



AMI Transition Alimentaire

Business plan et étude de marché pour une
cuisine centrale intercommunale

Lycée de la Provence Verte, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Audit du business plan et étude de marché pour une cuisine centrale intercommunale : Lycée de la Provence Verte – Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (83)

La problématique

- Le **Lycée d’Enseignement Agricole Privé de la Provence Verte**, est situé dans le Var, à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume. Le lycée, au titre de ses projets, a été retenu parmi les lauréats de l’AMI Transition Alimentaire.
- Il possède plusieurs équipements pédagogiques, notamment **une exploitation agricole pédagogique en bio et HVE, une légumerie, une fromagerie et une cuisine centrale EGALIM**. Le lycée accueille près de 725 jeunes de la 4ème au post-Bac.
- Le lycée cherche à mettre en place un important projet de **création d’une cuisine centrale intercommunale pour fournir, à horizon 2025, les cantines scolaires de l’agglo**. A cela s’ajoute l’implantation d’un espace multimodal (chambre froide avec différentes températures de conservation) ; et d’un magasin pédagogique valorisant la production locale.
- La CAPV a récemment publié son **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, les projets portés par le lycée s’inscrivent pleinement dans la stratégie alimentaire intercommunale.
- **L’objectif de la mission est de confirmer l’opportunité pour la Banque des Territoires d’investir dans le développement de la cuisine centrale intercommunale.**

Client

- **Lycée de la Provence Verte (83)**
- **Banque des Territoires (AMI Transition Alimentaire)**

Année

- **2022-2023**



Notre action

- **Accompagner la formalisation du Business Plan (BP)** du projet de cuisine centrale, projet identifié comme prioritaire dans le cadre de cette mission, et segmenter les BP des 3 projets.
- Accompagner le **développement d’une plateforme logistique** mutualisée avec des producteurs,
- Etudier la faisabilité de créer un **magasin de producteurs** pour les produits du lycée.
- **Valider la faisabilité économique** du projet de cuisine centrale, challenger son BP,
- **Définir un nouveau modèle juridique** pour la cuisine centrale, et examiner l’impact fiscal de la TVA sur l’association.
- **Identifier les forces et faiblesses** du projet de cuisine centrale vis-à-vis de ses potentiels concurrents (notamment les prestataires qui détiennent actuellement le marché des cantines scolaires, délégué par certaines communes de la CAPV), en vue de l’AAP lancé par la Provence Verte à horizon 2025.
- Etudier les **alternatives sur le marché de la restauration hors domicile** en cas de non-attribution du marché.

