



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

VILLE D'ARGELÈS-SUR-MER



A l'attention de Monsieur Antoine Parra
Président de la Communauté des Communes
Albères Côtes Vermeilles Illibérès

Communauté des Communes Albères Côtes Vermeilles Illibérès
3, Impasse de Charlemagne BP 90103, 66704 Argeles-sur-Mer

Le 19/12/2024,

Objet : Demande de subvention au titre du fonds de concours

Monsieur le Président,

Depuis plusieurs années, la ville d'Argelès-sur-Mer construit un projet volontariste de développement autour de la Transition Alimentaire à destination de l'ensemble des publics de la commune. Accompagnée en 2021 par la Banque des territoires pour construire sa stratégie, la ville déploie depuis un projet global sur le foncier agricole, la restauration collective et la sensibilisation.

Sur le volet foncier, nous avons conventionné avec la SAFER et lancé une série de préemptions de terrains agricoles, créé deux zones agricoles protégées. Notre action est fondamentalement liée aux autres communes de l'intercommunalité avec lesquelles nous participons à la démarche de préservation des terres incultes mise en place par le département. Nous travaillons également de manière conjointe dans le cadre de la préservation des terrains agricoles dans le cadre des projets Natura 2000 et de mise en place de MAEC avec les agriculteurs du territoire.

Nous avons développé un ensemble d'actions de sensibilisation qui s'ouvrent à l'ensemble des publics de la commune : animations scolaires, lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'association Le Maillon solidaire, actions d'éducation à l'environnement durant la période estivale, soutien à la foire de l'élevage des Albères, mise en place de paniers solidaires de fruits et légumes locaux par l'intermédiaire du CCAS en partenariat avec une maraîchère en Agriculture Biologique de la commune. Prochainement un projet de jardins collectifs verra le jour sur la commune.

Au cœur de notre stratégie de développement de l'agriculture communale, nous portons le projet phare de développer une cuisine centrale en approvisionnement bio et local, qui visera dès son lancement un fonctionnement à la pointe de l'engagement dans la transition alimentaire : interdiction du plastique, approvisionnement à plus de 60% de bio, option végétarienne quotidienne, développement d'une légumerie interne pour traiter les produits bruts. Ce projet s'accompagne d'une rénovation de plusieurs des cantines de la commune qui, au vu de l'évolution démographique de notre territoire, nécessite une réfection afin de pouvoir accueillir convenablement nos écoliers.

Notre objectif est de développer une restauration collective innovante et exemplaire, pouvant servir de modèle au développement d'une restauration collective publique et privée vertueuse pour répondre aux défis environnementaux qui sont ceux de notre territoire.

Mairie - Allée Ferdinand Buisson
CS 50099 - 66704 Argelès-sur-Mer Cedex

Tél : 04 68 95 34 58
Fax : 04 68 81 60 63

M
Si
Accusé de réception en préfecture
066-200043602-20250210-DL2025-0004-DE
Date de télétransmission : 13/02/2025
Date de réception préfecture : 13/02/2025



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

VILLE D'ARGELÈS-SUR-MER

Ce projet bénéficiera également aux enfants de l'intercommunalité dans le cadre de ses compétences jeunesse. Nous sommes à votre disposition pour échanger sur les interactions entre ce projet et les enjeux de restauration collective de l'intercommunalité.

Afin de réaliser cet investissement, nous sollicitons par la présente une subvention d'un montant de 310 000 € correspondant à 8.38 % du montant global hors taxes du projet (études et travaux), au titre du fonds de concours.

Le montant total (310 000 €) sera assigné aux travaux réalisés sur le site Curie-Pasteur pour la construction de la cuisine centrale, le réaménagement de la cantine de l'école primaire Curie-Pasteur et la création d'une salle de restaurant pour les maternelles de l'école Herriot à l'étage de la cuisine. Cela correspond à 11.54 % du montant total HT des travaux sur ce site.

Nous avons l'honneur de vous présenter le dossier complet du projet, comprenant une description détaillée des travaux, un plan financier, ainsi que toutes les informations nécessaires à l'évaluation de notre demande de subvention. Mes services restent à votre entière disposition pour tout élément complémentaire (c.canguilhem@ville-argelessurmer.fr / 0642056727).

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma plus haute considération.

Antoine PARRA,
Maire d'Argelès-sur-Mer,

Collectivité : Mairie d'Argelès-sur-Mer

Plan de financement prévisionnel de l'opération de : Restauration Collective et Alimentation Durable -

Site Curie-Pasteur - Projet Restauration Collective et Alimentation Durable

Coût estimatif de l'opération

Nature des dépenses les montants indiqués (sans arrondi) doivent être justifiés	Nom du prestataire	Montant (HT)	dont montant accessibilité (catégorie 2/B)	dont montant rénovation énergétique (catégorie 2/C)
Maîtrise d'œuvre				
Maîtrise d'œuvre	PASSELAC ROQUES	413 052,40 €		
Études complémentaires / frais annexes				
Sous-total MOE/Études				
		413 052,40 €		
Travaux ou acquisitions (catégorie A/2 et A/3)				
Curie Pasteur Lot 1 / Démolition		40 000,00 €		3 500,00 €
Curie Pasteur Lot 2 / Gros-œuvre		516 000,00 €		17 000,00 €
Curie Pasteur Lot 3 / Etanchéité		57 000,00 €		
Curie Pasteur Lot 4 / Menuiseries extérieures bois				
Curie Pasteur Lot 5 / Menuiseries extérieures aluminium		163 500,00 €		65 000,00 €
Curie Pasteur Lot 6 / Facades, revêtement mural		98 000,00 €		
Curie Pasteur Lot 7 / Cloisons, doublages, faux-plafonds		75 000,00 €		
Curie Pasteur Lot 08 / Revêtement de sol dur		108 000,00 €		
Curie Pasteur Lot 09 / Menuiseries intérieures		39 000,00 €		
Curie Pasteur Lot 10 / Serrurerie		78 400,00 €		2 850,00 €
Curie Pasteur Lot 11 / Electricité et courant faible		100 100,00 €		11 110,00 €
Curie Pasteur Lot 12 / Chauffage, ventilation, climatisation et plomberie		269 500,00 €		83 435,00 €
Curie Pasteur Lot 13 / Cloisons de cuisine		159 500,00 €		
Curie Pasteur Lot 14 / Equipement de cuisine		467 000,00 €		
Curie Pasteur Lot 15 / Ascenseur		55 000,00 €		
Curie Pasteur Lot 16 / Peinture, nettoyage		18 500,00 €		
Curie Pasteur Lot 17 / Aménagements extérieurs		-00 €		
Curie Pasteur Lot 18 / Panneaux photovoltaïques		28 000,00 €		
Sous-total travaux ou acquisitions				
		2 272 500,00 €		182 895,00 €
COÛT TOTAL PRÉVISIONNEL (HT)				
		2 685 552 €		182 895,00 €

Ressources prévisionnelles de l'opération

Financements	à préciser le cas échéant	sollicité ou acquis	Montant (HT)	Taux
Fonds européens	LEADER	Sollicité	100 000,00 €	3,72%
DSIL		sollicité	500 000,00 €	18,62%
Conseil régional Occitanie	Vitalité des territoires volet Travaux	sollicité	240 000,00 €	8,94%
Conseil régional Occitanie	Vitalité des territoires volet Equipement	sollicité	70 000,00 €	2,61%
EPCI Albères Côte Vermeille Illibérés	Fond de concours	sollicité	310 000,00 €	11,54%
Autre collectivité				0,00%
à préciser				0,00%
Sous-total aides publiques			Taux de financement public	
			1 220 000,00 €	45,43%
Autres aides non publiques				
à préciser				
Sous-total autres aides non publiques			0,00 €	
Part de la collectivité	Fonds propres			
	Emprunt Banques des territoires	Acquis	1 465 552,40	
	Crédit bail ou autres			
	Recettes générées par le projet			
Participation du maître d'ouvrage			1 465 552,40 €	54,57%
TOTAL RESSOURCES PRÉVISIONNELLES (HT)			2 685 552,40 €	

Fait à : Argelès-sur-Mer

Le : 18/12/2024

Signature (nom et qualité) et cachet

Antoine Parra Maire

CONSEIL MUNICIPAL - SEANCE DU 23 MAI 2020

REPUBLIQUE FRANCAISE Département des Pyrénées-Orientales Commune d'ARGELES-SUR-MER 	CLASSEMENT ISSU DE LA NOMENCLATURE « ACTES » 5.2 Fonctionnement des assemblées	DELIBERATION MUNICIPALE N° 04
--	---	--

L'an deux mille vingt, le vingt trois mai, à 10h30, le conseil municipal légalement convoqué, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Monsieur Antoine Parra, Maire.

Conformément à l'ordonnance 2020-562 du 13 Mai 2020, la séance s'est déroulée à huis clos, avec retransmission des débats en direct.

32 PRESENTS	Messieurs	ALBERTY, CAMPIGNA, CASANOVAS, COMANGES, DONNET, DUCASSY, FABRE, FILHOL, LAFOND, PARRA, PINEDA, RABAT, RIBARD, RIUS, THADEE, TRIQUERE, VILANOVE.
	Mesdames	BARNADES BERDAGUER, COLOME ISNAR, DE CAPELE, DIAZ GONZALEZ, FOURC, GOT, MICHALAK GUIMBER, MORESCHI, NADAL, PICOT, PONS FROIDEVAUX, PUJADAS, SADOK, SAIGNOL, SANZ.
1 EXCUSE	Monsieur	ESCLOPE donne procuration à Monsieur CAMPIGNA
SECRETAIRE DE SEANCE		Mme Camille GOT

DELEGATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL AU MAIRE

Vu l'article L.2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales qui permet au Conseil Municipal de déléguer certaines de ses compétences au Maire.

Considérant le souci d'accélérer la prise de décision des communes et d'éviter de convoquer le Conseil Municipal sur chaque demande,

Il est proposé au Conseil Municipal pour la durée du présent mandat, de confier à Monsieur le Maire les délégations suivantes :

1° D'arrêter et modifier l'affectation des propriétés communales utilisées par les services publics municipaux

2° De fixer, pour des recouvrements ponctuels non prévus par une délibération du Conseil Municipal, les tarifs des droits de voirie, de stationnement, de dépôt temporaire sur les voies et autres lieux publics et, d'une manière générale, des droits prévus au profit de la commune qui n'ont pas un caractère fiscal ;

3° De procéder, dans les limites des crédits ouverts au budget par le Conseil Municipal, à la réalisation des emprunts destinés au financement des investissements prévus par le budget, et aux opérations financières utiles à la gestion des emprunts, y compris les opérations de couvertures des risques de taux et de change ainsi que de prendre les décisions mentionnées au III de l'article L. 1618-2 et au a de l'article L. 2221-5-1, sous réserve des dispositions du c de ce même article, et de passer à cet effet les actes nécessaires ;

REÇU EN PREFECTURE

le 11/06/2020

Application agréée E-legalite.com

99_DE-066-216600080-20200523-DEL04_20052

4° De prendre toute décision concernant la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des marchés et des accords-cadres ainsi que toute décision concernant leurs avenants, lorsque les crédits sont inscrits au budget ;

5° De décider de la conclusion et de la révision du louage de choses pour une durée n'excédant pas douze ans ;

6° De passer les contrats d'assurance ainsi que d'accepter les indemnités de sinistre y afférentes ;

7° De créer les régies comptables nécessaires au fonctionnement des services municipaux ;

8° De prononcer la délivrance et la reprise des concessions dans les cimetières ;

9° D'accepter les dons et legs qui ne sont grevés ni de conditions ni de charges ;

10° De décider l'aliénation de gré à gré de biens mobiliers jusqu'à 4 600 euros ;

11° De fixer les rémunérations et de régler les frais et honoraires des avocats, notaires, huissiers de justice et experts ;

12° De fixer, dans les limites de l'estimation des services fiscaux (domaines), le montant des offres de la commune à notifier aux expropriés et de répondre à leurs demandes ;

13° De décider de la création de classes dans les établissements d'enseignement ;

14° De fixer les reprises d'alignement en application d'un document d'urbanisme ;

15° D'exercer, au nom de la commune, les droits de préemption définis par le code de l'urbanisme, que la commune en soit titulaire ou délégataire, de déléguer l'exercice de ces droits à l'occasion de l'aliénation d'un bien selon les dispositions prévues à l'article L. 211-2 ou au premier alinéa de l'article L. 213-3 de ce même code dans les conditions que fixe le conseil municipal ;

16° D'intenter au nom de la commune les actions en justice ou de défendre la commune dans les actions intentées contre elle, dans les cas définis par le conseil municipal, à savoir :

- En défense devant toutes les juridictions, en appel et en cassation
- En demande devant toute juridiction en référé et devant toute juridiction de plein contentieux lorsque la commune encoure un risque de préemption d'instance ou de forclusion
- Dans tous les cas où la commune est amenée à se constituer partie civile devant les juridictions pénales

17° De régler les conséquences dommageables des accidents dans lesquels sont impliqués des véhicules municipaux dans la limite des franchises contractuelles prévues par les polices d'assurance de la collectivité ;

18° De donner, en application de l'article L. 324-1 du code de l'urbanisme, l'avis de la commune préalablement aux opérations menées par un établissement public foncier local ;

19° De signer la convention prévue par l'avant-dernier alinéa de l'article L. 311-4 du code de l'urbanisme précisant les conditions dans lesquelles un constructeur participe au coût d'équipement d'une zone d'aménagement concerté et de signer la convention prévue par le troisième alinéa de l'article L. 332-11-2 du même code, dans sa rédaction

REÇU EN PRÉFECTURE

le 11/06/2020

Application agréée E.legalite.com

99_0E-066-21660060-20200525-DEL.04_20052

2014-1655 du 29 décembre 2014 de finances rectificative pour 2014, précisant les conditions dans lesquelles un propriétaire peut verser la participation pour voirie et réseaux ;

20° De réaliser les lignes de trésorerie sur la base d'un montant maximum autorisé de 2 500 000 € par le conseil municipal ;

21° D'exercer au nom de la commune et lorsque l'urgence ne permet pas à la plus proche réunion du conseil municipal de statuer, le droit de préemption défini par l'article L. 214-1 du code de l'urbanisme ;

22° D'exercer au nom de la commune le droit de priorité défini aux articles L. 240-1 à L. 240-3 du code de l'urbanisme ;

23° De prendre les décisions mentionnées aux articles L. 523-4 et L. 523-5 du code du patrimoine relatives à la réalisation de diagnostics d'archéologie préventive prescrits pour les opérations d'aménagement ou de travaux sur le territoire de la commune ;

24° D'autoriser, au nom de la commune, le renouvellement de l'adhésion aux associations dont elle est membre ;

25° D'exercer, au nom de la commune, le droit d'expropriation pour cause d'utilité publique prévu au troisième alinéa de l'article L. 151-37 du code rural et de la pêche maritime en vue de l'exécution des travaux nécessaires à la constitution d'aires intermédiaires de stockage de bois dans les zones de montagne ;

26° De demander à tout organisme financeur, dans les conditions fixées par le conseil municipal, l'attribution de subventions ;

27° De procéder, dans les limites fixées par le conseil municipal, au dépôt des demandes d'autorisations d'urbanisme relatives à la démolition, à la transformation ou à l'édification des biens municipaux ;

28° D'exercer, au nom de la commune, le droit prévu au I de l'article 10 de la loi n° 75-1351 du 31 décembre 1975 relative à la protection des occupants de locaux à usage d'habitation ;

29° D'ouvrir et d'organiser la participation du public par voie électronique prévue au I de l'article L. 123-19 du code de l'environnement.

Le Conseil Municipal par 27 voix pour, 3 voix contre et 3 abstentions décide de confier au Maire les délégations ci-dessus.

Ainsi fait et délibéré les jour, mois et an ci-dessus, et ont signé au registre les membres présents

Pour extrait conforme,

Le Maire :

Antoine PARRA



LA PRESENTE DELIBERATION PEUT
FAIRE L'OBJET D'UN RECOURS
AUPRES DU TRIBUNAL
ADMINISTRATIF DANS UN DELAI DE
DEUX MOIS A COMPTER DE SA
PUBLICATION
REÇU EN PREFECTURE
le 11/06/2020

Application agréée E-legalite.com

99_DE-066-216600000-20200523-DEL04_20052



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

VILLE D'ARGELÈS-SUR-MER

Mairie d'Argelès-sur-Mer
1 Allée Ferdinand Buisson
66700 Argelès-sur-Mer

Calendrier d'exécution et échelonnement prévisionnel des dépenses par an

OBJET : Projet Restauration Collective et Alimentation Durable

**Demande de Financement
Fond de concours
Communauté de communes Albères – Côte Vermeille - Illibérus**

Phases d'exécution	Échéancier de réalisation	
Permis de construire	Date de dépôt	Curie-Pasteur : Mars 2024 [n° PC 66008 24 10062]
	Date de la décision	Curie-Pasteur : 19/07/2024
Avant-Projet Définitifs		Curie-Pasteur : Avril 2024
Date de l'appel d'offres – consultation des entreprises ou devis demandés aux entreprises		Lancement du Marché : 05/12/2024
Date prévisionnelle de notification du marché ou de la signature du bon de commande		Notification des entreprises : Février 2025
Phase de travaux [Période de dépenses associée aux travaux]	Date début	Curie-Pasteur : Avril 2025
	Date fin	Curie-Pasteur : Août 2026

Mairie - Allée Ferdinand Buisson
CS 50099 - 66704 Argelès-sur-Mer Cedex

Tél : 04 68 95 34 58
Fax : 04 68 81 60 63

Mél : mairie@ville-argelessurmer.fr
Site : www.ville-argelessurmer.fr

02- 04/02/2025 DEMANDE D'UN FONDS DE CONCOURS DE 310 000 € A LA COMMUNAUTE DE COMMUNES ACVI POUR LES TRAVAUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (26).

REPUBLIQUE FRANCAISE Département des Pyrénées Orientales Commune d'ARGELES-SUR-MER	CLASSEMENT ISSU DE LA NOMENCLATURE " ACTES " : 7.5 Subventions	DECISION MUNICIPALE N° 02
--	---	-------------------------------------

Vu le Code Général des Collectivités territoriales, notamment l'article L.2122-22, et son alinéa numéro : 26

Vu la délibération du Conseil municipal d'Argelès-sur-Mer en date du 25 janvier 2024 énumérant les attributions déléguées au Maire, ou à un adjoint subdélégué, pour la durée du mandat municipal,

Vu les autorisations budgétaires en cours,

Considérant qu'il est nécessaire de compléter la Décision municipale N°45 du 16/12/2024 relative à la mise à jour du plan de financement du projet de la restauration collective et alimentation durable,

Le Maire d'Argelès-sur-Mer DECIDE :

OBJET : Demande de fonds de concours solidarité à la Communauté de communes (ACVI) pour les travaux de construction et d'aménagement de la salle de restauration collective de l'école Curie-Pasteur.

Article 1 :	La décision municipale N°45 du 16/12/2024 a mis à jour le plan de financement prévisionnel du projet de restauration collective et alimentation durable, avec la demande de subventions auprès des collectivités.
Article 2 :	En complément de cette décision, il est demandé à la Communauté des communes (ACVI) l'attribution d'une subvention d'un montant de 310 000€ relevant de l'enveloppe du Fonds de concours solidarité pour le financement des travaux de la salle de restauration collective de l'école Curie-Pasteur.

Fait à Argelès-sur-Mer, le : 04/02/2025

Acte exécutoire consécutivement à sa publication et à sa transmission en Préfecture des Pyrénées Orientales.

Le :

Certifié exact.

Le Maire,


Antoine PARRA.

REÇU EN PREFECTURE

le 04/02/2025

Application agréée E-legalite.com

99_RU-066-216600080-20250204-DEC02_25.020

18 DECEMBRE 2024



Salle de restauration des maternelles au premier étage: belvédère sur le paysage

RESTAURATION COLLECTIVE ET ALIMENTATION DURABLE

UNE CUISINE EN APPROVISIONNEMENT BIO ET LOCAL,
POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE MOTEUR DE LA TRANSITION
ALIMENTAIRE

VILLE D'ARGELES-SUR-MER
ALLEE FERDINAND BUISSON
66700 ARGELES SUR MER

Table des matières

Préambule : un projet global nécessaire et vertueux	2
1. Une démarche systémique de Transition Alimentaire	Erreur ! Signet non défini.
1.1 Travail de fond sur le développement agricole local	3
1.2 Développement du projet Restauration Collective et Alimentation Durable.....	3
1.3 Un apprentissage global autour de l'alimentation	4
1.4 Un projet de territoire qui s'inscrit dans deux Projets Alimentaires Territoriaux.....	5
2. La création d'une cuisine centrale pionnière	6
2.1. Un bâtiment central afin de faciliter les connexions du projet	6
2.2. Une cuisine centrale fonctionnelle grâce à des équipements innovants	7
2.3 Politique d'approvisionnement en bio et local	9
2.4 Des évolutions organisationnelles prises en compte	9
3. Améliorer la qualité du temps méridien.....	10
3.1 Accueillir l'ensemble des enfants dans de bonnes conditions	10
3.2 Un projet exemplaire au vu de la Transition Alimentaire	12
3.3. Améliorer la politique d'accueil : vers la mise en place d'une tarification sociale	12
3.4 Des rénovations de qualité au regard de l'enjeu climatique	13
4. Eléments techniques	14
4.1 Calendrier de l'opération	14
4.2 Coût prévisionnel de l'opération	14
4.3 Plans de Curie Pasteur	15

Préambule : un projet global nécessaire et vertueux

La commune d'Argelès-sur-Mer est une des communes phare du département des Pyrénées-Orientales. Avec 10 623 habitants, Argelès-sur-Mer occupe la fonction de « ville-centre » d'un territoire intercommunal de 56 000 habitants au sud du département, le plus peuplé après l'agglomération de Perpignan.

Cette commune au croisement entre le littoral et le piémont des Albères a vu sa population doubler au cours des 50 dernières années et son nombre d'élèves fortement augmenter. Ainsi 3 écoles ont été créées sur cette période : la maternelle la Granotera en 1986, l'école élémentaire Molière en 1992 et l'école maternelle les Tamaris en 2003.

Aujourd'hui, ce sont donc presque 800 enfants qui sont accueillis dans les écoles primaires et maternelles d'Argelès-sur-Mer (761 pour la rentrée scolaire 2024-2025), dont 590 mangent quotidiennement au sein des restaurants scolaires de la ville. Face à l'augmentation des besoins d'accueil des jeunes enfants dans les écoles maternelles et primaire, la municipalité s'engage dans un projet de réaménagement de ses cantines ainsi que d'un très important projet sur la restauration collective : la création d'une cuisine centrale.

La création d'une cuisine centrale et la rénovation des cantines sont au cœur du projet global de Transition Alimentaire qui est présenté ici. L'équipe municipale et les services travaillent sur l'approvisionnement local et bio de cet outil, la création d'un équipement innovant et la préfiguration de cet outil. L'objectif est de reprendre le contrôle de la chaîne alimentaire avec comme une ambition de labélisation Ecocert de niveau 3. Il sera à l'avant-garde des enjeux réglementaires nationaux et des politiques d'alimentation durables portées par la Région. Il s'appuiera sur un réseau d'approvisionnement structuré avec l'ensemble des acteurs de la région (PAT locaux, Groupement d'Intérêt Public Occit'alim, Unplubio, Interbio).

La ville s'engage également sur l'accessibilité alimentaire avec la mise en place progressive de la tarification sociale. Le foyer du troisième âge, qui accueille quotidiennement 50 personnes et dont les repas sont aujourd'hui réalisés sur place par un prestataire extérieur, sera également repris en régie.

La restauration collective à Argelès-sur-Mer : impacts sociaux attendus

- Production en direct de jusqu'à 1000 repas/ jour à destination des écoles, foyer du 3^{ème} âge et possiblement d'autres cibles du territoire communal si montée en puissance.
- Création de 5 postes pour le fonctionnement de la cuisine centrale [Etude de préfiguration du service par les bureaux d'étude Espelia et Spoon] ;
- Soutien à l'emploi agricole à l'échelle locale et régionale : 7 emplois agricoles nécessaires pour l'approvisionnement de la cuisine centrale (Données PARCEL) ;
- Visée de mise en place de la tarification sociale pour améliorer l'accessibilité alimentaire.

La restauration collective à Argelès-sur-Mer : impacts environnementaux

- Réduction des consommations d'énergie des cantines rénovées : - 40% pour La Granotera et -49% pour Curie-Pasteur ;
- Soutien à la production de 147 ha en agricole biologique : - 50% d'émissions de gaz à effet de serre, - 40% de destruction d'espèces, - 55% de dépenses de dépollution de l'eau (Données PARCEL) ;
- Réduction des impacts environnementaux liés au transport des repas et pour les déplacements de l'école Molière ;
- Suppression de l'utilisation de plastique et compostage généralisé des déchets alimentaires : conditionnement inox pour toutes les livraisons de repas ;
- Faible artificialisation de sols : la seule artificialisation (pour la cuisine centrale et la cantine d'Herriot) est réalisée sur une dent creuse au cœur de village et le total surfaces imperméabilisées/ désimperméabilisées = 51 m².

1. Une approche systématique de la Transition Alimentaire

La construction d'une nouvelle cuisine centrale s'inscrit dans le cadre d'une démarche globale et continue autour de la Transition Alimentaire du territoire se structurant autour de quatre axes de travail :

- Développement agricole et préservation du foncier ;
- Restauration collective ;
- Sensibilisation de la population ;
- Gouvernance du projet.

L'ambition du projet municipal est de « *Mieux maîtriser la chaîne alimentaire collective, avec la reprise en main de la restauration scolaire comme moteur de la mobilisation* ».

Accompagnée par la Banque des Territoires en 2021 pour la construction d'une feuille de route, la ville œuvre depuis en faveur de pratiques agricoles et alimentaires durables en cohérence avec les lois Egalim et les ambitions de la loi Climat et Résilience.

1.1 Travail de fond sur le développement agricole local

L'axe 1 regroupe des actions en faveur du développement d'une agriculture durable, le développement de l'animation foncière pour préserver les terres agricoles de la commune et la mobilisation pour favoriser l'installation de porteurs de projet sur le territoire. Pendant les années 2022 et 2023, tous les agriculteurs ont été rencontrés afin d'identifier les possibilités d'approvisionnement de la cuisine centrale mais aussi pour déterminer les problématiques actuelles de l'agriculture argelésienne. L'objectif à terme de la municipalité est de créer un Comité Local Agricole pour l'animation des échanges avec les agriculteurs.

Sur les enjeux fonciers précisément, la collectivité a entre autres mis en place deux Zones Agricoles Protégées (ZAP) au niveau de son PLU. Depuis 2021, la ville a également conventionné avec la SAFER pour la préemption de terrains agricoles (4 préemptions réalisées en 2023 pour 110 000 €). Les objectifs sont de limiter les phénomènes de cabanisation et l'augmentation des prix sur les terres agricoles. La mairie participe également au dispositif Terres Incultes et Manifestement Sous-Exploitées et elle soutient le projet de mise en place d'un PAEN intercommunal, tous deux pilotés par le Conseil Départemental.

La ville renforce son soutien au développement de l'agriculture locale ces dernières années :

- Mise en place en 2022 d'une journée de marché pour le syndicat des producteurs de plantes à parfum aromatiques et médicinales des Pyrénées Orientales ;
- Reprise en régie en 2023 de la foire agricole qui, depuis de nombreuses années, met en avant les métiers de l'élevage (bovin, ovin, caprin, équin) et les races locales comme la vache Massanaise ;
- Développement en 2024 d'un projet de Paniers solidaires locaux en lien avec une maraîchère en Agriculture Biologique de la commune.

1.2 Développement du projet Restauration Collective et Alimentation Durable

La création d'une cuisine centrale et la rénovation des cantines sont au cœur du projet de la collectivité. L'axe 2 porte sur la structuration de ce projet. L'équipe municipale et les services travaillent sur l'approvisionnement local et bio de cet outil, la création d'un équipement innovant et la préfiguration de cet outil. L'ensemble de ces points sont précisés dans les parties suivantes de ce dossier.

1.3 Un apprentissage global autour de l'alimentation

L'axe 3 du projet Transition Alimentaire s'intéresse à la sensibilisation aux enjeux environnementaux et sociaux liés à l'alimentation durable. Cet aspect complète les deux premiers axes de travail et permet à l'action de la collectivité d'être complète et cohérente. Cette démarche dépasse donc les enjeux réglementaires liés à la loi « Egalim ». Elle rejoint les objectifs du Plan National de l'Alimentation et du Pacte Régional pour une Alimentation Durable.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une des premières actions mises en place. Dès le lancement du projet Transition Alimentaire en 2022, la collectivité a travaillé sans attendre sur la mise en place d'une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire, ayant permis de faire des économies substantielles pour la collectivité. Nous avons procédé à 72 pesées dans les écoles, à la formation de l'ensemble des responsables de cantines et de leurs adjoints. Plusieurs conventions ont également été signées avec des associations de don alimentaire pour limiter au maximum le gaspillage dans les écoles. La municipalité met également en place progressivement des plateformes de compostage dans les écoles : les Tamaris et la Granotera en sont déjà équipées. Systématiquement, ces installations sont accompagnées par des formations pour les agents du site et par des opérations de sensibilisation des classes au gestes de tri en collaboration avec la communauté des communes, compétente sur ce domaine.

Des actions de sensibilisation à l'alimentation durable sont également menées. Dès 2022 et le lancement du Projet Transition Alimentaire, 269 enfants ont pu participer à des animations à l'alimentation durable grâce à l'intervention d'un apiculteur au sein des écoles et des ateliers de découverte de la cueillette sauvage et de cuisine crudivore. En 2023, deux classes ont participé à des plantations d'arbres chez un agriculteur grâce au dispositif mené par l'Association Des Enfants Et Des Arbres. Dans les deux cas, la mairie a mis en relation les agriculteurs et les classes et a accompagné l'opération. Un projet de sensibilisation à l'arboriculture et l'agroécologie a été monté chez un agriculteur de la commune en 2023 et deux interventions ont eu lieu au cours de l'automne auprès de 53 élèves. Aux côtés de la Chambre d'Agriculture, la ville a formé neuf agriculteurs volontaires à la sensibilisation et à l'accueil à la ferme en novembre 2024.

Un jardin partagé à vocation notamment pédagogique est en projet à proximité de l'école Molière, pour le moment en suspens du fait de l'épisode de sécheresse que connaît le département depuis 2 ans.

Le projet de Transition Alimentaire a développé également un projet de paniers solidaires en lien avec le Centre Communal d'Action Sociale de la collectivité et le Jardin de l'amitié de Prades (labélisé Jardin de Cocagnes). Ce dernier proposait depuis octobre 2022 des paniers solidaires à 15 bénéficiaires de façon hebdomadaire et des ateliers de sensibilisation en partenariat avec une diététicienne locale et le lycée hôtelier Christian Bourquin situé sur la commune. A partir de 2024, dans la continuité des projets visant à favoriser les agriculteurs locaux, les élus ont souhaité rompre ce partenariat afin d'approvisionner ces paniers plus localement. La ville a donc construit un nouveau partenariat avec une maraîchère locale pour la mise en place de livraison de paniers de légumes et de fruits bios. Cette action a été possible grâce à un travail commun de la ville et de la Chambre d'Agriculture pour la concertation des maraîchers du territoire.

Cet axe de travail continue de s'étoffer pour accompagner la création de la cuisine centrale. La municipalité organise à l'échelle locale une « année de l'alimentation durable » en 2025 afin de créer une prise de conscience collective sur cet enjeu : défis dans les écoles, expositions thématiques sur l'agriculture locale, actions de sensibilisation au CCAS, déploiement de fresques de l'alimentation...

1.4 Un projet de territoire qui s'inscrit dans deux Projets Alimentaires Territoriaux

Ce projet, depuis le début du mandat municipal est porté par un ensemble d'acteurs, élus, agents municipaux, instituteurs, parents, agriculteurs locaux... soucieux de faire du service public communal argelésien un modèle pour l'alimentation durable.

Par le biais du volet B du Plan National de l'Alimentation géré par le PAT Mar I Munt du Pays Pyrénées Méditerranée, la ville d'Argelès-sur-Mer a obtenu une subvention pour le financement d'un poste de chargé de mission Transition Alimentaire, qui met en œuvre depuis 2022 les ambitions politiques de la ville en termes d'alimentation durable et anime le projet de restauration collective.

Pour ancrer l'action municipale, les élus ont délibéré en janvier 2023 pour la mise en place d'une stratégie agricole durable recoupant 6 objectifs : développement d'actions municipales cohérentes, préservation du foncier agricole, accompagnement des agriculteurs locaux pour l'approvisionnement de la cuisine centrale, déploiement d'actions de sensibilisation, solidarité alimentaire, exemplarité de la ville.

De nombreuses réunions de concertation (présentation en conseil d'écoles, réunions thématiques) ont ainsi été menées avec tous ces acteurs. Une équipe-projet regroupe élus et responsables des services scolaires, de la transition écologique, du centre communal d'action sociale. Elle assure ainsi la coordination du projet (19 réunions de pilotage en 2022-2023 et 59 réunions de suivi ont ainsi été programmées).

Au-delà des démarches strictement communales, les membres de l'équipe projet intègrent également des dynamiques territoriales :

- Participation active aux deux projet alimentaires territoriaux du territoire (le PAT Mar I Munt au niveau du Pays Pyrénées Méditerranée et le PAT Mangeons Local 66 au niveau départemental) ayant permis de mieux connaître l'agriculture départementale et d'échanger sur de nombreuses thématiques = préservation du foncier agricole, restauration collective, approvisionnement, circuits courts, lutte contre le gaspillage, préservation de l'eau, jardins collectifs ;
- Adhésion depuis 2021 au réseau « Unplusbio » qui crée de l'émulation sur les questions de restauration collective durable et permet de participer chaque année à des journées techniques afin de mieux connaître les possibilités réglementaires, les enjeux de recrutement et de structuration de projet propre à la restauration collective bio et durable ;
- Participation aux rencontres Interbio au niveau régional pour aborder les questions d'approvisionnement de la future cuisine centrale ;
- Mise en place de trois visites apprenantes au sein de cuisines centrales labellisées « En cuisine » de niveau 3 (Cazouls-lès-Béziers, Pamiers et Millau) ;
- Construction de deux visites apprenantes pour les collectivités appartenant au PAT Mar I Munt sur la mise en place de jardins collectifs et de projet de compostage dans une école ;
- Participation à deux retours d'expériences sur la mise en place de plateforme de compostage au sein d'un milieu scolaire avec la communauté de communes Albères côte vermeille Illibéris ;
- Co-construction d'un projet partenarial entre les CCAS de la côte vermeille pour la livraison de paniers solidaires dans le cadre de l'AAP Mieux Manger Pour Tous [projet non retenu].

2. La création d'une cuisine centrale pionnière

La construction de la cuisine centrale, le réaménagement de la cantine primaire et la création d'une salle de restaurant pour les maternelles à l'étage de la cuisine centrale constituent les éléments structurants du projet sur le site Curie-Pasteur. Cette construction et réaménagement sur un site unique vise à créer une infrastructure moderne et fonctionnelle centrale capable de répondre aux besoins croissants de production et d'accueil pour les cantines scolaires et les satellites de la ville.

2.1. Un bâtiment central afin de faciliter les connexions du projet

Ce bâtiment incarne une volonté politique de l'équipe municipale d'Argelès-sur-Mer de répondre aux enjeux actuels d'approvisionnement local, de durabilité et de qualité alimentaire. Située au cœur de cette démarche globale d'alimentation durable et de qualité, la mise en place d'une cuisine centrale en approvisionnement bio et local sera donc le fer de lance d'une politique vertueuse pour l'environnement répondant à un objectif d'exemplarité.



Figure 1 : Façade Sud projetée de la future cuisine centrale

Ce bâtiment vient s'imbriquer dans une dent creuse du cœur de village de manière harmonieuse, à proximité de la cantine actuelle de Curie-Pasteur. Son architecture a été choisie pour sa sobriété et son intégration avec l'utilisation de la brique, matériau appartenant à la culture architecturale locale.

L'impact d'artificialisation est le plus minime possible : ce bâtiment mutualise la création de la cuisine centrale et l'aménagement à l'étage d'une nouvelle cantine pour l'école Herriot. Le toit accueillera des panneaux photovoltaïques.

Dans la perspective de la loi Climat et Résilience sur l'objectif Zéro Artificialisation Nette (ZAN), le projet global Restauration Collective et Alimentation durable provoque 51 m² net d'artificialisation au total, en prenant en compte l'artificialisation lié à la création de la cuisine centrale et l'ancien parking de l'école Molière qui est désimperméabilisée dans le cadre de la construction d'une cantine pour cette école. Ces artificialisations sont de plus à proximité de bâtiments publics existants et participent de la densification de la ville.

L'équipement de cuisine est situé à proximité du complexe scolaire le plus important de la commune (55% des élèves dans les écoles Curie-Pasteur et Herriot), à proximité de la mairie et du foyer du troisième âge, avec lequel il interagit. Il sera donc à l'endroit idéal pour optimiser les livraisons de l'ensemble des cibles identifiées. Cela sera un atout pour réduire l'empreinte environnementale liée aux livraisons.

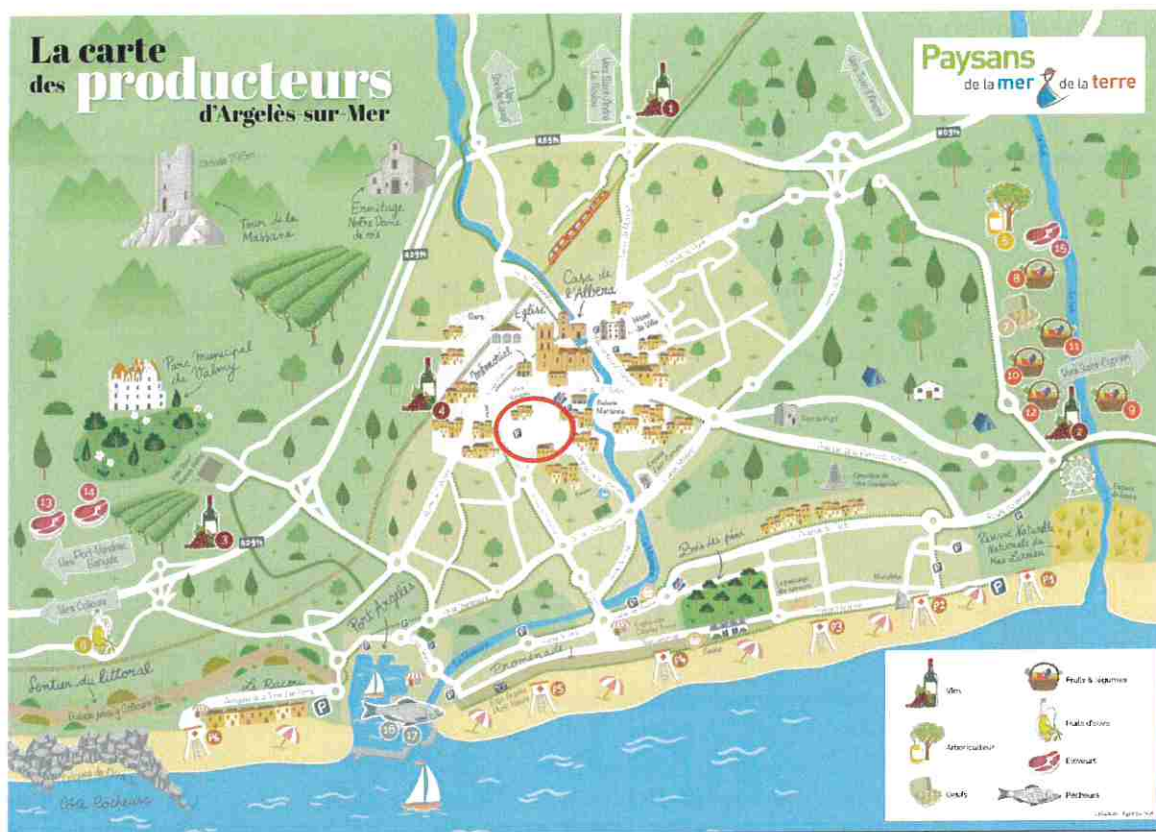


Figure 2 : Emplacement de la cuisine centrale (cercle rouge) sur la carte des producteurs de l'association des paysans de la commune.

L'équipement de cuisine centrale est également central vis-à-vis de ces interactions : il est situé à proximité du complexe scolaire le plus important de la commune (55% des élèves dans les écoles Curie-Pasteur et Herriot), à proximité de la mairie et du foyer du troisième âge, avec lequel il interagit. Il sera donc à l'endroit idéal pour optimiser les livraisons de l'ensemble des cibles identifiées. Cela sera un atout pour réduire l'empreinte environnementale liée aux livraisons de repas.

2.2. Une cuisine centrale fonctionnelle grâce à des équipements innovants

La cuisine centrale occupera le rez-de-chaussée du nouveau bâtiment. Cet équipement en cœur de village sera complètement fonctionnel pour une production visée de 1000 repas/ jour maximal avec un approvisionnement local et un fonctionnement global tout inox.

L'acquisition d'équipements de cuisine est indispensable pour le projet. La cuisine centrale doit être dotée d'un matériel performant et adapté pour remplir sa fonction : produire jusqu'à 1 000 repas en s'appuyant sur des approvisionnements en produits bio et locaux. Cela inclut les équipements spécialisés pour le traitement, la cuisson, le conditionnement des repas et la désinfection des bacs pour le retour des satellites livrés.

2.3 Politique d'approvisionnement en bio et local

Dans le cadre du projet de transition alimentaire, La collectivité vise dès son lancement une labellisation Ecocert « En Cuisine » niveau 3, validant une démarche globale de prise en compte des enjeux environnementaux. Cela implique un approvisionnement à minima à 60% de denrées issues de l'agriculture biologique, une alimentation moins carnée, un approvisionnement important en produits locaux (échelle départementale ou limitrophe), des procédés plus durables dans l'organisation du travail (optimisation des livraisons, suppression des plastiques, utilisation de produits de nettoyage responsable, mise en place d'actions de sensibilisation dans les cantines). La volonté politique est, dans l'approvisionnement final, d'aller vers le 100% bio.

Une mise en relation pour un approvisionnement local est donc organisée depuis plusieurs années. Nous avons rencontré l'ensemble des agriculteurs de la commune et estimé les possibilités d'approvisionnement en agriculture biologique pour la future cuisine centrale. Ces premières rencontres seront suivies d'un travail de programmation des approvisionnements avec les maraîchers et arboriculteurs sur l'année 2025. Un équipement de légumerie est prévu au sein de la cuisine centrale pour traiter les produits frais (400 ou 600 kilos semaines). L'objectif est de s'appuyer sur la richesse des productions de notre commune et de notre département en priorité.

Les autres agriculteurs de la commune (éleveurs, pêcheurs et autres) pourront intervenir dans l'approvisionnement de la cuisine centrale de manière occasionnelle dans un cadre respectant les procédures réglementaires. Cela sera complété par des interventions dans les classes qui pourront avoir lieu grâce à la formation que les agriculteurs ont reçus sur ce sujet en novembre 2024.

Cette démarche d'approvisionnement régional est fortement structurée grâce à l'adhésion de la ville en tant que membre fondateur du Groupement d'Intérêt Public Occit'alim. Ce dernier permet l'approvisionnement en denrées de qualité et issues de l'agriculture biologique pour de nombreuses denrées produites localement : pâtes, riz, légumineuses, viande, fruits et légumes, mais également produits transformés et issus du commerce équitable par exemple. Plusieurs des entreprises du département avec lesquelles nous souhaitons travailler sont référencées sur cette plateforme (Cimelait, Guasch, Mangeons Local 66).

2.4 Des évolutions organisationnelles prises en compte

La cuisine centrale fonctionnera en conditionnement inox en liaison froide pour l'ensemble de ces livraisons. Une étude complémentaire de programmation de la cuisine centrale et des livraisons a été réalisée sur le sujet du conditionnement au cours de l'année 2023 par le bureau d'étude Spoon. Celle-ci indique la faisabilité du fonctionnement tout inox.

La création d'une cuisine centrale nécessite la structuration d'un nouveau service pour la collectivité, avec des évolutions de carrières ainsi que des recrutements. C'est la raison pour laquelle la collectivité se fait accompagner dans la préfiguration du service de restauration collective par les bureaux d'étude Espelia (spécialiste RH) et Spoon (spécialiste de la restauration collective). Ils travaillent notamment sur le mode de fonctionnement organisationnel et les impacts financiers de ce nouveau service.

Cette analyse globale permet d'estimer le besoin en recrutement associé au projet : 5 emplois temps plein vont être créés sur une diversité de poste. Cette étude préfiguratrice permet à nos Ressources Humaines d'anticiper les formations nécessaires pour permettre aux agents de la collectivité d'effectuer des mobilités interne (afin de compléter parfois des temps partiels), avec des plans de formation par fiche de postes et des conseils pour les recrutements complémentaires.

Cette analyse contient également une prospective financière qui permet à la collectivité d'anticiper les charges de fonctionnement supplémentaires de l'outil et les recettes ou pistes pour équilibrer le fonctionnement de cette nouvelle régie.

3. Améliorer la qualité du temps méridien

Au-delà de permettre une alimentation de qualité, l'autre objectif majeur du projet est de permettre aux convives de la ville de déjeuner dans de bonnes conditions. Chaque cantine pourra ainsi accueillir à terme l'ensemble des enfants inscrits au sein de l'école. La transition alimentaire sera systématiquement mise en avant dans ces cantines. Par ailleurs, le projet améliorera le confort thermique, les conditions de travail des agents de la ville et les conditions d'accueil des convives. Cela permettra également de limiter les consommations énergétiques et participera à limiter les émissions de gaz à effet de serre.

3.1 Accueillir l'ensemble des enfants dans de bonnes conditions

Aujourd'hui, seulement 590 enfants des 761 écoliers bénéficient des services de la cantine car les locaux actuels ne sont pas adaptés. Le nouveau projet permettra d'accueillir l'ensemble des enfants inscrits.

Cantine Curie-Pasteur

Avec le réaménagement de la cantine Curie-Pasteur en self et en service continu, l'ensemble des enfants de l'école (349) pourront venir déjeuner à la cantine.

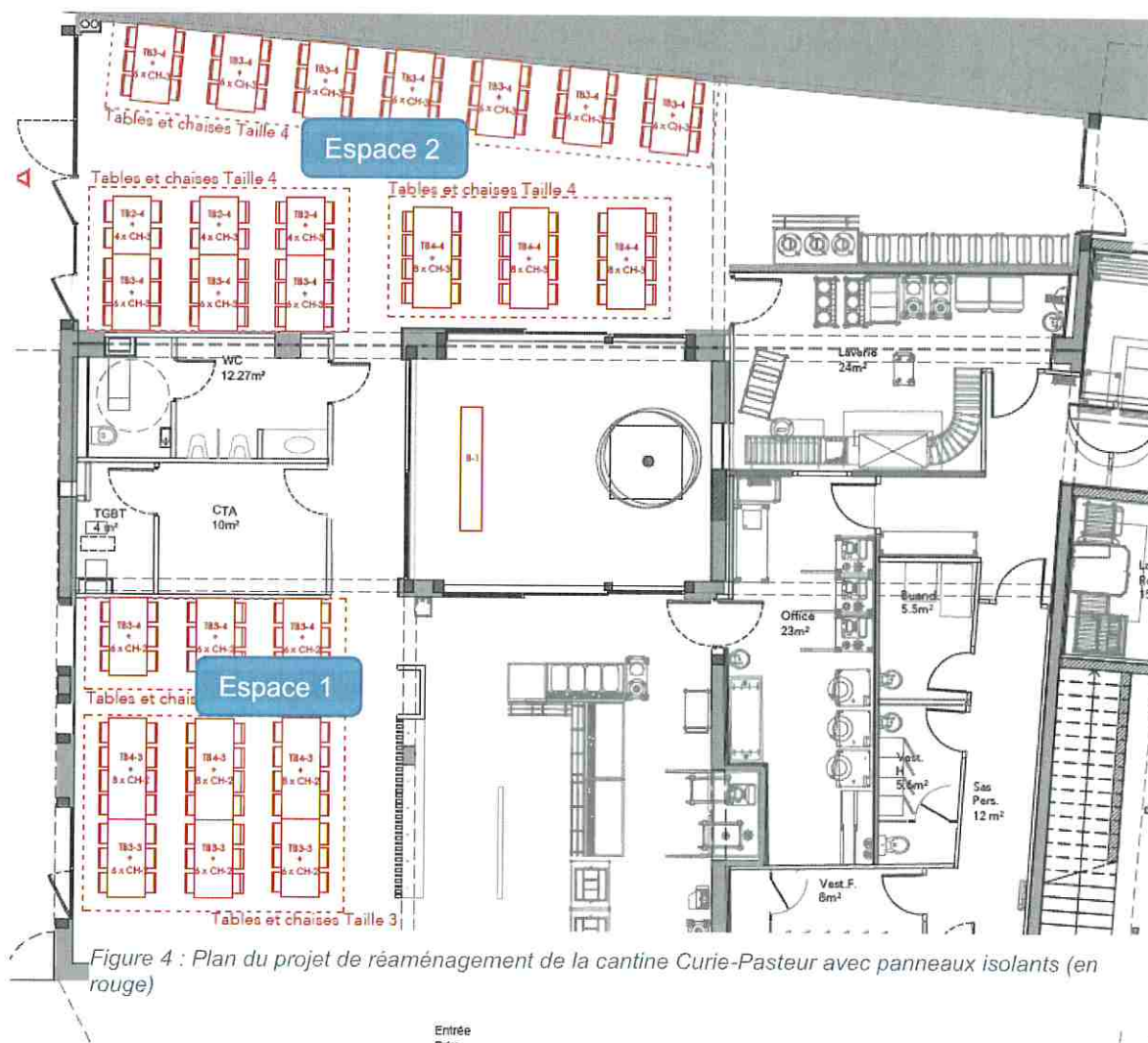


Figure 4 : Plan du projet de réaménagement de la cantine Curie-Pasteur avec panneaux isolants (en rouge)

Cet aménagement permet de créer deux espaces distincts de restauration. De plus, il comporte la mise en place de panneaux isolants et de faux-plafonds acoustiques. L'ensemble, associé au self qui fluidifiera les circulations, permettra d'améliorer grandement le confort acoustique qui est central dans ce projet.

Déplacement de la cantine Herriot à l'étage de la cuisine centrale

Un des points forts de la proposition de notre maîtrise d'œuvre consiste à l'aménagement d'un espace de restauration indépendant à destination des maternelles de l'école Herriot, en favorisant les circulations de tout le groupe scolaire.



Figure 5 : Projection de la cantine réaménagée de l'école Herriot, à l'étage de la cuisine centrale.

Cet aménagement permettra d'avoir un office de préparation des repas plus fonctionnel et spacieux pour les agents de la cantine Herriot. Les maternelles seront accueillies en deux services dans de très bonnes conditions, avec une magnifique vue sur la chaîne des Albères.

Au-delà, cet espace pourra valoriser le projet de restauration collective. Il sera possible d'utiliser cet espace de manière indépendante, selon les besoins, pour mettre en avant le travail de la cuisine centrale sur l'alimentation et l'agriculture auprès des partenaires de la collectivité. Cet espace comportera également des panneaux acoustiques afin d'améliorer le confort du temps de repas.

3.2 Un projet exemplaire en matière de Transition Alimentaire

L'objectif global du projet de restauration collective est guidé par un meilleur accueil global de l'enfant autour du temps de repas, mais également par la création d'outils de sensibilisation quotidiens des convives à l'alimentation durable.

Les enfants seront inclus dans cette démarche en participant à la décoration de ces nouveaux espaces grâce à la mise en place d'ateliers pédagogiques. Des outils de communication autour de l'agriculture locale (notamment créés par les partenaires des filières de l'agriculture biologique, les Projets Alimentaires de Territoire du Pays Pyrénées Méditerranée et du département des Pyrénées Orientales) seront installés dans les cantines de la ville.

Des portions « petite » et « grande » faim seront proposées dans les selfs des écoles primaires permettant de réduire le gaspillage alimentaire, des tables de tri seront également installées en lien avec les plateformes de compostage présentes sur chaque site.

L'organisation des repas par des cuisiniers à proximité permettra de multiplier les moments d'échange entre le personnel et les convives et de développer des actions pédagogiques. Nous organiserons ainsi des repas test avec le Conseil Municipal des Enfants pour qu'ils participent à l'élaboration des nouveaux plats et menus. Nous réaliserons également des repas thématiques autour des productions emblématiques du terroir catalan et du terroir occitan en fonction des saisons, mais aussi de cultures étrangères par des recettes spécifiques.

Les producteurs de la commune et du département participants à l'approvisionnement de la cuisine centrale seront régulièrement invités à intervenir.

3.3. Améliorer la politique d'accueil : vers la mise en place d'une tarification sociale

Cette amélioration des conditions d'accueil sera couplée avec la mise en place d'une tarification progressive du prix du repas en fonction du quotient familial, ce qui permettra à l'ensemble de la population de profiter d'un service public de qualité. Cela rentre dans les objectifs d'accessibilité alimentaire et de justice sociale que la ville soutient avec l'ensemble des actions développées autour des paniers solidaires que nous avons présentées plus haut.

En effet, la commune d'Argelès-sur-Mer est fortement touchée par la précarité : 18 % de la population de la commune vit sous le seuil de pauvreté, ce taux est de plus de 20 % pour les personnes entre 30 et 59 ans et il atteint même 26 % chez les habitants entre 40 et 49 ans [INSEE]. Les familles sont aussi les publics les plus aidés dans le cadre de l'aide d'urgence du CCAS de la ville : en 2022, plus de 100 foyers ont demandé une aide alimentaire d'urgence au CCAS pour un total de 350 personnes aidées.

Les familles doivent donc être une cible prioritaire de l'action municipale autour de la solidarité. La tarification sociale facilite en ce sens l'accès de tous à une alimentation de qualité.

Les modalités précises de la tarification (prix, quotient familial) seront déterminées à la suite de l'étude Espelia/Spoon qui nous permettra d'estimer précisément le coût de fonctionnement de l'outil et les charges complètes qui reposeront sur la collectivité.

3.4 Des rénovations de qualité au regard de l'enjeu climatique

Le confort thermique est une clé essentielle pour améliorer les conditions d'accueil des convives et les conditions de travail des agents. Cela permet également de diminuer les consommations d'énergie, les coûts de fonctionnement pour la collectivité et d'agir sur le dérèglement climatique.

Des rénovations thermiques sont prévues au sein des équipements de la cantine actuelle de Curie-Pasteur qui sont repris dans le cadre du projet global. Ils vont bénéficier de profondes améliorations de l'isolation, du remplacement du système d'eau chaude et de la mise en place d'une ventilation double-flux. L'ensemble de ces améliorations vont permettre de réduire la consommation d'énergie de Curie-Pasteur de 49%.

Les améliorations sur la Granotera vont permettre de réduire les consommations d'énergie de 40% sur la partie cantine du bâtiment. Ce projet sur la Granotera a été soutenu par l'Etat à hauteur de 135 000 € dans le cadre de la mesure du Fond Vert sur la rénovation énergétique des bâtiments publics locaux.

La cuisine centrale, la cantine d'Herriot et de Molière construites dans le projet seront exemplaires également de ce point de vue. Par ailleurs, la mise en place de panneaux photovoltaïques est prévue sur le nouvel équipement de restauration de Curie-Pasteur pour améliorer l'autonomie énergétique des bâtiments.

Les cantines de La Granotera et de Curie-Pasteur, qui sont réaménagées dans le cadre du projet, ont fait l'objet d'une étude thermique présentée en pièce jointe du dossier de demande de subvention. L'essentiel de l'étude Curie-Pasteur est présenté ci-dessous.

Réaménagement de la cantine Curie-Pasteur

Le bâtiment concerné par le projet est un bâtiment sur 2 niveaux construit en 2013 en briques à joint mince avec une charpente métallique, l'ensemble étant construit sur radier de fondations. Au rez-de-chaussée se trouve le restaurant scolaire ainsi que sa cuisine attenante et au R+1 des salles accueillant des salles de l'ALSH (qui pourra faire l'objet d'une note complémentaire concernant la rénovation thermique du bâtiment).

Les travaux envisagés dans la salle de restaurant primaire sont :

- Travaux de démolition : dallage, murs en maçonnerie et ensemble du second œuvre.
- Travaux de gros œuvre : ouverture dans murs de refend, redimensionnement des ouvertures dans murs de façade, reprise hauteurs de linteaux suite à rehaussement du niveau fini existant, dallage,
- Réfection de l'ensemble des prestations du second œuvre et des équipements techniques.

La note produite par la maîtrise d'œuvre sur les gains énergétiques est présente en annexe du présent dossier.

4. Eléments techniques

La ville d'Argelès-sur-Mer est maître d'ouvrage de la rénovation de l'ensemble des bâtiments concernés dans le projet.

4.1 Calendrier de l'opération

Curie-Pasteur (cantine Herriot, Curie Pasteur et cuisine centrale) : démarrage des travaux en Avril 2025, livraison des locaux en septembre 2026.

4.2 Coût prévisionnel de l'opération

Etudes : 413 052.40 € HT

Travaux : 2 272 500 € HT

Soit un montant total prévisionnel pour les études et les travaux de 2 685 552.40 HT.

Le plan de financement prévisionnel détaillé est présent en annexe. Ces coûts sont basés sur le stade APD après rectifications MOa (Version Juillet 2024). Ils sont conformes à la décision municipale n°45 du 16 décembre 2024. Cette décision comprend l'ensemble des Tranches du projet Restauration Collective et Alimentation Durable.

4.3 Plans de Curie Pasteur

Plan de Masse :



Plan de façades :



Synthèse estimation du coût des travaux

n°	Liste des lots	Base
1	Demolition	40 000
2	Gros œuvre	516 000
3	Étanchéité	57 000
4	Menuiseries extérieures bois	0
5	Menuiseries extérieures aluminium	163 500
6	Façade revêtement mural	98 000
7	Cloisons doublage faux plafond	75 000
8	Revetement de sol dur	108 000
9	Menuiseries intérieures bois	39 000
10	Serrurerie	78 400
11	Electricité et courant faible	100 100
12	Chauffage, ventilation, climatisation et plomberie	269 500
13	Cloisons de cuisine	159 500
14	Équipement de cuisine	467 000
15	Ascenseur	55 000
16	Peinture, nettoyage	18 500
17	Aménagements extérieurs	hors marche
18	Panneaux photovoltaïques	28 000
Total (Euros ht / valeur mars 2024)		2 272 500



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

VILLE D'ARGELÈS-SUR-MER

A l'attention de Monsieur Antoine Parra
Président de la Communauté des Communes
Albères Côtes Vermeilles Illibéris
Communauté des Communes Albères Côtes Vermeilles Illibéris
3, Impasse de Charlemagne BP 90103, 66704 Argeles-sur-Mer

Attestation de non-commencement

OBJET : Projet Restauration Collective et Alimentation Durable

**Demande de Subvention
Fond de concours
Communauté de communes Albères – Côte Vermeille - Illibéris**

Je soussigné **Antoine PARRA**, en qualité de Maire de la Commune d'Argelès-sur-Mer atteste que la présente opération n'a pas connu de début d'exécution à la date de réception du dossier par les services de la communauté de communes.

- **Intitulé de l'opération** : Site Curie-Pasteur – Projet Restauration Collective et Alimentation Durable
- **Coût HT de l'opération** : 2 685 552.40 € HT

Fait à Argelès-sur-Mer, le 19/12/2024

Antoine Parra,
Maire d'Argelès-sur-Mer



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

VILLE D'ARGELÈS-SUR-MER

A l'attention de Monsieur Antoine Parra
Président de la Communauté des Communes
Albères Côtes Vermeilles Illibéris
Communauté des Communes Albères Côtes Vermeilles Illibéris
3, Impasse de Charlemagne BP 90103, 66704 Argeles-sur-Mer

Attestation de propriété

OBJET : Projet Restauration Collective et Alimentation Durable

**Demande de Financement
Fond de concours
Communauté de communes Albères – Côte Vermeille - Illibéris**

Je soussigné Antoine PARRA, en qualité de Maire de la Commune d'Argelès-sur-Mer atteste que la collectivité que je représente dispose librement de l'ensemble des terrains et immeubles concernés par le projet Restauration Collective et Alimentation Durable de la collectivité :

Ecole Elémentaire Curie Pasteur et terrain du Marasquer :

000 BH 139 ;
000 BH 973 ;
000 BH 1394 ;
000 BH 1194 ;

Ecole élémentaire Molière :

000 AZ 448 ;

Ecole maternelle La Granotera :

000 BE 1777 ;

Ecole maternelle Tamaris :

000 AX 858 ;

Fait à Argelès-sur-Mer, le 19/12/2024


Antoine Parra,
Maire d'Argelès-sur-Mer

Mairie - Allée Ferdinand Buisson
CS 50099 - 66704 Argelès-sur-Mer Cedex

Tél : 04 68 95 34 58
Fax : 04 68 81 60 63

Mél : mairie@ville-argelessurmer.fr
Site : www.ville-argelessurmer.fr