Envoyé en préfecture le 10/09/2026
Reçu en préfecture le 10/09/2026
Publié le
ID : 035-213501208-20260909-D98_26-DE

- VILLE DE GEVEZE -

DÉLIBÉRATION

Conseil municipal du 09 septembre 2026

Le mercredi 9 septembre 2026 à 20 heures, le conseil municipal de la commune de Gévezé, après avoir été convoqué le 3 septembre 2026 conformément à l'article L.2121-10 du Code Général des Collectivités Territoriales, s'est réuni en mairie, sous la présidence de Monsieur Benoît CHAUVIN, maire.

Présents : Benoît CHAUVIN, Catherine HESRY, Bruno JOSSET, Sonia RECAN, Guillaume BOUCHERIE, Nathalie TENDIK, Mickaël FORTIER, Hélène KERIVEL, Guy MONIER, Stéphanie SAUVEE, Paul BYRNE, Léonie PAUTONNIER, Morgane OLLITRAULT, David PERRIN, Andrée GUIHARD, Niels TRUBERT, Morgane NADAN, Thierry FOUVILLE, Christine DY, Françoise PINEL, Eric POISEAU, Robert SURCOUF, Nadine GAUTIER, Nelly BRIAND, Pascal RIDARD Anne-Charlotte CHEVRIER, Willy DAVID.

Absents : Alexandre GEFFROY, Héloïse LAMBARD-BAZIN.
Procuration : Alexandre GEFFROY à Benoît CHAUVIN.
Nombre de conseillers municipaux : 29
Quorum : 15
Présents : 27
Absents : 2
Votants : 28

****

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL – APPROBATION DU PROGRAMME DE RENOVATION DE LA CUISINE

N°98/26

Le restaurant scolaire situé 3, rue du Vieux Moulin, est un établissement construit en 1994. Initialement conçu pour combiner la cantine et le service à la petite enfance, il a progressivement été transformé et dédié à la restauration afin de répondre à la croissance des effectifs scolaires.
D'une superficie de 1242 m², il dispose d'une cuisine de production et de plusieurs espaces de restauration dans lesquels déjeunent jusqu'à 670 élèves des écoles publiques et privées en période scolaire, et 110 enfants en période de vacances scolaires.
Le restaurant fonctionne dans le cadre d'un marché avec un prestataire extérieur qui a pour mission la préparation et la fourniture des repas. Le prestataire affecte sur place un cuisinier à temps plein, garant de la préparation des repas, de l'animation, de la gestion des locaux et de l'encadrement de l'équipe. La commune consacre quant à elle au restaurant une équipe de 7 agents, soit 5,2 équivalents temps plein.
Contrairement aux espaces de restauration, la cuisine pour la production des repas est restée à l'identique depuis sa construction. Le personnel de la commune s'est habitué à un environnement de travail peu fonctionnel, en dépit du renouvellement de certains

Envoyé en préfecture le 10/09/2026
Reçu en préfecture le 10/09/2026
Publié le
ID : 035-213501208-20260909-D98_26-DE

équipements et de quelques travaux d'amélioration. Les derniers ont porté sur l'extension du local déchets et l'aménagement d'une aire de lavage et de présentation des conteneurs.
A cette occasion, il était envisagé de remplacer 9 blocs de portes en bois de l'espace de production par des blocs en aluminium afin de répondre aux normes sanitaires. Ces travaux n'ont pas été réalisés en raison de la dégradation des cloisons.
Dans le même temps, une inspection réalisée par l'ACFI (Agent Chargé de la Fonction d'Inspection) du Cdg 35, en charge d'évaluer les conditions de travail des agents au regard du code du travail, a mis en avant un risque accru de TMS (Troubles MusculoSquelettiques). Le rapport indique que « *le restaurant scolaire nécessiterait d'importants travaux et il est fortement recommandé de réaliser une étude de poste afin d'identifier des solutions techniques et organisationnelles pour améliorer les conditions de travail des agents. Un réaménagement global de l'agencement et du matériel semble nécessaire* ».
Ces constats ont interrogé quant au besoin de disposer d'un diagnostic global de la cuisine préalablement à toute nouvelle rénovation. Un diagnostic a pour objet d'analyser le site, de mettre en lumière d'éventuels dysfonctionnements, et de mesurer la faisabilité d'une remise à niveau assortie d'une estimation financière.

Le cabinet spécialisé en conception d'équipements de restauration collective, Process Cuisine, a été mandaté pour ce faire. Il a réalisé sa mission en fin d'année 2025 et en début d'année 2026.
Il a mis en avant de nombreux dysfonctionnements :

- Globalement, les locaux sont à la fois insuffisants en surface et mal disposés les uns par rapport aux autres. En plusieurs points, le principe de la marche en avant et de la séparation du « propre » et du « sale » n'est pas respecté ;
- Les sols et murs ne répondent plus aux exigences sanitaires. Les faïences sont en plusieurs endroits décollées tandis que les portes et leur entourage en bois sont fortement dégradés en raison du lavage à grande eau ;
- Les ventilations sont insuffisantes et les dégagements de vapeur engendrent des moisissures sur les plafonds et faux plafonds ;
- La cuisine ne dispose pas de zone de livraison. Les livreurs stationnent directement sur la rue, ce qui expose les marchandises aux aléas climatiques et crée des risques routiers ;
- Les équipements de stockage des denrées et de préparation des repas sont, soit insuffisants, soit vétustes ;
- Les installations frigorifiques extérieures sont également insuffisantes et vétustes. Leur recharge en gaz réfrigérants ne sera plus possible après 2030.

La cuisine dispose aujourd'hui d'une surface de 247 m². Les besoins en surface complémentaire, selon que la cuisine produit ou pas des repas pour un site extérieur, seraient de 63 m² ou de 86 m².

En ce qui concerne les espaces de restauration, les ratios mesurés (m² par enfant), ils sont, selon les salles, de 0.94 et 1,07 en place assise (pour une référence de 1,2 à 1,4), et de 0,96 et 1,15 en self (pour une référence de 1,1 à 1,4). Ces ratios témoignent d'une occupation maximale des espaces.

Envoyé en préfecture le 10/09/2026
Reçu en préfecture le 10/09/2026
Publié le
ID : 035-213501208-20260909-D98_26-DE

Le diagnostic conclut à la nécessité d'un réaménagement complet de la cuisine, imposant une restructuration lourde de l'ensemble du second œuvre, y compris les réseaux, notamment tous les caniveaux de sol. Une telle restructuration suppose une fermeture de la cuisine sur une durée de l'ordre de 10 à 12 mois.

Le diagnostic propose plusieurs scénarios de remise à niveau :

1. Maintien de la production sur site, selon 4 variantes
    - restructuration complète et extension de 63 à 86 m² en intérieur (dans la salle 1 ou le hall d'entrée) ou en extérieur du bâtiment, avec des réserves quant à la reprise des caniveaux de sol et aux extensions internes en raison de la présence de plusieurs circuits de plancher chauffant
    - renouvellement des équipements de cuisine
    - Respect de la marche en avant compliqué selon les extensions possibles
    - Coût estimé hors études : de 1,842 à 2,478 M € TTC selon les variantes

2. Externalisation de la production avec livraison sur site
    - Aménagement d'un office de 140 m² en remplacement de la cuisine pour la réception de repas en liaison chaude, le maintien en température et le service
    - renouvellement des équipements de cuisine
    - gain de 100 m² de surface au profit des espaces de restauration
    - Coût estimé hors études : 768 000 € TTC.

3. Construction d'une nouvelle cuisine centrale hors site actuel
    - En complément du scénario 2
    - Capacité de 700 repas, évolutive à 850
    - Coût estimé hors études : 2,22 M € TTC.

Le financement d'un tel projet pourra bénéficier d'une aide de l'Etat (DETR ou DSIL à hauteur de 20 à 40 %) et d'un fonds de concours de Rennes Métropole (dans la limite de 50% du solde de l'opération restant à charge de la commune, déduction faite des subventions).

Le choix d'un scénario doit tendre vers une décision équilibrée entre le maintien d'un service de qualité auprès des familles gévezéennes et la capacité financière de la commune à l'assurer.

Quel que soit le scénario retenu, il conviendra de répondre à l'obligation de faire livrer des repas, soit de manière temporaire (scénario 1), soit de manière définitive (scénarios 2 et 3).

Le scénario 2 présente l'avantage d'un coût nettement moindre que le n°1. L'écart est de l'ordre de 1 à 1,7 million d'euros, lequel pourra bénéficier à d'autres investissements à réaliser sur le patrimoine communal, notamment scolaires et périscolaires. L'enjeu est bien de préserver durablement les capacités d'investissement de la commune pour

Envoyé en préfecture le 10/09/2026
Reçu en préfecture le 10/09/2026
Publié le
ID : 035-213501208-20260909-D98_26-DE

faire face aux nombreux besoins de mise à niveau de ses équipements, le tout dans un contexte budgétaire contraint et d'exigences d'adaptation au changement climatique.

Le scénario 2 laisse en outre la possibilité ultérieure de construire une cuisine centrale (scénario 3). La réserve foncière de 1,8 ha mise à disposition de la commune sur la ZAC Gueury La Douve s'y prêtera.

Sur le plan fonctionnel, il propose un gain de 100 m² de surface existante au bénéfice des espaces de restauration, ce qui permet d'améliorer le confort des élèves.

En ce qui concerne le marché avec le prestataire extérieur en charge de la préparation et la fourniture des repas, il convient de préciser qu'il est annuel et reconductible au 1er septembre. S'agissant du personnel municipal, 2 087 heures ont été dédiées à la préparation des repas sur l'année scolaire 2025/2026, ce qui représente 63 heures hebdomadaires, soit 1,8 équivalent temps plein. Le passage en mode livraison pose la question du maintien et du redéploiement de ces heures, notamment vers des missions de réception et de contrôle de conformité et de température des repas. Ce point devra faire l'objet d'une attention particulière et d'une anticipation dans la gestion des emplois. Une concertation régulière avec les services et les représentants du personnel, et un accompagnement des agents concernés dans l'évolution de leurs missions, seront menés.
L'étude de diagnostic a été examinée en commission « urbanisme et équipements communaux » le 17 juin 2026. Les membres de la commission se sont accordés sur la logique, voire l'urgence d'une modernisation profonde. Au regard des coûts et de la souplesse des interventions, le scénario 2 a retenu l'attention, avec la possibilité, dans un second temps, de proposer une cuisine centrale.

Vu l'article L. 2421-1 du Code de la commande publique disposant que les maîtres d'ouvrage doivent, pour chaque opération envisagée, s'assurer préalablement de sa faisabilité et de son opportunité puis déterminer sa localisation, élaborer le programme, fixer l'enveloppe financière prévisionnelle, le financement de l'opération, le choix du processus selon lequel l'ouvrage sera réalisé et conclure les marchés publics ayant pour objet les études et l'exécution des travaux de l'opération ;
Vu l'étude de diagnostic de la cuisine du restaurant scolaire ;

A la majorité (abstentions de Robert Surcouf et Nelly Briand), le conseil municipal :

- prend acte de l'étude de diagnostic de la cuisine du restaurant scolaire ;
- porte son choix sur le scénario n°2 consistant en la rénovation de la cuisine en vue d'y aménager un office en liaison chaude ;
- approuve le programme de travaux correspondant ;
- décide d'inscrire les crédits correspondants au budget principal ;
- autorise Monsieur le Maire à engager les démarches nécessaires à la réalisation de cette opération.

MAIRIE DE GEVEZÉ (Ille-et-Vilaine) 35

Pour copie conforme,
Le Maire,
Benoît CHAUVIN