et préserver le patrimoine alimentaire de la Petite Camargue en préservant et développant une agriculture respectueuse de l'environnement, en développant l'offre et l'attractivité des circuits de proximité tout en accompagnant les filières face aux changements climatiques.

A+ARCHITECTURE

Fondé il y a une trentaine d'années, le Groupe A+ est implanté à Montpellier, Nîmes, Toulouse et Paris. Il intervient sur l'ensemble du territoire sur des projets d'envergure dans les domaines de la culture, du tertiaire, du logement, de la santé, de l'urbanisme... grâce à ses différentes entités A+Architecture, Arteba, L'Echo, et Celsius.

LA PLURIDISCIPLINARITÉ, LA VALEUR AJOUTÉE

Les 9 associés conjuguent passion, enthousiasme, talents et savoir-faire. Ils sont architectes mais aussi issus de disciplines connexes, la pluridisciplinarité étant au cœur de leur pratique architecturale.

L'agence a marqué Montpellier et ses alentours de son empreinte avec notamment l'Arena Sud de France, le stade de rugby GGL Stadium, le théâtre Jean-Claude Carrière, la ZAC Port Marianne, le Liner, l'extension de l'aéroport de Montpellier ou encore le Palais des Congrès Cap d'Agde.

A+ réalise 70% de son chiffre d'affaires en dehors de la capitale de l'Hérault. Citons notamment le collège Ada Lovelace (30), l'hôtel Margaret Chouleur (30), l'extension de l'Hôpital Nord-Ouest de Villefranche-sur-Saône (69), le Campus Formation SNCF (33), les Résidences Crous à Nîmes (30), Aix-en-Provence et Marseille (13), ou encore le Club Med La Caravelle en Guadeloupe.

Dans le cadre de son développement, l'agence, qui a construit ses bureaux à Montpellier au cœur du domaine de Lafeuillade, s'inscrit dans une croissance externe pour intégrer d'autres compétences et de nouvelles structures tout en élargissant son horizon géographique au-delà du bassin méditerranéen. En témoignent le pôle A+Architecture à Paris, et l'intégration en 2018-2019 de 4 jeunes associés, investis depuis plusieurs années au sein du Groupe.

De gauche à droite : Fabien Thuile, Clément Rabourdin, Issis Raman, Vincent Nogaret, Julie Carayon-Couderc, Philippe Bonon, Philippe Cervantes, Gilles Gal, Christophe Aubailly

DES DOMAINES D'EXPERTISE DIVERS ET VARIÉS

L'équipe, déterminée et créative, compte aujourd'hui plus de 100 collaborateurs : architectes, urbanistes, ingénieurs...

Elle est structurée autour de trois expertises :
- architecture, urbanisme et design d'espaces,
- direction de chantier et économie de la construction,
- ingénierie du bâtiment et démarches environnementales.

Le groupe intervient sur des projets d'envergure au service de maîtres d'ouvrage publics et privés. Chaque projet est placé sous la responsabilité d'une équipe multidisciplinaire qui, sous l'impulsion des neuf associés, est apte à valoriser l'ingéniosité, l'expérience et les savoir-faire techniques de l'agence au service de projets innovants et contextuels en phase avec les attentes de la maîtrise d'ouvrage.

A+ARCHITECTURE

Montpellier • Nîmes • Toulouse Paris

www.aplus-architecture.com

ACTUALITÉS DE L'AGENCE

+ Démarche environnementale basée sur une conception bioclimatique, des économies d'énergie et d'eau, le choix raisonné des matériaux de construction, la gestion acoustique et la gestion chantier

SALLE DES RENCONTRES ET MÉDIATHÈQUE

LIVRAISON
2024

MAÎTRES D'OUVRAGE
Commune du Grau-du-Roi
Communauté de Communes Terre de Camargue

PROGRAMME
Construction d'un bâtiment partagé destiné à accueillir une salle des fêtes communale en RDC et une médiathèque intercommunale en R+1

LOCALISATION
Le Grau-du-Roi, Gard

ÉQUIPE
A+Architecture, INGE+, Crea Factory, Celsius Environnement, Acoustic Technologies Midi Sarl, L'Echo

SURFACE
2 020 m²

MONTANT DES TRAVAUX
4 750 000 € HT

HALLE DES SPORTS MAS DE VIGNOLES

LIVRAISON
2024

MAÎTRE D'OUVRAGE
Ville de Nîmes

PROGRAMME
Construction d'un complexe sportif accueillant 11 disciplines, avec salle de réception/exposition, vaste hall d'entrée, locaux mutualisés et terrasse d'honneur

LOCALISATION
Nîmes, Gard

ÉQUIPE
A+Architecture, Celsius Environnement, L'Echo, IB2M, Epsilon GE, ATech Midi, Arteba

SURFACE
7 477 m² SU

MONTANT DES TRAVAUX
11 770 000 € HT

+ Démarche environnementale globale
+ E3C1 - Bepos
+ Murs à ossature bois et charpente tri-dimensionnelle bois
+ Panneaux photovoltaïques

+ Charpente bois lamellé collé
+ MOB, matériaux biosourcés et recyclés pour la création des nouveaux espaces
+ Equipements basse consommation et à haut rendement (éclairage, centrales de traitement d'air double-flux...)
+ Chantier en site occupé

STADE ARMAND-CESARI

LIVRAISON
2025

MAÎTRE D'OUVRAGE
Cumunità d'Agglumerazione di Bastia

PROGRAMME
Modernisation et rénovation du stade (capacité de 16 500 places).

LOCALISATION
Furiani, Haute-Corse

ÉQUIPE
A+Architecture (mandataire), D+ Architecture (architecte associé), Ingetec, Cedi RT 2012, INTI Ingénierie, Lasa, L'Echo, BVP Ingénierie

SURFACE
1526 m² (espaces créés) / 12 000 m² (aménagements extérieurs)

MONTANT DES TRAVAUX
12 000 000 € TTC

COLLÈGE PORT MARIANNE

LIVRAISON
2023

MAÎTRE D'OUVRAGE
Conseil Départemental de l'Hérault

PROGRAMME
Construction avec exploitation et maintenance d'un collège en bois de 750 élèves incluant une unité médico-sociale, l'administration, le CDI, l'espace enseignement, une salle polyvalente, un pôle restauration/logistique, des logements et un plateau sportif.

LOCALISATION
Montpellier, Hérault

ÉQUIPE
Bouygues Bâtiment Sud-Est (mandataire), A+ARCHITECTURE, AMG Architecte, Arborescence, Atelier Rouch, Climater, AC2R, BET Durand, Inddigo, SERI, Eskis, Selvea, T-H

SURFACE
6 575 m² SDP

MONTANT DES TRAVAUX
18 000 000 € HT

+ BDO Niveau Argent
+ Engagement énergétique E3C1
+ Projet bois : Façades à ossature bois, Modulaire 3D, Bardage bois
+ Béton bas-carbone
+ Isolants biosourcés

+ Label environnemental Ecovallée

PÔLE SANTÉ PLAINE DU VAR

LIVRAISON
2026

MAÎTRE D'OUVRAGE
Kantys

PROGRAMME
Conception d'un Pôle Santé - ZAC Parc Méridia : construction d'une clinique incluant la Médecine Chirurgie Obstétrique (MCO), les Soins de suite et de Réadaptation (SSR) et des plateaux techniques d'imagerie et de biologie ouverts sur la ville, d'une maternité, d'un médicentre, ainsi qu'un parking de 800 places

LOCALISATION
Nice, Alpes-Maritimes

ÉQUIPE
A+Architecture (mandataire), ABC Architectes (associés), EDS, TPFI, Celsius Environnement, CEA Ingénierie, SUD VRD Ingénierie, ES Paysages, AtechMidi, Cereg, L'Echo, C&G, Arteba

SURFACE
Clinique : 31 000 m² / Médicentre : 10 000 m² SDP

MONTANT DES TRAVAUX
109 000 000 € HT

SO WOOD

LIVRAISON
2023

MAÎTRES D'OUVRAGE
Icade / REI Habitat / Kalelithos

PROGRAMME
Construction de logements, bureaux et commerces : 74 logements (libres, abordables, PSLA) + 80 places de parking

LOCALISATION
Montpellier, Hérault

ÉQUIPE
A+Architecture, L'Echo, Arteba, Celsius Environnement, Terrell, Novacert, Gamba, Tecta

SURFACE
7 141 m² SDP

MONTANT DES TRAVAUX
12 200 000 € HT

+ BDO niveau argent
+ Labels visés : NF Habitat HQE 6 étoiles, BBCA V3
+ RT 2012 – 20%
+ Label biosourcé niveau 2
+ Façades à ossature bois, charpentes bois et structure en béton/bois
+ Jardin partagé et potager
+ Lauréat des Grands Prix de l'immobilier 2022, catégorie « Innovation constructive & Bâtiment bas carbone »
+ Lauréat Pyramide d'Argent 2022, catégorie « bâtiment bas-carbone »

COMMUNAUTE DE COMMUNES
DE PETITE
CAMARGUE

Communauté de communes de Petite Camargue

145 avenue de la Condamine
30600 Vauvert

T : 04 66 51 19 20

www.petitecamargue.fr

Contacts presse

Communauté de communes de Petite Camargue
communication@cc-petitecamargue.fr
T. 04 66 51 19 20
Anthony Chaze, Directeur de cabinet
anthony.chaze@cc-petitecamargue.fr

APH
Marie-Emmanuelle Ghannouchi
meghannouchi@incita.fr
04.90.50.05.50

A+Architecture
Vanessa Bonet, responsable communication
communication@aplus-architecture.com
T. 04 99 74 27 46

Perspectives / Schémas
© A+Architecture