



REPUBLIQUE FRANCAISE

Département de la
Meurthe-et-Moselle

Arrondissement de
Nancy

Commune de
Seichamps

DELIBERATION

CONSEIL MUNICIPAL

L'an deux mille vingt-cinq, le vingt-trois juin à vingt heures trente, les Membres du Conseil municipal se sont réunis sur la convocation de M. le Maire, adressée le 17/06/2025 conformément aux articles L. 2121-10 à 2121-12 du Code Général des Collectivités Territoriales, qui a eu lieu Salle du conseil municipal de l'Hôtel de Ville.

Nombre de membres dont le
conseil doit être composé :**27**

Nombre de conseillers en
exercice :**27**

Date de convocation :
17 juin 2025

Présidence : Henri CHANUT, Maire.

Etaient présents :

BRZAKOVIC Borisav, CHANUT Henri, COLNOT Charles, COULOMBE Pascal, DECLERCQ Alain, FORTINI Roland, GLESS Danielle, GUILLIN Stéphane, KEINERKNECHT René, KRIER Catherine, LANUEL-LE MARECHAL Yveline, MARTIN Frédéric, OGER Rachel, PARET Evelyne, ROYER Clément, ROZOT Jocelyne, SCHNEIDER Pierre, TREIBER Pascale, VERON Armelle

Absents représentés : MEON Brigitte pouvoir donné à SCHNEIDER Pierre, BERGE Dominique pouvoir donné à CHANUT Henri, CHAKMA-HENRION Véronique pouvoir donné à COULOMBE Pascal, CHARPENTIER Florent pouvoir donné à MARTIN Frédéric, DOERLER Marie pouvoir donné à VERON Armelle, DUBAS Patrick pouvoir donné à KRIER Catherine, GARCIA Juan-Ramon pouvoir donné à GLESS Danielle, VIVIER Macha pouvoir donné à LANUEL-LE MARECHAL Yveline

Absents :

Secrétaire de séance : Monsieur ROYER Clément

Membres présents.....19
Absents représentés.....8
Absents.....0
Votants.....27

Délibération DELIB 32 2025

Délibération de principe : nouveau modèle de restauration collective sur le territoire du Grand Nancy – Rapporteur : Pascale TREIBER

Conseillers présents	Suffrages exprimés avec pouvoir	Pour	Contre	Abstention	Non participant
19	8	27	0	0	0

Exposé des motifs :

A. LES ENJEUX D'ALIMENTATION SUR LE TERRITOIRE ET LE ROLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pleinement engagée pour la résilience alimentaire de son bassin de vie, la Métropole du Grand Nancy est membre historique du PAT Sud 54, porté par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle depuis 2016, faisant un choix de solidarité territoriale. Les Projets Alimentaires Territoriaux s'inscrivent dans cette réflexion globale pour repenser localement les modes de production et de consommation.

C'est dans cette démarche que s'inscrit le projet du Marché d'Intérêt local du Grand Nancy (MIL), qui vise à encourager la relocalisation de la production agricole, la structuration des filières créatrices de valeur et la mise en place de circuits de proximité de la ferme et l'assiette. Embarquant les acteurs publics de la restauration collective, véritable levier dans la transition alimentaire, la Métropole souhaite promouvoir une alimentation saine, durable et de qualité pour tous.

En ce sens, la réflexion autour d'un nouveau modèle de restauration collective s'est engagée pour proposer une ambition collective sur le territoire du Grand Nancy et reprendre en main directement les leviers de l'action publique.

B. POURQUOI CHANGER DE MODELE ?

a. Des outils actuels inexploitable en 2029

L'actuelle cuisine centrale, propriété de la ville de Nancy, produisant 8200 repas journaliers (pour la Ville et d'autres communes) dans le cadre d'un marché public confié à un opérateur privé, est vieillissante.

Fin 2023, la Ville de Nancy a engagé une réflexion accompagnée par un cabinet de conseil pour auditer l'outil et le fonctionnement actuel. Il a été confirmé que :

- Les perspectives de développement de l'activité de restauration collective (dans sa volumétrie, sa diversité de production, l'origine de son approvisionnement et ses modes de livraison) ne sont pas envisageables dans les locaux actuels de la cuisine centrale,
- Une requalification totale d'ici l'été 2029 était nécessaire.

La cuisine centrale de la commune de Jarville, qui bénéficie à un groupement de commandes réunissant 6 communes, et actuellement opérée par un opérateur privé arrive aussi à son terme.

Partant de ce constat, la Ville de Nancy a mobilisé un cabinet de conseil pour porter la réflexion à une échelle intercommunale afin d'éclairer les communes du Grand Nancy dans la décision de s'engager dans la construction d'un outil de production moderne permettant la mutualisation des moyens.

b. Une évolution du marché de la fourniture des denrées alimentaires qui interpelle

- Des relations contractuelles parfois tendues avec les Sociétés de restauration collectives (SRC) en place : trop fortes augmentations financières des prestations (qui peuvent conduire à un contentieux), le sentiment d'une perte de maîtrise sur le respect du contrat. L'ensemble conduit à une relation de confiance qui s'étiole.
- Des marchés infructueux qui mettent en risque la capacité des communes à assurer leur service public (exigences trop fortes face aux contraintes économiques, volumes trop faibles)
- Un cadre économique contraint renforcé par le poids des réglementations (GEM-RCN) et des lois (commande publique, Egalim) qui peut pousser à réduire le sujet à des indicateurs.

c. En parallèle, des attentes fortes sur le service de restauration collective

- Une fréquentation en hausse constatée quasi généralement (école obligatoire à 3 ans, tarification sociale).
- Une attention très forte portée sur le prix du repas en premier lieu, la qualité et/ou la spécificité des menus ensuite.

C. LA VISION PARTAGEE D'UN NOUVEAU MODELE DE RESTAURATION COLLECTIVE A CONSTRUIRE AU CŒUR DU MIL

Forts de ces constats, la réflexion commune initiée en 2024 a confirmé la volonté des partenaires du projet, de développer les fondations d'un service public de restauration collective repris en gestion directe qui puisse :

- Améliorer la qualité de l'alimentation proposée aux convives
- Assurer une meilleure maîtrise collective de l'activité et du coût du repas
- Développer et soutenir les filières agricoles locales
- Contribuer à améliorer la santé des habitants
- Concevoir une cuisine moderne et valoriser les métiers de la restauration collective.

D'autre part, par son ambition, le projet de nouvelle cuisine centrale trouve toute sa place pour devenir un élément phare au sein du projet de Marché d'Intérêt Local (MIL) que porte la Métropole du Grand Nancy dans le cadre du PAT Sud 54. En effet, les deux projets sont liés à travers deux principaux aspects :

- Le partage d'un foncier commun sur le site de Marcel Brot et la proximité immédiate avec un écosystème d'acteurs du territoire engagés pour une alimentation durable.
- La collaboration directe à organiser dans le cadre de la commande publique pour bénéficier des produits locaux qui seront vendus à travers le MIL. La restauration publique est un levier pour :
 - Valoriser au maximum la production locale disponible et compatible
 - Inciter des agriculteurs à s'engager dans des filières locales par sécurisation et visibilité des contrats.

D. POSITION ACTUELLE DES COLLECTIVITES, PROJECTION D'ACTIVITE et INVESTISSEMENT

En repartant des travaux de projection quantitative du futur outil et en retravaillant la mise à jour des chiffres et positions de chaque collectivité recueillis, nous arrivons à la projection suivante :

- 13 des 20 communes de la MGN confirment leur intérêt
- 5 expriment un intérêt potentiel, 2 ne sont a priori pas intéressées
- Le Conseil départemental et la commune de Neuves-Maisons sont également intéressés.

A ce stade, si toutes les collectivités intéressées et potentiellement intéressées confirment leur engagement, la projection en termes de volumes est la suivante : 13955 repas/jour, dont 75% scolaire.

En termes de dimensionnement immobilier et d'investissement, un premier travail d'estimation a été réalisé pour projeter le coût de construction et d'équipement d'un bâtiment capable de produire ce volume de repas, soit un bâtiment entre 2400m² (12 000 repas/j) et 2600m² (15 000 repas/j) avec laverie. Cette projection représenterait un coût évalué à 11,5 M€ TTC (bâtiment 2400 m²: 10M€, matériel (fourchette basse) : 1,5 M€).

E. PREMIERS PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT SUR LE PROJET COMMUN

L'engagement dans ce projet collectif implique de s'accorder sur les choix qui vont impacter le coût de la confection d'un repas : la main d'œuvre, les matières premières, les moyens de fonctionnement, le matériel et l'équipement.

C'est pourquoi, afin de co-construire un projet durable et collectif, un socle commun doit être défini. Pour cela, des grands principes de fonctionnement pour l'avenir ont pu être dégagés lors de plusieurs temps d'échanges, constituant une base autour de laquelle le travail commun entre collectivités volontaires pour prendre part au projet se poursuivra dans les prochains mois.

Au-delà du dimensionnement, ce projet de restauration collective porte plusieurs ambitions qui ont été présentées dans un atelier de travail commun organisé avec les collectivités le 22 mai 2025.

Ces ambitions soutiennent la volonté de construire un futur modèle de restauration collective, qui permette de mutualiser des coûts et réaliser des économies d'échelle, tout en relevant le niveau de qualité de la production des repas (au profit de notre agriculture et des métiers de la cuisine) et le rôle éducatif de la cantine.

#1 FAIRE DE LA CANTINE UN MOMENT DE QUALITE ET D'EDUCATION AU GOUT

○ Les denrées alimentaires

- Définir des exigences d'approvisionnement ambitieuses pour la santé de nos convives et réalistes pour soutenir la production locale, c'est-à-dire au-delà des objectifs EGALIM et intégrant un objectif ambitieux de produits locaux (projet global MIL).
- Définir au maximum 2 gammes de menus pour répondre aux ambitions fortes tout en laissant une marge de choix.
- Engager un travail de sourcing producteurs, d'allotissement de marché et de critères de sélection qui permettent d'atteindre ces objectifs en accompagnant la structuration des filières locales.

○ Mode de production et gaspillage alimentaire : des choix à intégrer pour maîtriser les coûts

- Concevoir une cuisine qui permette le plus possible la cuisine de produits bruts (équipements et matériels adaptés) et où le fait maison devient la norme.
- Expérimenter un modèle de liaison mixte quand c'est possible : majorité de la production en liaison froide au sein de la cuisine centrale et réalisation de certains gestes cuisine dans les offices pour assurer un meilleur rendu final.
- Conception des menus : intégrer plus de souplesse pour s'adapter aux éventuels aléas de production saisonnière.
- Développer les compétences en production : pour accompagner le retour au travail des produits bruts, augmenter la part de repas végétariens équilibrés et savoureux (nombre d'alternatives végétariennes ou sans viande à décider) et réduire le gaspillage.
- Engager un politique très volontariste pour réduire le gaspillage alimentaire et compenser les éventuels surcoûts de production : test de la commande à la composante, adaptation des grammages recommandés par le GMRCEN (4 composantes maternelles, et distinction CP/CM2 en élémentaire).

○ Développer les compétences et le rôle éducatif de la cantine

- Faire des agents de restauration collective (de la production au service) des ambassadeurs de l'alimentation durable pour former les nouvelles générations de « mangeurs ».
- Accompagner leur montée en compétences : formations, rencontres professionnels avec les acteurs de la chaîne (producteurs, cuisiniers, composteurs, etc.).

- Mettre en place une démarche globale et collective (production, service) d'amélioration continue du service.
- Engager une réflexion commune et élargie à d'autres acteurs (CHRU, Education nationale) pour développer une politique de sensibilisation au lien alimentation-santé.

#2 INTEGRER LA SUBSTITUTION DU PLASTIQUE POUR LA SANTE DE NOS CONVIVES

- Construire un schéma de restauration collective qui intègre le passage au contenant lavable inox y compris dans la logistique des repas.
- Investir dans un stock de contenants lavables adaptés (volume suffisant, taille ergonomique).
- Investir dans un équipement mécanisé pour alléger au mieux les ports de charges notamment pour le conditionnement.
- Identifier le modèle de laverie adapté au projet du MIL et le process de boucle logistique (collecte, lavage, redistribution et traçabilité).
- Mobiliser les futurs agents de production et de restauration assez tôt dans la réflexion de leur futur outil de travail pour anticiper les sujets de conditions et de bien-être au travail.
- Mettre en place une stratégie d'achats responsables pour les investissements.

F. DEFINIR LE PILOTAGE POLITIQUE D'UN PROJET COLLECTIF

Concernant la gouvernance et le pilotage du projet, les travaux du cabinet de conseil mobilisé et les derniers échanges avec les collectivités ont amené aux recommandations suivantes :

- Pour le montage juridique de la structure, il est recommandé de créer une Société Publique Locale (SPL) réunissant en son sein les collectivités engagées dans le projet pour assurer la gestion directe de l'approvisionnement en denrées alimentaires, la production et la livraison des repas. La relation usagers (animation périscolaire) et la facturation resteront à la main des collectivités. La Métropole du Grand Nancy ne serait quant à elle pas membre de la SPL et conserverait son rôle d'ingénierie pour accompagner la construction de ce projet adossé au MIL.
- Le fonctionnement du service repose sur le modèle privé mais avec application du principe du *in house* donc pas de logique commerciale, le montage d'une SPL ne permettant pas de fournir des prestations à des opérateurs qui ne sont pas membres de la SPL.
- Le périmètre d'intervention de la SPL (ses missions) sera défini au moment de l'écriture des statuts qui préciseront également la gouvernance souhaitée (instances obligatoire et complémentaires).
- Il s'agira également de valider les conditions du pacte d'actionnaires (constitution du capital social, clé de répartition, conditions d'entrée et sortie).
- Enfin, il conviendra d'arbitrer la solution à retenir pour le cas particulier SPL x CCAS. Un établissement public type CCAS (Etablissement Public Administratif et non collectivité territoriale) ne peut pas rentrer au capital d'une SPL, cette dernière ne peut pas non plus prêter pour ce CCAS. Plusieurs solutions existent pour pallier à cette situation et sont à étudier, parmi lesquelles :

- Facturation des repas à la commune par la SPL, puis refacturation au CCAS.
- Passation de marchés publics (après mise en concurrence) entre SPL et les CCAS.

G. CONSTRUCTION DE LA CUISINE CENTRALE : 2 SCENARIOS A ARBITRER

L'investissement pour la construction de la cuisine centrale est un sujet stratégique à considérer au regard de deux enjeux : l'équilibre économique du MIL d'une part (mise en place d'une DSP avec un modèle économique immobilier qui doit permettre d'attirer un délégataire privé) et de celui de la SPL d'autre part (maîtrise de l'ensemble des coûts).

Deux scénarios d'investissement sont possibles et devront être étudiés collectivement puis faire l'objet d'un arbitrage :

Scénario 1 :

- L'opérateur privé qui construira le MIL (dans le cadre d'une DSP) porterait aussi la construction du bâtiment de la cuisine centrale.
- La SPL investirait seulement dans le matériel (fourchette basse : 1,5M€) et serait locataire du MIL (estimation du montant de loyer en cours).
- L'ensemble des biens du MIL, et donc la cuisine centrale, sera restitué à la Métropole en tant que biens de retour à l'issue de la DSP (entre 30 et 40 ans).

Scénario 2 :

La SPL achète le terrain, porte directement l'investissement de la cuisine centrale, et réalise les travaux.

H. CALENDRIER DE TRAVAIL

- D'ici fin juillet 2025 : Délibération des collectivités membres du projet en Conseils Municipaux pour valider leur engagement de principe.
- Septembre 2025 :
 - Constitution d'un comité de pilotage « Projet restauration collective » avec les collectivités ayant délibéré et organisation des instances de suivi.
 - Approfondissement du programme immobilier de la cuisine centrale (mission programmatrice) pour nourrir l'écriture du marché de DSP du MIL.
- Octobre 2025 : Arbitrage sur le scénario d'investissement retenu pour la construction de la cuisine centrale.
- 11 décembre 2025 : Validation de la DSP du MIL en Conseil Métropolitain
- 2026 ou 2027 : Création de la SPL en fonction des scénarios retenus.
- Janvier 2028 : Démarrage des travaux.
- Juillet 2029 : Livraison de la cuisine centrale pour mise en service en septembre 2029.

Délibération :

En conséquence, il est proposé au Conseil Municipal :

- De confirmer l'intérêt de la commune de Seichamps de prendre part au Nouveau modèle de restauration collective sur le territoire du Grand Nancy
- De s'inscrire et de participer au groupe de pilotage et de travaux.

Adoptée à l'unanimité.

Fait et délibéré les jours, mois et an que dessus ont signé au Registre les membres présents.

Pour extrait conforme,
Affiché le 26 juin 2025
Henri CHANUT
Maire.


Henri CHANUT

Henri CHANUT
2025.06.25 10:30:15 +0200
Ref:8992012-13529606-1-D
Signature numérique
le Maire