

**DCM\_2025\_06\_26**

**REPUBLIQUE FRANCAISE**

**DEPARTEMENT DE VAUCLUSE**

**Mairie d'AVIGNON**

**DIRECTION DES AFFAIRES  
JURIDIQUES ET DES ASSEMBLEES**

**EXTRAIT**

**DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL**

**Séance publique du : 20 DÉCEMBRE 2025**

**ETAIENT PRESENT(E)S :**

Mme Cécile HELLE, M. Claude NAHOUM, M. Paul-Roger GONTARD,  
Mme Zinèbe HADDAOUI, M. David FOURNIER, Mme Laurence LEFEVRE,  
M. Claude TUMMINO, Mme Frédérique CORCORAL, M. Sébastien GIORGIS,  
Mme Isabelle LABROT, M. Julien DE BENITO, Mme Amy MAZARI ALLEL,  
M. Jean-Marc BLUY, Mme Nathalie GAILLARDET, M. Eric DESHAYES,  
Mme Isabelle PORTEFAIX, M. Kader BELHADJ, Mme Martine CLAVEL,  
M. Marc SIMELIERE, Mme Anne GAGNIARD, M. Joël PEYRE, Mme Lilou QUENNESSON,  
Mme Joanne TEXTORIS, Mme Marie-Anne BERTRAND, M. Arnaud PETITBOULANGER,  
Mme Sylvie MAZZITELLI, M. Christian ROCCI, Mme Laurence ABEL RODET,  
M. Bernard AUTHEMAN, Mme Kamila BOUHASSANE, Mme Anne-Sophie RIGAUT,  
M. Paul RUAT, M. Arnaud RENOUARD, Mme Murielle MAGDELEINE,  
M. Jean-Pierre CERVANTES, Mme Annie ROSENBLATT, M. Mouloud REZOUALI,  
M. Michel BISSIERE, Mme Florence ROCHELEMAGNE

**ETAIENT REPRESENTE(E)S :**

Mme Laure MINSEN par M. Joël PEYRE  
M. Fabrice TOCABENS par M. David FOURNIER  
Mme Anne-Catherine LEPAGE par M. Julien DE BENITO  
M. Cyril BEYNET par Mme Lilou QUENNESSON  
M. Bernard HOKMAYAN par Mme Amy MAZARI ALLEL  
Mme Françoise LICHIERE par Mme Zinèbe HADDAOUI  
M. Thierry VALLEJOS par Mme Marie-Anne BERTRAND  
Mme Annick WALDER par M. Claude NAHOUM  
M. Stéphane PRZYBYSZEWSKI par Mme Murielle MAGDELEINE  
Mme Carole MONTAGNAC par M. Arnaud RENOUARD  
Mme Christine LAGRANGE par Mme Anne GAGNIARD

**ETAIENT ABSENT(E)S :**

Mme Ghislaine PERSIA  
Mme Martine BAREL  
Mme Catherine GAY

AR préfecture :

Date de télétransmission :

Date de réception en préfecture :

AR préfecture :

Date de télétransmission :

Date de réception en préfecture :



## CONSEIL MUNICIPAL DU 20 DÉCEMBRE 2025

### 26

#### **RESTAURATION SCOLAIRE : Création d'une nouvelle cuisine centrale - Approbation du préprogramme - Demande de subventions**

**M. ROCCI**

**Mes chères Collègues, mes chers Collègues,**

La politique de la ville d'Avignon en matière de restauration collective/scolaire s'articule autour de grandes orientations majeures :

- Soutenir et promouvoir une agriculture locale, durable et diversifiée,
- Une restauration publique et des acteurs de l'alimentation au service du territoire,
- Favoriser les circuits courts d'approvisionnement alimentaire sur le territoire,
- Vers une alimentation saine et durable, accessible à tous.

Elle s'inscrit également et fortement dans un contexte de service de qualité à destination des différents publics, plus particulièrement les enfants de nos écoles, accessible à tous avec une tarification progressive et modulée, volontariste depuis plusieurs années.

Autour d'une unité centrale de production alimentaire de 600 m<sup>2</sup> située sur le parc du Marché d'Intérêt National (MIN), la cuisine centrale assure les fonctions d'approvisionnement, de production, de conditionnement et de livraisons vers les sites externes (centres aérés de la Barthelasse, de la Souvine et de Chateauneuf-de-Gadagne, 2 restaurants seniors et 37 satellites).

Cet équipement avait été dimensionné selon les standards de 1999 pour de la liaison froide. L'outil est vieillissant, sous-dimensionné (4 800 repas par jour, avec environ 3% d'augmentation par an) et inadapté aux évolutions actuelles (+ de 1 000 couverts par jour en 8 ans).

Pour répondre à cette problématique, la ville d'Avignon a missionné une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage (AMO) afin d'étudier un programme de construction d'une nouvelle Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA).

Ce nouvel équipement, défini dans le cadre du préprogramme, devra s'articuler autour d'un nouveau site, en réponse aux effectifs en augmentation des convives (cible aux alentours de 7 300 convives), aux nouvelles exigences réglementaires, aux demandes des différents publics, avec des possibilités évolutives et de diversification axée également sur l'éducation à la cuisine.

Il s'agit de pouvoir produire sur ce nouveau lieu, différentes typologies de repas nécessitant des moyens de production spécifiques à chacun (scolaire, adulte pour portage à domicile, petite enfance...). L'étude de faisabilité a été conduite en ce sens, sur un tènement foncier du MIN. Celle-ci a permis d'explicitier des scénarios de construction, comme préalable à la finalisation du programme qui servira de base à la consultation de maîtrise d'œuvre.

Le montant estimé des travaux au stade du préprogramme s'élève à 9 811 000 HT. Il correspond à l'édification d'un bâtiment en R+1 de 2 164 m<sup>2</sup> de surface de plancher avec une capacité de production totale de 7 300 repas/jour (6 000 scolaires, 900 petites enfance et 400 adultes/seniors).

Le projet intégrera une démarche environnementale labellisée avec une part importante de végétalisation en toiture et aménagements extérieurs. Les partenariats actuels et la part de "fait maison" seront renforcés (producteurs locaux, légumerie, partenariats avec le CFA...).

La construction de cet équipement et son déploiement fonctionnel au sein d'autres structures déjà existantes conduira à solliciter nos partenaires institutionnels en matière de subventions.

Afin de réaliser une nouvelle cuisine centrale répondant aux besoins alimentaires des écoles, plusieurs types de procédures de marché public peuvent être envisagés (marché global de performances, marché de conception-réalisation, marché en lots séparés...) selon le niveau de complexité du projet, les délais et le niveau d'ambition recherchée du projet par la collectivité, en matière de performance énergétique, d'innovation et de durabilité.

Les enjeux de consommation énergétique sur ce type d'équipements et la maîtrise des coûts de fonctionnement sont si forts que l'opportunité de recourir à un marché de conception-réalisation pour réaliser l'opération sera à considérer. Cela permettra d'intégrer efficacement les processus d'exploitation essentiels pour l'équipement, lors des phases d'études et de travaux de l'ouvrage.

Une délibération ultérieure sera nécessaire pour la définition des jurys de candidature et d'analyse des offres afin d'acter notamment le montant des indemnités de participation à la consultation.

Le montant total estimé de cette opération, au stade préprogramme, s'élève à 17 945 000 € toutes dépenses confondues, hors acquisition foncière.

**Vu le code général des collectivités territoriales** et notamment l'article L. 2121-29.

**Considérant l'avis favorable de la ou des :**

Commission Ville attractive et dynamique

**Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré :**

- **APPROUVE** l'opération de construction d'une nouvelle cuisine centrale ;
- **SOLLICITE** des subventions auprès de l'ensemble de nos partenaires institutionnels ;
- **IMPUTE** les dépenses sur les chapitres 21 et 23 ;
- **AUTORISE** Madame le Maire ou l'Elu(e) Délégué(e) à signer toutes les pièces à intervenir.

**ADOpte A L'UNANIMITE**

Le Maire

Mme Cécile HELLE



Le Secrétaire de Séance

Mme Marie-Anne BERTRAND

**PARVENU A LA PREFECTURE LE 22/12/2025**

**ACTE PUBLIE LE 08/01/2026**

AR préfecture :

Date de télétransmission :

Date de réception en préfecture :