



**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES MARENNE ADOUR CÔTE-SUD
SÉANCE DU 26 NOVEMBRE 2020 À 18 HEURES 30
SALLE DU CONSEIL DU SIÈGE DE MACS À SAINT-VINCENT DE TYROSSE**

Nombre de conseillers :
en exercice : 58
présents : 51
absents représentés : 6
absent : 1

**CONSEIL COMMUNAUTAIRE
SÉANCE DU 26 NOVEMBRE 2020**

L'an deux mille vingt, le vingt six du mois de novembre à 18 heures 30, le conseil communautaire de la Communauté de communes Marenne Adour Côte-Sud, dûment convoqué le 18 novembre 2020, s'est réuni en session ordinaire, à la salle du conseil du siège de MACS à Saint Vincent de Tyrosse, sous la présidence de Monsieur Pierre FROUSTEY.

Présents :

Mesdames et Messieurs Françoise AGIER, Henri ARBEILLE, Alexandrine AZPEITIA, Armelle BARBE, Patrick BENOIST, Jacqueline BENOIT-DELBAST, Francis BETBEDER, Hervé BOUYRIE, Véronique BREVET, Pascal CANTAU, Alain CAUNÈGRE, Géraldine CAYLA, Frédérique CHARPENEL, Nathalie DARDY, Benoît DARETS, Jean-Claude DAULOUÈDE, Sylvie DE ARTECHE, Jean-Luc DELPUECH, Bertrand DESCLAUX, Mathieu DIRIBERRY, Gilles DOR, Maëlle DUBOSC-PAYSAN, Régis DUBUS, Florence DUPOND, Pierre FROUSTEY, Louis GALDOS, Régis GELEZ, Olivier GOYENECHÉ, Isabelle LABEYRIE, Pierre LAFFITTE, Eric LAHILLADE, Alexandre LAPÈGUE, Marie-Thérèse LIBIER, Isabelle MAINPIN, Aline MARCHAND, Elisabeth MARTINE, Nathalie MEIRELES-ALLADIO, Jean-François MONET, Stéphanie MORA-DAUGAREIL, Damien NICOLAS, Pierre PECASTAINGS, Kelly PERON, Jérôme PETITJEAN, Carine QUINOT, Philippe SARDELUC, Alain SOUMAT, Patrick TAILLADE, Yves TREZIÈRES, Serge VIAROUGE, Christophe VIGNAUD, Mickaël WALLYN.

Absents représentés :

M. Lionel CAMBLANNE a donné pouvoir à M. Henri ARBEILLE, Mme Chantal COMBEAU a donné pouvoir à M. Régis GELEZ, Mme Séverine DUCAMP a donné pouvoir à M. Mathieu DIRIBERRY, Mme Laetitia GIBARU a donné pouvoir à M. Alexandre LAPÈGUE, M. Patrick LACLÉDÈRE a donné pouvoir à M. Louis GALDOS, M. Olivier PEANNE a donné pouvoir à M. Pierre PECASTAINGS.

Absent : Monsieur Serge MACKOWIAK.

Secrétaire de séance : Monsieur Henri ARBEILLE.

OBJET : PATRIMOINE - CONSTRUCTION D'UN PÔLE CULINAIRE POUR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES MACS - PROGRAMME ET ENVELOPPE FINANCIÈRE DE L'OPÉRATION - LANCEMENT DU CONCOURS DE MAÎTRISE D'ŒUVRE - SÉLECTION DES CANDIDATS ADMIS À CONCOURIR ET INDEMNISATION - COMPOSITION DU JURY DE CONCOURS

Rapporteur : Monsieur Jean-Claude DAULOUÈDE

1. PROGRAMME ET ENVELOPPE FINANCIÈRE DE L'OPÉRATION

1.1. PRÉSENTATION DU PROGRAMME

1.1.1. LE CONTEXTE

Lors de la création du pôle culinaire en 2011, il avait été envisagé de réaliser à long terme 4 600 repas par jour en période scolaire et 1 700 repas par jour en période hors scolaire.

L'objectif de 4 600 repas /jour est totalement dépassé puisque le nombre de repas produits lors de l'année 2019 est en moyenne de 8 700 repas /jour en période scolaire soit une très forte augmentation du nombre de repas produits par rapport aux objectifs initiaux.

Les perspectives d'évolution de la population sur le territoire de MACS impliqueront une nouvelle progression de la demande en repas du fait de l'évolution démographique prévisionnelle de la Communauté de communes MACS.

Par conséquent, une adaptation de l'outil de production de repas du pôle culinaire doit être réalisée sur la base d'une demande en repas qui devrait rapidement se situer à un niveau de 10 000 repas par jour (voir article suivant).

1.1.2. L'OBJECTIF

L'évolution du nombre de repas produits annuellement entre 2015 et 2019 a été de +11,3 %. L'augmentation prévisionnelle du nombre de repas produits est corrélée à l'évolution projetée de la population du territoire. Les projections en nombre de repas à produire jusqu'en 2029 tendent vers une augmentation de 34 % pour atteindre 2,1 millions de repas par an, soit une production de 10 000 repas /jour pour les périodes scolaires qui, ramené sur 5 jours de production par semaine en liaison froide, nécessite un outil de production d'une capacité de 12 000 repas /jour.

Les contraintes de maintien de la production ont orienté la collectivité vers un projet de construction d'un nouveau site en remplacement de l'actuel, dont le coût global est équivalent à une extension du site existant avec maintien de la production pendant la période de chantier. Dans les 2 hypothèses, les charges de fonctionnement sont identiques et la conception d'un site unique de production permet de limiter les impacts sur les coûts de revient des repas et de les réduire au bout de 3 ans de fonctionnement, toutes charges restant égales par ailleurs.

Les surfaces nécessaires à la production des repas en liaison froide selon le process actuel ont été définies de la manière suivante pour une emprise au sol de 2 800 m² :

Zones	Surface
Locaux administratifs	215 m ²
Locaux sociaux	185 m ²
Locaux de réception	106 m ²
Locaux de stockage neutre	185 m ²
Locaux de stockage réfrigérés	154 m ²
Locaux de préparations préliminaires	105 m ²
Locaux de préparations propres	481 m ²
Locaux plats cuisinés allotissement	275 m ²
Locaux de lavage	200 m ²
Locaux divers et techniques	306 m ²
Total	2 212 m²

La prise en compte des évolutions techniques liées à la loi EGALIM relative au remplacement du plastique dans le conditionnement, impactera potentiellement la ventilation de ces surfaces et le projet sera conçu de manière à permettre les adaptations nécessaires des locaux.

1.1.3. SITE D'IMPLANTATION

L'implantation du pôle culinaire se fera sur la zone d'Atlantisud. En effet, le pôle est un véritable site de production avec les contraintes de trafic et de bruit liées aux livraisons et au fonctionnement nocturne des cuissons.

La parcelle n°5.3 du plan de commercialisation de la zone a été retenue afin de permettre une mutualisation des parkings du site d'Aygueblue qui sera à proximité. Cette mutualisation étant possible compte tenu des horaires de travail au pôle culinaire qui ne sont pas concurrents des horaires de forte affluence d'Aygueblue.



La parcelle de 10 275 m² est d'un coût d'acquisition de 411 000 € HT.

1.2. COÛT D'OPÉRATION

Coût d'Opération		Estimation du coût HT
1-Travaux		5 460 000 €
<i>Bâtiment</i>	4 880 000 €	
<i>VRD</i>	460 000 €	
<i>Aléas</i>	120 000 €	
2- Matériel de cuisine		801 000 €
3- Honoraires		790 000 €
4- Indemnité de concours		60 000 €
5- Divers (assurances, études de sol, ...)		150 000 €
6- Acquisition foncière		411 000 €
Total Opération HT		7 672 000 €

2. LANCEMENT D'UN CONCOURS DE MAÎTRISE D'ŒUVRE - SÉLECTION DES CANDIDATS ADMIS À CONCOURIR ET INDEMNISATION - COMPOSITION DU JURY DE CONCOURS

Le lancement de la phase opérationnelle de conception et de réalisation de la construction du Pôle culinaire sur la commune de Saint-Geours-de-Marenne passe par la sélection d'une équipe de maîtrise d'œuvre.

A cet effet, un marché de maîtrise d'œuvre doit être programmé selon les dispositions de l'article R. 2122-6 du code de la commande publique.

Le montant prévisionnel dudit marché pouvant être supérieur aux seuils de procédure formalisée, il semble plus opportun d'organiser un concours de maîtrise d'œuvre conformément aux dispositions des articles R. 2162-15 à R. 2162-26 du code de la commande publique.

Il s'agit en l'occurrence d'un concours restreint sur ESQuisse +, préparatoire à la passation d'un marché de maîtrise d'œuvre sans publicité ni mise en concurrence préalable avec le lauréat ou l'un des lauréats d'un concours en application des dispositions de l'article R. 2122-6 du code précité, pour la construction d'un pôle culinaire pour MACS.

L'assemblée est invitée à délibérer conformément aux dispositions relatives à la commande publique sur :

- l'autorisation de lancer le marché de maîtrise d'œuvre sur la base d'un concours comme mode de sélection, par l'envoi à la publication d'un avis d'appel public à la concurrence,
- le choix de sélectionner trois groupements de maîtres d'œuvre dans le cadre du concours restreint,
- l'inscription budgétaire à prévoir, permettant d'indemniser chacun de ces trois groupements conformément aux dispositions du code de la commande publique et notamment son livre IV « Dispositions propres aux marchés publics liés à la maîtrise d'ouvrage publique et à la maîtrise d'œuvre privée » sur la base d'une enveloppe financière de primes correspondant à un montant maximal de 30 000 € HT par candidat, sachant que le règlement de concours précisera :
 - que la rémunération du titulaire du marché de maîtrise d'œuvre tiendra compte de l'indemnité reçue au titre du concours, la prime constituant ainsi une avance sur le marché à venir,
 - les possibilités de réduction, voire de suppression, de cette prime en cas de non-respect des dispositions dudit règlement,
- le projet de composition ci-après de jury de concours en vue d'examiner les candidatures et formuler un avis motivé sur celles-ci :
 - membres de la commission d'appel d'offres communautaire :président de droit : Monsieur le Président de la Communauté de communes MACS

Membres titulaires	Membres suppléants
Madame Jacqueline Benoit-Delbast	Monsieur Damien Nicolas
Monsieur Henri Arbeille	Monsieur Lionel Camblanne
Madame Aline Marchand	Monsieur Eric Lahillade
Monsieur Hervé Bouyrie	Madame Nathalie Meireles
Madame Carine Quinot	Monsieur Alain Soumat

- 3 personnes, désignées par Monsieur le Président, dont la qualification professionnelle est celle exigée pour les candidats ou équivalente à celle-ci et représentant un tiers au moins des membres du jury,
- 1 personne, désignée par Monsieur le Président dont la participation présente un intérêt au regard du projet envisagé,
- l'autorisation donnée à Monsieur le Président de négocier les termes du contrat avec le ou les lauréats du concours,
- l'autorisation donnée à Monsieur le Président de signer le marché de maîtrise d'œuvre.

Le CONSEIL COMMUNAUTAIRE,

VU le code de la commande publique ;

VU le code général des collectivités territoriales ;

VU les statuts de la Communauté de communes Marenne Adour Côte-Sud, tels qu'annexés à l'arrêté préfectoral n° 2017/1076 en date du 22 décembre 2017 portant modification et mise en conformité des statuts de la Communauté de communes conformément aux dispositions de l'article 76-II de la loi n° 2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République ;

VU les délibérations du conseil communautaire en date des 17 décembre 2015, 27 septembre 2016, 2 mai 2017 et 6 décembre 2018 portant définition et modifications de l'intérêt communautaire des compétences de MACS qui y sont soumises ;

CONSIDÉRANT qu'il appartient à la Communauté de communes, au titre de sa compétence de création et gestion d'une unité de production culinaire pour assurer le service de restauration collective, sociale en particulier le portage à domicile des repas, médico-sociale, administrative, scolaire et extrascolaire et après s'être assurée de la faisabilité et de l'opportunité de l'opération envisagée, d'en déterminer la localisation, d'en définir le programme, d'en arrêter l'enveloppe financière prévisionnelle, d'en assurer le financement, de choisir le processus selon lequel l'ouvrage sera réalisé et de conclure, avec les maîtres d'œuvre et entrepreneurs qu'elle choisit, les contrats ayant pour objet les études et l'exécution des travaux ;

CONSIDÉRANT que le programme de l'opération a été défini et l'enveloppe financière prévisionnelle arrêtée ;

CONSIDÉRANT qu'il y a lieu, sur la base de ce programme et du plan de financement prévisionnel présenté ci-avant, de lancer un concours de maîtrise d'œuvre pour la conclusion d'un marché de maîtrise d'œuvre, après sélection par un jury de concours ;

décide, après en avoir délibéré, par 54 voix pour, 2 abstentions de Madame Véronique Brevet, et Monsieur Yves Trézières, et 1 contre de Madame Françoise Agier :

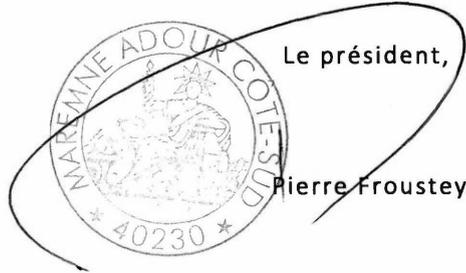
- d'approuver :
 - le projet de construction du pôle culinaire de la Communauté de communes MACS sur la commune de Saint-Geours-de-Marenne,
 - le programme de construction de cet équipement,
 - le choix du site d'implantation,
- d'approuver l'enveloppe financière prévisionnelle affectée aux travaux de construction de l'équipement, ainsi que le plan de financement prévisionnel s'y rapportant,
- d'approuver le lancement du marché de maîtrise d'œuvre sur la base d'un concours comme mode de sélection, par l'envoi à la publication d'un avis d'appel public à la concurrence,
- de sélectionner trois groupements de maîtres d'œuvre dans le cadre de ce concours restreint sur ESQuisse +,
- d'approuver la composition du jury de concours ci-après indiquée :
 - membres de la Commission d'appel d'offres communautaire :
président de droit : Monsieur le Président de la Communauté de communes MACS

Membres titulaires	Membres suppléants
Madame Jacqueline Benoit-Delbast	Monsieur Damien Nicolas
Monsieur Henri Arbeille	Monsieur Lionel Camblanne
Madame Aline Marchand	Monsieur Eric Lahillade
Monsieur Hervé Bouyrie	Madame Nathalie Meireles
Madame Carine Quinot	Monsieur Alain Soumat

- 3 personnes, désignées par Monsieur le Président, dont la qualification professionnelle est celle exigée pour les candidats ou équivalente à celle-ci et représentant un tiers au moins des membres du jury,
- 1 personne, désignée par Monsieur le Président dont la participation présente un intérêt au regard du projet envisagé.
- d'autoriser Monsieur le Président ou son représentant à négocier les termes du contrat avec le ou les lauréats du concours en application de l'article R. 2122-6 du code de la commande publique,
- d'autoriser Monsieur le Président ou son représentant à signer le marché de maîtrise d'œuvre,
- d'inscrire les sommes nécessaires à l'indemnisation des candidats conformément aux dispositions du règlement de concours au budget de la Communauté de communes MACS, ainsi qu'au règlement des indemnités de défraiement des personnes qualifiées membres du jury de concours,
- d'autoriser Monsieur le Président ou son représentant à déposer tout dossier de demande de subvention,
- d'autoriser Monsieur le Président ou son représentant à prendre tout acte et à signer tout document se rapportant à l'exécution de la présente.

La présente délibération pourra faire l'objet d'un recours contentieux pour excès de pouvoir dans un délai de deux mois devant le Tribunal administratif de Pau à compter de sa publication ou affichage et de sa transmission au représentant de l'Etat dans le département. Outre l'envoi sur papier ou dépôt sur place, le Tribunal administratif de Pau pourra être saisi par requête déposée via le site www.telerecours.fr.

Fait et délibéré les jour, mois et an ci-dessus
Pour extrait certifié conforme
À Saint-Vincent de Tyrosse, le 27 novembre 2020

 Le président,
Pierre Froustey