

**Etude de faisabilité sur la mutualisation de cuisines
pour l'approvisionnement de cantines scolaires
Communauté de Communes Picardie Verte (60)**

Etude de faisabilité sur la mutualisation de cuisines pour l’approvisionnement de cantines scolaires à l’échelle de la Communauté de communes Picardie Verte

La problématique

- Située au nord ouest du département de l’Oise, la Communauté de communes de la Picardie Verte est à la frontière des départements de la Somme et de la Seine Maritime. On recense près de 32 134 habitants pour 88 communes.
- Entre 2016 et 2022, la CCPV a perdu près de 1 000 habitants, lié à un solde migratoire négatif. Le territoire est touché par le vieillissement de sa population, 20% de la population a plus de 65 ans. Toutefois, la part des moins de 20 ans s’élève à 25%.
- Outre le secteur tertiaire et public, l’économie du territoire repose sur le secteur industriel, l’agroalimentaire et l’agriculture. L’activité agricole représente 8,8% des emplois de la CCPV et 20% des établissements.
- En 2022, la CCPV est le premier territoire du Département à être labellisé Territoire Engagé Transition Ecologique, décerné par l’ADEME. Le PCAET fait émerger le Projet Alimentaire du Territoire. Cinq axes de travail thématiques ont été retenus dont l’un vise à accompagner la restauration collective dans sa transition alimentaire.
- La CCPV souhaite en effet reprendre la main sur la qualité des repas et donc la production des repas en s’appuyant sur les cuisines existantes et élargir la réflexion à des structures qui ne relèvent pas forcément de la maîtrise communale ou communautaire.

Client	CC Picardie Verte
Année	2026

Notre action

- L’objectif de la mission vise à étudier la possibilité de relocaliser la production des repas pour les cantines scolaires de la CCPV à partir des structures existantes qui produisent déjà des repas ou non.
- La tranche ferme se divise en deux segments. La première phase consiste à dresser un diagnostic de l’état de l’existant en matière de restauration hors domicile et notamment de :
 - Recenser l’ensemble des sites de production et distribution relevant de la restauration hors domicile ainsi que leurs besoins et leurs attentes
 - Dresser un panorama complet du fonctionnement de la restauration collective à l’échelle de la CCPV et les moyens afférents
 - Evaluer la capacité des sites à évoluer et leurs conditions de transformation
 - Analyser l’ensemble des données et faire émerger des scénarii de mutualisation du système
- La deuxième phase doit permettre de :
 - Détailler et étudier pour chaque scénario de mutualisation les systèmes organisationnels
 - Mener une analyse critique des scénarii et vous aider dans votre choix
- La tranche conditionnelle se focalise sur l’opérationnalité du projet de mutualisation :
 - Elaborer un programme fonctionnel et technique
 - Formuler des recommandations et rédiger une feuille de route

