



Cuisine Centrale de Petite Camargue Vauvert

Dossier de presse Mars 2025



EDITO

Une nouvelle cuisine centrale pour un engagement durable et responsable



L'alimentation de nos enfants est une priorité en Petite Camargue !

Précurseurs dans l'introduction du bio et des circuits courts dès 1997 avec la première cuisine centrale

certifiée Bio de France, nous avons toujours eu à cœur de promouvoir une alimentation saine, locale et durable.

Bien avant les obligations légales imposées par les lois Egalim, notre territoire a su tisser des liens solides avec les producteurs locaux pour garantir des repas de qualité à nos enfants.

Aujourd'hui, face à la croissance des effectifs dans nos restaurants scolaires, nos infrastructures actuelles atteignent leurs limites. Il est donc essentiel de doter notre territoire d'un nouvel équipement structurant, capable d'accompagner cette évolution tout en renforçant notre engagement en faveur d'un approvisionnement de proximité et d'excellence.

Mais ce projet ne se limite pas à la construction d'un bâtiment fonctionnel.

Les élus de la Communauté de Communes ont fixé un cap ambitieux : concevoir une cuisine centrale exemplaire, à la hauteur des enjeux environnementaux et alimentaires de demain. Avec un bâtiment à haute performance environnementale, nous nous inscrivons pleinement dans une démarche de développement durable, en cohérence avec les valeurs de notre territoire et les menus que nous proposons.

Ce projet illustre notre volonté de mobiliser les acteurs locaux pour une alimentation toujours plus vertueuse et accessible à tous. C'est une preuve concrète de notre engagement à conjuguer attractivité, innovation et responsabilité.

Nous sommes donc fiers de vous présenter la future cuisine centrale de Petite Camargue, un équipement d'avenir, ancré dans son territoire et pensé pour les générations futures.

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 Bâtiment Durable Occitanie niveau 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 de Communes de Petite Camargue 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 Lafarge Vauvert. Le bois de la charpente sera issu quant à lui des forêts du Massif Central.

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.

*À 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 2025

LOCALISATION

Vauvert, Gard

SURFACE

1 376 m² SDP

PROGRAMME

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 espaces techniques/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 du Massif Central), pierre massive du Gard, béton bas carbone (issu de la centrale Lafarge Vauvert)**

MAÎTRE D'OUVRAGE

Communauté de communes de Petite Camargue

ASSISTANT TECHNIQUE À MAÎTRISE D'OUVRAGE

Surya Ingénierie, Arwytec, Samop

MONTANT DES TRAVAUX

6 224 973 € HT

COUT PRÉVISIONNEL TOTAL DE L'OPÉRATION

8 740 906 € HT

PLAN DE FINANCEMENT

Communauté de communes de Petite Camargue /
Autofinancement : 4 336 681 € (49 %)

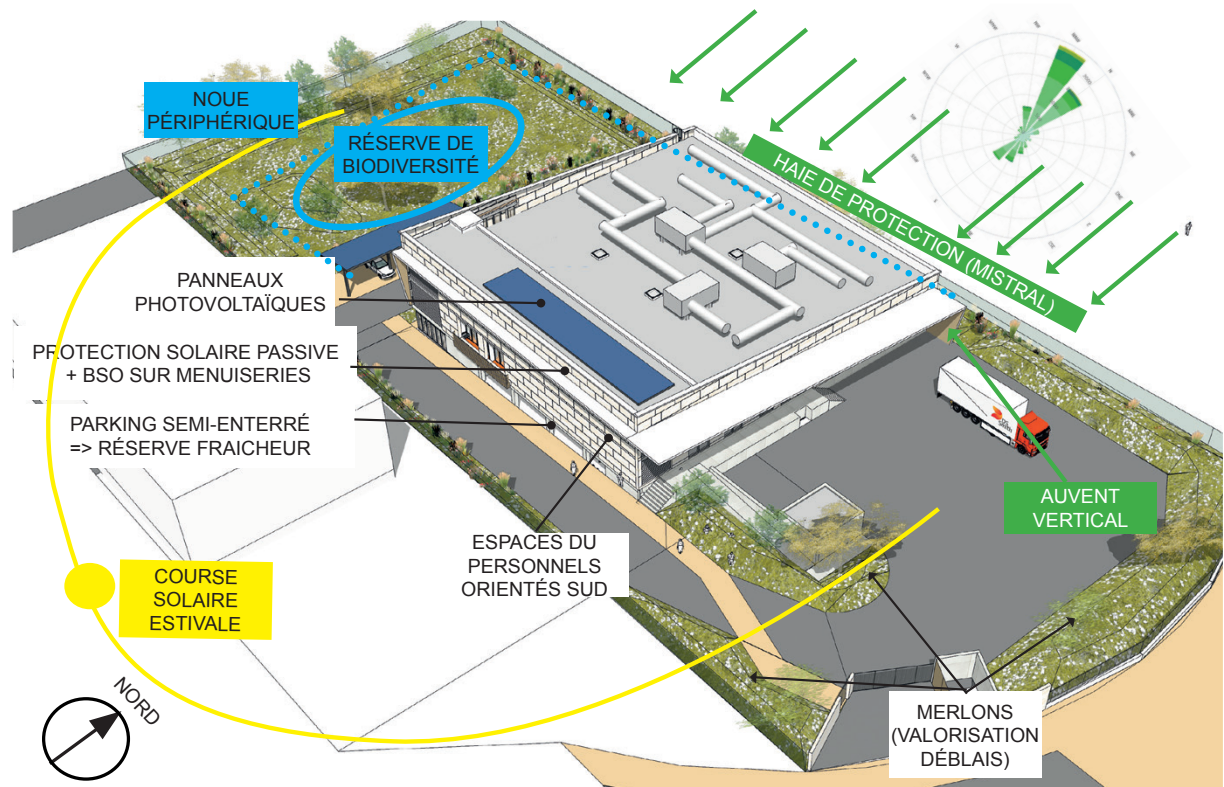
Etat (Dotation de Soutien à l'Investissement local) :
2 800 000 € (32 %)

Région Occitanie : 1 000 000 € (12 %)

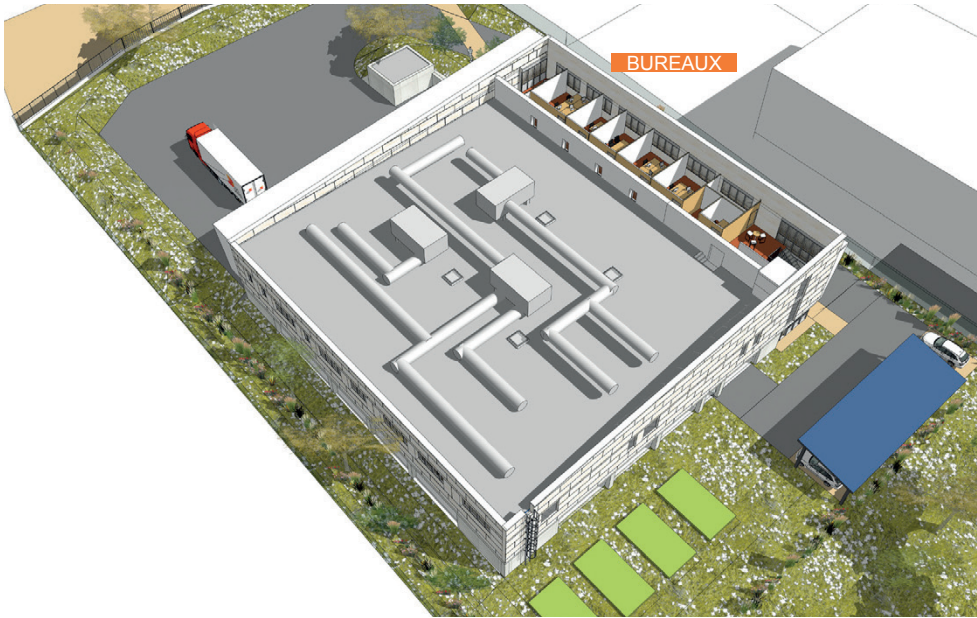
Conseil départemental du Gard : 604 225 € (7 %)



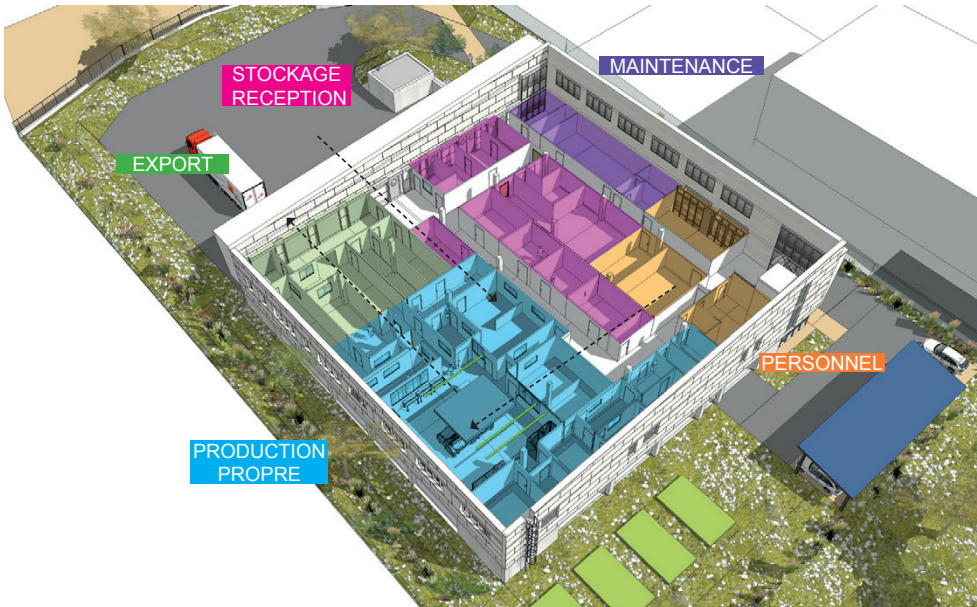
Financé par



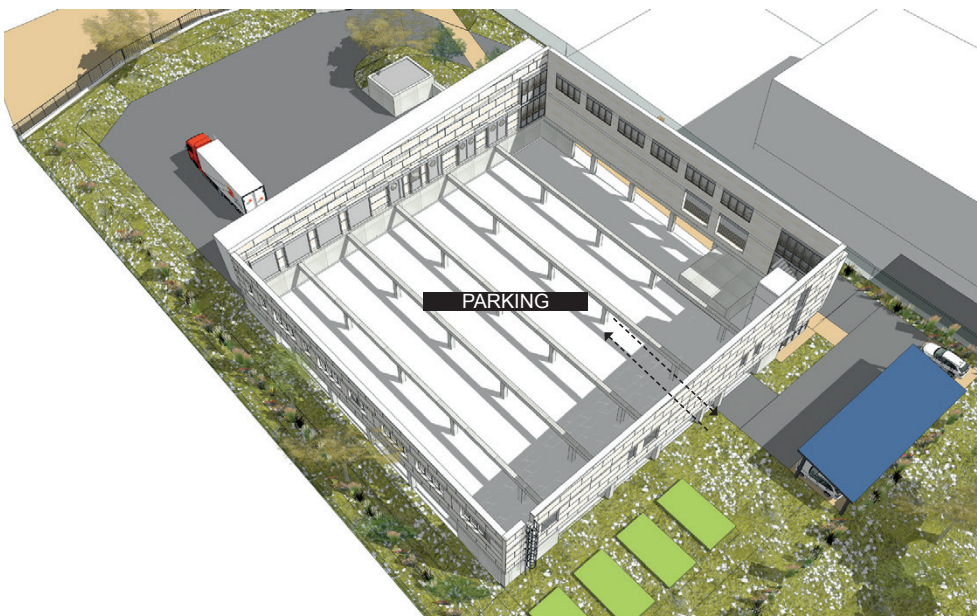
Axonométrie bioclimatique



R+1



RDC



R-1

CALENDRIER

MAÎTRISE D'ŒUVRE

Architecture
Économie de la construction
MOEX / OPC
Ateliers A+

BET Structure
Calder Ingénierie

BET VRD
SEIRI

BET Thermique et Fluides
Exploitation-maintenance, SSI
Commissionnement
PLB Energie Conseil

BET restauration collective
SERIUS

BET Acoustique
A2MS

BET Qualité environnementale
et ingénierie Biodiversité
Fynergie

CHIFFRES-CLÉS

13 mois
de travaux

2 700
repas / jour

E4 C1
référentiel
environnemental

Phase 1

Avril 2022

Notification du marché global
de performance

Juin 2022

Dépôt du PC

Avril à Juin 2023

Lancement des travaux

Résiliation du marché global de
performance et lancement d'un
marché de maîtrise d'œuvre

Mai 2024

Notification du marché
de maîtrise d'œuvre

Octobre 2024

Début des travaux

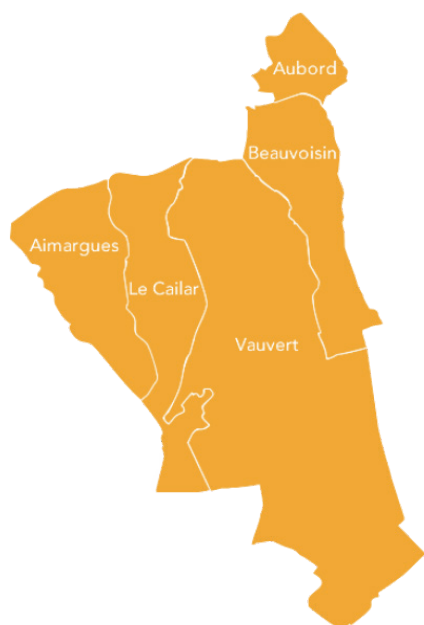
Novembre 2025

Livraison

Janvier 2026

Mise en service et ouverture

Phase 2



La Communauté de communes de Petite Camargue : un territoire dynamique et authentique

Créée en 2002, la Communauté de communes de Petite Camargue regroupe les cinq communes d'Aimargues, Aubord, Beauvoisin, Le Cailar et Vauvert, rassemblant plus de 28 000 habitants. Située au sud du Gard, entre Montpellier et Nîmes, elle bénéficie d'une position stratégique au cœur de l'arc méditerranéen, à proximité du littoral et des Cévennes. Sa connexion aux grands axes autoroutiers reliant l'Espagne, l'Italie et le Nord-Sud de la France constitue un levier essentiel pour son développement.

Ce dynamisme se traduit par une croissance démographique soutenue, avec des perspectives d'essor significatives à l'horizon 2030. Il se manifeste aussi à travers un tissu économique en plein développement, porté par des entreprises locales, nationales et internationales implantées dans ses zones d'activités.

Au-delà de l'économie, l'emploi et le tourisme, la Communauté de communes agit au quotidien pour ses habitants. Elle exerce de nombreuses compétences essentielles telles que la restauration scolaire, la gestion des déchets, l'assainissement non collectif, l'aménagement de l'espace et, de la voirie communautaire. Son école de musique intercommunale, reconnue à l'échelle départementale et régionale, participe également au rayonnement culturel du territoire.

Un territoire préservé, entre nature et traditions

Nichée entre vignes et étangs, la Petite Camargue offre un patrimoine naturel d'exception, façonné par

une biodiversité riche et préservée. Terre de traditions et de culture taurine, elle a obtenu le label « Grand Site de France » en 2014, gage de son engagement en faveur de la préservation de son environnement et de son identité.

Le canal du Rhône à Sète, qui traverse la Petite Camargue d'est en ouest, relie les costières aux zones humides du sud. Ces dernières, avec leurs vastes roselières et marais, constituent un habitat privilégié pour une faune et une flore remarquables. On y retrouve notamment les prairies naturelles préservées par les pratiques ancestrales de l'élevage de taureaux et chevaux de Camargue.

Au nord, les coteaux des Costières s'élèvent comme un amphithéâtre ouvert sur la mer, offrant des paysages saisissants et des panoramas uniques.

Authentique et passionnée, la Petite Camargue se vit au rythme de ses traditions, notamment lors de la période estivale, où les festivités taurines rassemblent habitants et visiteurs autour de son identité profondément ancrée.

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 minimisant ainsi l'impact des transports, diminuant la production des déchets de production des repas et en améliorant le traitement, par la construction d'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'éco matériaux ;
- 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

14 restaurants

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

2 unités

de fabrication situées à
Vauvert et Aimargues

225 113

Nombre moyen de repas
produits en 2024

Nombre moyen de repas
produits en période scolaire /
jour en 2024 :

1342 Scolaires

169 Adultes et repas témoins

Nombre de repas servis en
progression
constante.

170 agents

8 agents en administratif

10 agents en production
(dont 3 agents technique /
livraison / magasinier /
factotum)

32 agents de service

124 agents d'animation

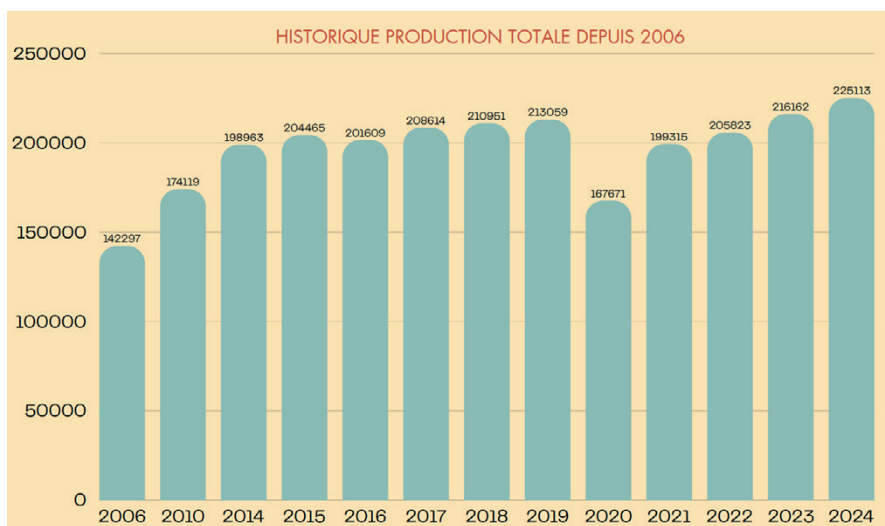
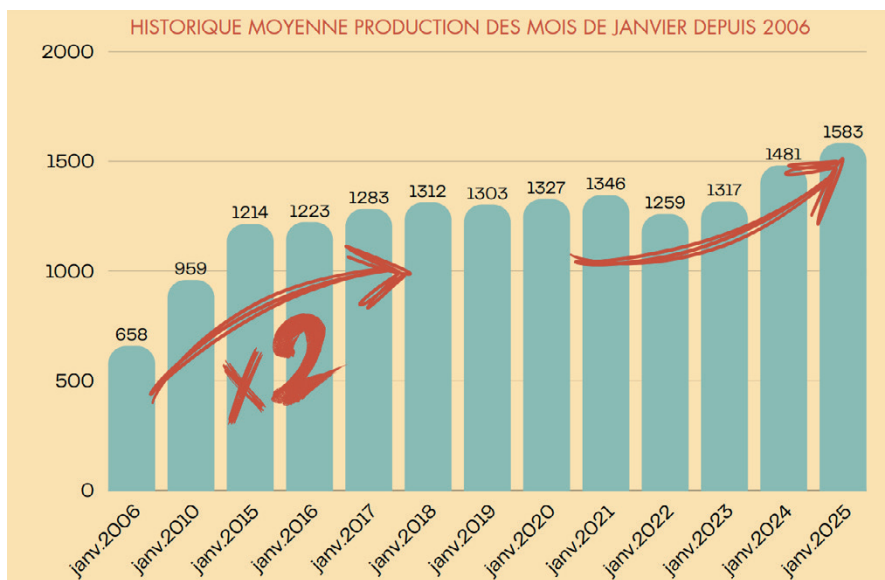
30 % de bio à l'année
(plus que les objectifs de 20% de la
loi EGALIM) avec des périodes allant
jusqu'à près de 50% en fonction de
la disponibilité saisonnière.

67 % de viandes et poissons
de filière de qualité (plus que les
objectifs de 60% de la loi EGALIM)

Taux de fréquentation (nombre
d'enfants dans les écoles / nombre
d'enfant dans les cantines) :

60 % de fréquentation (67% en
maternelle / 56% en élémentaire)

Près de 650 000 € TTC
d'achats alimentaires en 2024.



Une Communauté de communes engagée pour la promotion d'une alimentation et une agriculture saine

La Communauté de Communes de Petite Camargue a porté un Projet Alimentaire Territorial (PAT) reconnu par l'Etat. Ses trois objectifs principaux ont été 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 était 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.

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.

Pour exemple : 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.



Afin de sensibiliser le grand public et les scolaires à une alimentation locale et durable, des vidéos immersives mettent en lumière le travail des producteurs et leur engagement pour le bien-manger. Ces supports, accompagnés de vidéos-recettes réalisées avec notre chef de production Ludovic Prades et la Vice-Présidente déléguée à la restauration scolaire Christiane Espuche, permettent de reproduire les menus dégustés par les enfants à la cantine.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans la volonté de structurer et renforcer l'approvisionnement local pour la restauration collective, tout en créant des outils pédagogiques favorisant une prise de conscience sur les enjeux d'une alimentation durable.

Nous tournons et diffusons, en fonction de la saisonnalité, deux vidéos de producteurs et une de recette par mois avec leurs produits à retrouver sur l'ensemble de nos médias (facebook, instagram, site internet, youtube, etc.).

www.petitecamargue.fr/nos-producteurs-locaux

www.youtube.com/@communaute decommunes depeti7254/videos



À PROPOS DES ATELIERS A+

En septembre 2024, A+Architecture, Arteba, L'Echo et Celsius Environnement unifient leur identité pour devenir les Ateliers A+.

Depuis Montpellier, Nîmes, Toulouse ou Paris, les Ateliers A+ croisent territoires et programmes, contextes et aspirations, pour concevoir des projets dans la France entière et parfois au-delà, au service de maîtres d'ouvrage publics et privés.

Avec plus de 100 collaborateurs aujourd'hui, notre équipe pluridisciplinaire mêle savoir-faire, expériences, curiosité et enthousiasme depuis plus de 30 ans, dessinant à plusieurs mains et à toutes les échelles avec une vision commune, née de la réflexion créative et collective de nos 8 métiers : l'architecture, l'urbanisme, le paysage, l'environnement, le design, l'ingénierie, l'économie et le management.





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



Ateliers A+

Montpellier | Nîmes | Toulouse | Paris

220, rue du Capitaine Pierre Pontal
34000 Montpellier
T : +33 4 99 74 27 42

www.ateliers-aplus.com



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

Ateliers A+

Vanessa Bonet, responsable communication

communication@ateliers-aplus.com

T. 04 99 74 27 46 / 07 66 22 07 42

PERSPECTIVES / SCHÉMAS

© Ateliers A+