

**DELIBERATION N° 0 DE LA COMMISSION PERMANENTE
APPROUVANT LE PROJET DE CRÉATION D'UN BÂTIMENT
DE TRANSFORMATION (LÉGUMERIE/CONSERVERIE) SUR LE SITE
DU CAMPUS CORSIC'AGRI DE BORGU-MARANA**

**CHÌ APPROVA U PRUGETTU DI CREAZIONE DI UNA FABRICA
DI TRASFURMAZIONE (LEGUMERIA/CUNSERVERIA) NANTU À U SITU
DI U CAMPUS CORSIC'AGRI DE BORGU-MARANA**

REUNION DU

L'an , le , la Commission Permanente, convoquée, s'est réunie sous la présidence de Mme Marie-Antoinette MAUPERTUIS, Présidente de l'Assemblée de Corse.

ETAIENT PRESENTS : Mmes et MM.

LA COMMISSION PERMANENTE

- VU** le Code général des collectivités territoriales, titre II, livre IV, IV^{ème} partie, et notamment ses articles L.4421-1 à L.4426-1 et R.4425-1 à D.4425-53,
- VU** l'article L.215-1 du Code de l'éducation,
- VU** la délibération n° 21/122 AC de l'Assemblée de Corse du 22 juillet 2021 portant délégation d'attributions de l'Assemblée de Corse au Conseil exécutif de Corse et à son Président,
- VU** la délibération n° 21/195 AC de l'Assemblée de Corse du 18 novembre 2021 adoptant le règlement budgétaire et financier de la Collectivité de Corse,
- VU** la délibération n° 23/023 AC de l'Assemblée de Corse du 9 mars 2023 portant approbation du budget primitif de la Collectivité de Corse pour l'exercice 2023,
- VU** le tableau d'échéancier des crédits de paiement annexé au rapport du Président du Conseil exécutif de Corse,

APRES EN AVOIR DELIBERE

ARTICLE PREMIER :

APPROUVE le projet de création d'un bâtiment de transformation (légumerie / conserverie) sur le site du Campus CORSIC'AGRI de BORGU-MARANA, tel que décrit dans le rapport en annexe.

ARTICLE 2 :

FIXE le montant de l'opération à 1 950 000 € HT (2 200 000 € TTC).

ARTICLE 3 :

AUTORISE le Président du Conseil exécutif de Corse à solliciter un cofinancement de 1 365 000 € HT au titre de la Dotation Spéciale aux Investissements des Départements 2023.

ARTICLE 4 :

La présente délibération fera l'objet d'une publication sous forme électronique sur le site internet de la Collectivité de Corse.

Aiacciu, le

La Présidente de l'Assemblée de Corse,

Marie-Antoinette MAUPERTUIS

MARCHE PUBLIC DE MAÎTRISE D'ŒUVRE

Programme d'Opération

Construction d'un Bâtiment de Transformation
(Légumerie / Conserverie) sur le site de
CORSIC'AGRI de BORGU-MARANA

Table des matières

1. Contexte et Infrastructures existantes.....	3
1.1. Général.....	3
1.2. Infrastructures existantes.....	3
1.3. Objectifs.....	4
1.4. Site d'implantation	5
2. Définition du site	7
2.1. Principe.....	7
2.2. Surface des différents locaux	7
2.3. Constitution du Bâtiment	10
3. Travaux envisagés.....	10
4. Contraintes et exigences.....	11
4.1. Dispositions constructives et schéma fonctionnel.....	11
4.2. Superficie du site	12
4.3. Aléa Zone inondable.....	12
4.3. Gestion des déchets de chantier	12
4.4. Raccordement aux réseaux extérieurs	12
4.5. Eléments administratifs.....	13
5. Composition de l'équipe de maitrise d'Oeuvre et description de la mission.....	13
6. Enveloppe financière prévisionnelle	14

1. Contexte et Infrastructures existantes

1.1. Général

Le Campus Corsic'agri Borgu-Marana a été créée en 1991. Il se situe dans la ville de Borgu au n°650 route de Porettonne.

Il est composé de 4 centres constitutifs :

- Le Lycée Professionnel agricole (formation initiale)
 - o Formations professionnels (bac pro aménagements paysagers, élevage, services à la personne et au territoire)
 - o Formations générales et technologiques (seconde générale et bac STAV)
- Le CFA, Centre de Formation par Apprentissage (en alternance)
 - o Formations CAP et BP REA
- Le CFPPA, Centre de Formation pour la Promotion Professionnelle Agricole (en continue et/ou alternance)
 - o Formations courtes qualifiantes ou certifiantes
 - o Formations longues (BPA)
 - o Accompagnement VAE, AFEST
- L'Exploitation Agricole (support pédagogique, innovation et production)

L'Exploitation Agricole compte environ 27 ha de SAU, 15 ha en productions fourragères et 10 ha d'agrumes (principalement des clémentiniers), 0,6 ha de vigne et environ 3500 m² en maraîchage biologique depuis fin 2019.

C'est une exploitation orientée sur la production de clémentine IGP commercialisé via la CANC (coopérative). Depuis 2 ans, elle développe un atelier maraîchage afin d'approvisionner la restauration collective de proximité. L'exploitation sert de support pour réaliser les activités pédagogiques dans les domaines de l'agriculture et l'environnement.

L'exploitation mène des projets d'expérimentation et d'innovation avec les partenaires de recherche du territoire comme l'INRAe, l'AREFLEC et avec les partenaires du monde agricole (Chambre d'agriculture, Inter bio Corse, GRPF de Corse...).

L'exploitation participe à des projets dans le cadre de « Enseigner à produire autrement », notamment avec des projets CASDAR pour la transition agro écologique des exploitations de l'enseignement agricole (favoriser la présence d'auxiliaires en vergers de clémentines par l'implantation de haies composites et d'autres abris agro écologiques), des essais fourragers. L'exploitation a obtenu un tiers temps enseignant pour mener le projet « Clem'Abri BIO : conception et mise en œuvre d'une conduite innovante de verger de clémentiniers en AB » en 2019.

Elle est labélisée en IGP Clémentines de Corse, certifiée GLOBALG.A.P et CERTIPAQ et entre dans des démarches HVE et conversion bio. Elle participe activement à des projets d'économie circulaire et de mise en valeur des circuits courts.

L'exploitation est engagée dans les Mesures Agri Environnementales Climatiques jusqu'à 2020 d'ores et déjà et participe au BSV (Bulletin de Santé du Végétal).

1.2. Infrastructures existantes

1.2.1. Généralités

Un petit espace a été construit et aménagé en 2019 et 2020 pour le traitement des légumes du maraîchage, c'est une mini-légumerie de 19 m² financé dans le cadre du PNA (programme national

alimentaire) afin d'approvisionner la cantine du lycée agricole. Cette mini-légumerie permet de nettoyer, peser, et préparer les commandes qui seront ensuite livrées à la cantine.

Le tonnage actuel transformé avoisine les 20 Tonnes.

Dans le cadre d'un projet intitulé « Da l'Ortu à u Piattu » (du champ à l'assiette), une étude des besoins en légumes frais de 3 cantines scolaires (Lycée agricole, collège de Biguglia et collège de Lucciana) a montré le besoin en produit de 4^{ème} gamme, c'est-à-dire des légumes prêts à l'emploi, nettoyé, épluché, découpé et mis sous vide.

1.2.2. Etat des lieux

La mini-légumerie actuelle n'est pas suffisante pour répondre aux besoins de la restauration collective et donc aux ambitions du lycée agricole.

Le tonnage futur envisagé sera compris entre 80 et 100 Tonnes.

Il paraît donc pertinent de construire un nouveau bâtiment pour transformer les légumes de l'exploitation agricole et les livrer à la restauration collective.

1.3. Objectifs

1.3.1. Objectifs généraux

Les finalités sont :

- D'approvisionner la restauration collective
- D'être un support pédagogique
- De réduire la pénibilité et les surcharges de travail des agents d'exploitation
- De contribuer aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires.

L'objectif général de la présente opération est donc de doter le Campus Corsic'agri Borgu Marana de bâtiments neufs, adaptés aux besoins, répondant aux normes sanitaires et d'hygiènes de base.

La réalisation du présent projet permettra d'avoir des locaux adaptés pour un fonctionnement correct et pour une conduite de la production végétale optimale.

1.3.2. Objectif du présent programme

Le but de l'opération est de disposer d'un bâtiment de transformation pour les productions végétales (fruits et légumes).

Le projet consiste donc en :

- La construction d'un atelier d'agro transformation : légumerie/conserverie.

Ces locaux devront permettre de travailler dans des conditions de sécurité et d'hygiène optimales.

Ces locaux devront également être construits en intégrant dans la partie conception l'impact du volet pédagogique. En effet cet atelier recevra des « apprenants » dans des salles de classe prévues à cet effet mais également dans les diverses zones « professionnelles » : zone de réception des produits, zone de transformation, zone de vente etc....

Ce bâtiment devra donc permettre dans certaines zones l'accueil de public (bâtiment ERP de type R – 5^{ème} catégorie)

Les travaux de construction visent à réaliser un bâtiment d'agro transformation répondant aux exigences techniques, environnementales et réglementaires. Les ateliers devront respecter les normes CEE et d'hygiènes et sécurité alimentaire.

Le bâtiment doit donc répondre à des critères de qualités et de fonctionnalités.

L'équipement devra être ambitieux en termes de conception, répondre à des critères d'évolutivité et de fonctionnalité. Les installations devront être conformes et le site être desservi et relié aux réseaux (eau potable, assainissement, téléphone, électricité).

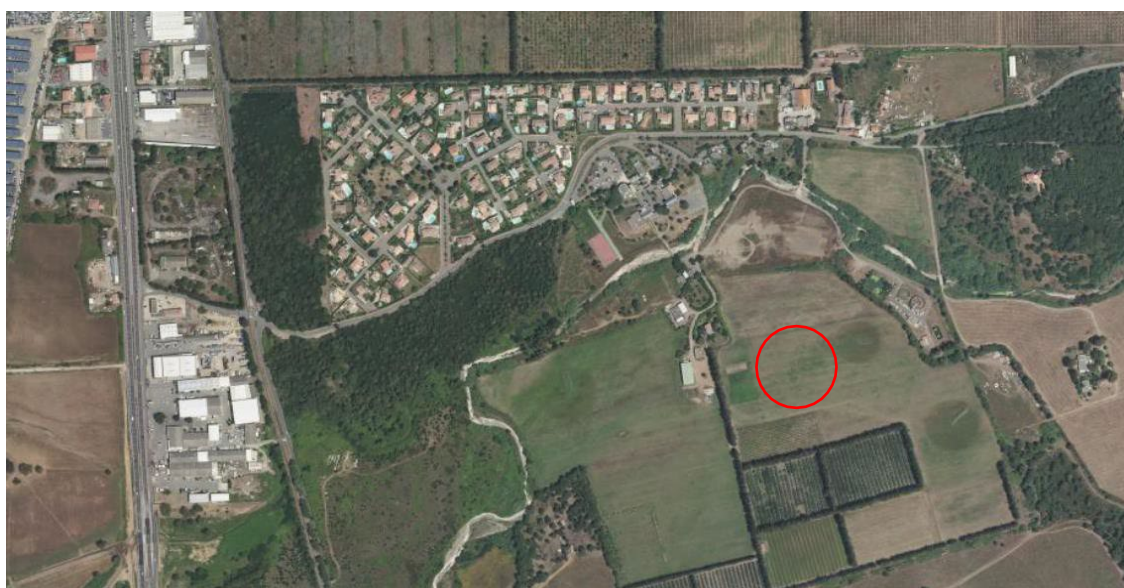
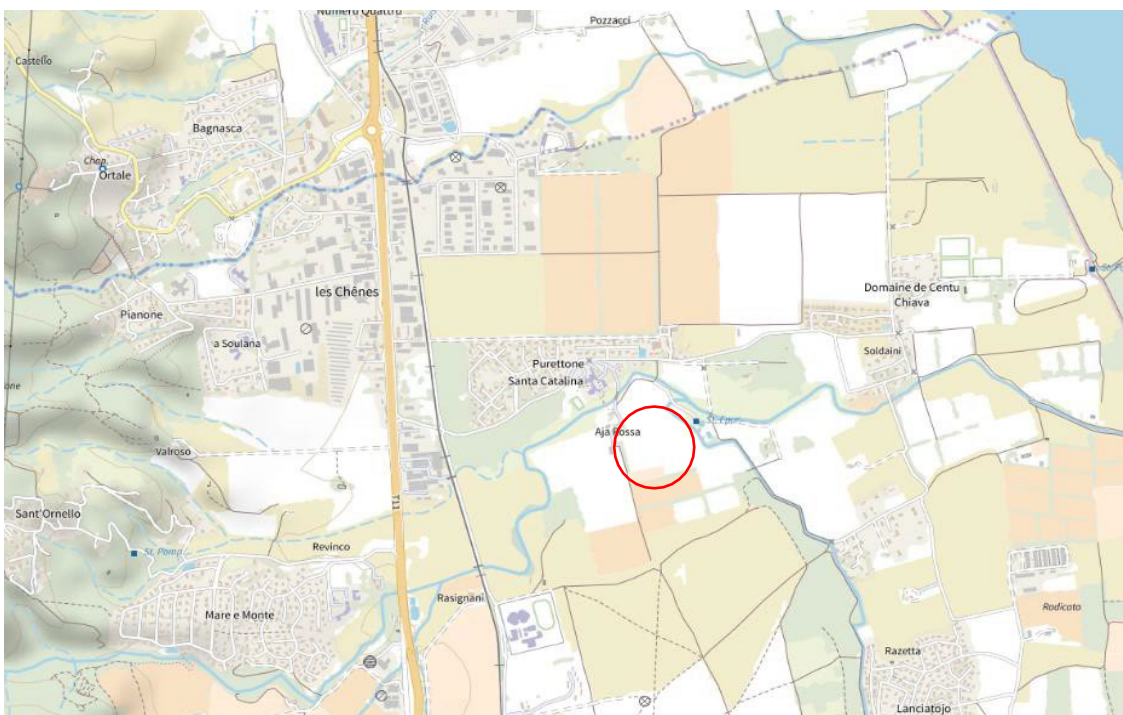
1.4. Site d'implantation

1.4.1. Localisation

Le site d'implantation prévu pour le projet, situé sur le site du Lycée agricole de BORGU, sur la commune de BORGU, département de la Haute Corse, est indiqué sur le plan de situation ci-dessous.

1.4.2. Plan cadastral

Le lycée Agricole de BORGU envisagent l'implantation du nouveau bâtiment de transformation sur une partie de la parcelle 707.



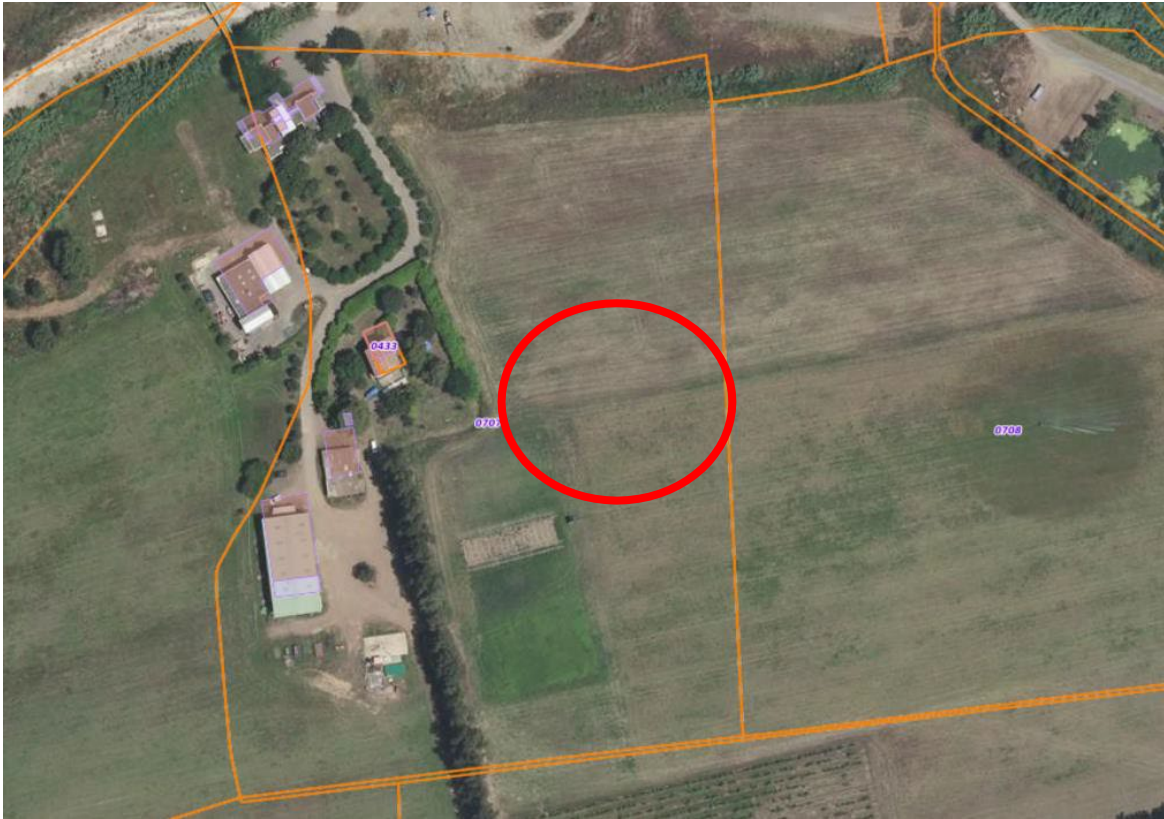


Photo du site d'implantation



Voie d'accès au site

1.4.3. Superficies concernées

La superficie d'un bâtiment correspondant au présent projet est de l'ordre de 600 m². A cette superficie du « bâti » doit se rajouter une surface extérieure permettant le stationnement d'une douzaine de voitures ainsi que l'aménagement des zones de livraison et d'approvisionnement. Toutefois l'emprise définitive sera définie, notamment dans les études de maîtrise d'œuvre, en fonction des spécificités du terrain et de la zone d'implantation matérialisée au 1.4.2 du présent Programme.

2. Définition du site

2.1. Principe

Le bâtiment de transformation est un outil indispensable au lycée agricole de Borgu et aux étudiants afin de travailler et apprendre dans des conditions optimales. Sa conception et sa réalisation doivent être réfléchies afin de faciliter le travail des élèves, de l'équipe pédagogique mais également des exploitants. En effet ces derniers auront des impératifs de productivité afin de livrer en produits finis les divers établissements scolaires intéressés.

Etant donné les enjeux importants et la réelle nécessité de réaliser ce bâtiment indispensable au développement de la structure du Campus Corsic'Agri, un travail important a été réalisé en amont par les services de l'ODARC et le lycée Agricole de BORGU.

De multiples réunions ont eu lieu afin de déterminer les réels besoins de la structure. Les besoins en superficie des différentes « zones du bâtiment » ont été prédéfinies. Ces dernières feront l'objet d'une analyse fine par le maître d'œuvre.

2.2. Surface des différents locaux

Les surfaces ci-dessous (données par zone) sont issues d'une première réflexion technique menée par les services de l'ODARC, du lycée Agricole et de l'AMO.

SURFACE TOTALE ESTIMEE DU PROJET : 596 m² arrondie à 600 m².

Tableau des surfaces des différents locaux

Désignation Zone	Surface en m ²
Zone d'arrivée des matières premières incluant (liste non exhaustive) :	
<i>zone susceptible d'accueillir des groupes d'élèves : prévoir plusieurs postes de travail</i>	
zone de stockage avec Rayonnages Zone de lavage incluant notamment : - Laveuses essoreuses en continu - Laveuses avec effet barbotage - bacs réception désinfection - autolaveuse autoportée - transpalette manuelle	50
Chambre froide (positive) arrivée légumes / fruits	8
Chambre froide pour stockage tubercules / pomme de terre / oignons etc ...	8
Laboratoire pour autocontrôle	12
Zone Transformation fruits et légumes incluant (liste non exhaustive) :	
<i>zone susceptible d'accueillir des groupes d'élèves : prévoir plusieurs postes de travail</i>	
File Plonge / Egouttoir Table pour parage avec poubelle à déchet mobile (*3) Eplucheuse (30 kg / h) Ligne épluchage système de plonge Armoire Température contrôlée Surface pour lignes de travail complémentaires (lavage / épluchage ..)	105
Zone Transformation fruits et légumes "Zone Chaude" incluant (liste non exhaustive) :	
<i>zone susceptible d'accueillir des groupes d'élèves : prévoir plusieurs postes de travail</i>	
Autoclave Marmite cuisson Four vapeur Table de travail Epépineuse Stérilisateur Séchoir Cuiseur à confiture Plaques de cuisson	40
Zone de découpe et de conditionnement incluant notamment :	
Balance Table mobile Robot Coupe Machine sous vide Etiqueteuse	12

Désignation Zone	Surface en m ²
Zone de stockage pour consommables	
zone permettant de stocker les emballages, les étiquettes, les bocaux etc...	10
Zone de stockage Produits finis incluant :	
Chambre froide positive (environ 10 m ²) Salle de stockage climatisée (environ 12 m ²) Cellule de surgélation	25
Zone de vente incluant	
Rayonnage Comptoir Caisse Tables de travail Pour info : Zone climatisée	20
Zone distillerie	
Pièce distillerie "plantes aromatiques" avec matériels adaptés	12
Zone laverie incluant notamment	
Matériel de lavage matériels Lave-vaisselle	8
Zone Technique incluant	
Local technique Eau chaude Local Technique Courants forts / Courants Faibles	15
Zone de vie (pour personnels exploitants)	
Salle de bien-être y compris cuisine (coin repas)	12
Zones Vestiaires incluant :	
Vestiaire Homme exploitant (2 personnes) y compris WC et douche Vestiaire Femme exploitant (2 personnes) y compris WC et douche	25
Salle pour filière pédagogique comprenant : Casier pour élèves (50 unités) Deux points d'eau WC Homme / Femme et PMR	40
Zone tertiaire et pédagogique incluant :	
Bureaux pour personnel exploitant (pour deux personnes)	16
Salle de Classe (pour 25 élèves maximum) (*2) (les 2 salles devant être en capacité d'évoluer en une grande salle de réunion)	80
Sas d'entrée dans le bâtiment	8
Dégagements / couloirs / circulations	90
TOTAL Surface nécessaire (au stade programme)	596

2.3. Constitution du Bâtiment

Les études de Maîtrise d'œuvre permettront de dimensionner précisément le bâtiment de façon à l'adapter précisément aux besoins des utilisateurs.

Plusieurs réunions (avec l'ensemble des parties prenantes (Lycée Agricole, Collectivité de Corse, ODARC) pour comprendre et appréhender ces besoins seront nécessaires et indispensables.

Ce bâtiment sera composé à minima des locaux cités dans le chapitre ci-dessus.

Le projet devra intégrer tous les travaux, aménagements et équipements nécessaires au bon fonctionnement des installations.

Le bâtiment devra faire l'objet d'un traitement architectural de bonne qualité.

A ce stade il est envisagé (afin de limiter les couts) d'avoir un bâtiment essentiellement constitué d'ossatures, de charpentes et de bardages métalliques.

Le bâtiment devra s'adapter à la topographie du site.

2.3.1. Voiries internes

La voirie d'accès au futur bâtiment serait la voie d'accès secondaire à l'établissement.



Un parking est également présent à quelques mètres du site.

Il faudra toutefois prévoir la possibilité de faire parvenir des véhicules légers et lourds au niveau des différents accès du futur bâtiment.

Une zone de stationnement (d'une douzaine de véhicules) devra être créée.

3. Travaux envisagés

Les aménagements du site concerneront, sans exhaustivité :

- le bâtiment
- l'aménagement de l'entrée du site, des voiries, des surfaces de stationnement et aire de livraison
- la desserte et la réalisation des réseaux divers
- les aménagements divers : éclairage parking etc...

Le projet devra intégrer tous les travaux, aménagements et équipements nécessaires au bon fonctionnement des installations en recherchant l'optimisation des déplacements et mutualisations entre les différentes activités du site.

4. Contraintes et exigences

4.1. Dispositions constructives et schéma fonctionnel

4.1.1 Dispositions constructives.

Le prestataire indiquera dès la phase avant-projet sommaire au maître d'ouvrage les études préalables à lancer afin de mener au mieux ce projet (études géotechniques, topographiques etc..). Il indiquera précisément au maître d'ouvrage les éléments techniques attendus.

Le prestataire devra dans sa conception proposer des solutions prenant en considération la problématique environnementale. En effet l'utilisation et l'installation de panneaux photovoltaïques devra être étudiée.

De plus le prestataire proposera des solutions permettant des économies d'énergie.

Ce bâtiment devant recevoir du public sera conçu conformément aux normes PMR en vigueur.

4.1.2 Schéma fonctionnel.

La conception devra impérativement intégrer le double objectif imposé par le maître d'ouvrage dans la réalisation de ce bâtiment :

- Objectif de transformation des produits de l'exploitation pour les fournir aux établissements scolaires.
- Objectif pédagogique : cet outil doit permettre aux élèves du lycée agricole de se familiariser avec les techniques de transformation des produits concernés (fruits + légumes).

La prise en compte de ces deux objectifs vont fixer des impératifs à prendre en compte dans la conception.

En effet le prestataire devra dans sa conception prévoir dans certaines zones et à certaines étapes de la transformation de doubler les lignes (ou ateliers).

Ceci sera à définir avec les représentants du lycée agricole, les exploitants lors de la phase APS de la présente mission.

De plus les salles de classe devront avoir leur propre accès. Elles devront être séparées par un cloison amovible (ou tout autre système de séparation) afin de permettre de créer une grande salle de réunion.

Les élèves et exploitants devront passer une salle (pouvant être les vestiaires) pour s'équiper avant d'accéder aux diverses zones de travail et de transformation.

La zone de transformation, la zone « chaude », la zone de conditionnement et les zones de stockage des produits finis devront être pensées afin d'optimiser les déplacements.

Une attention particulière sera apportée à la salle de vente qui possédera un accès indépendant depuis l'extérieur.

L'agencement et les surfaces des différentes zones (Pédagogique, Réception produits, Transformation, Stockage Produits finis, Vestiaires, Laboratoire, Point de vente.) seront rediscutés lors de la phase conception entre les exploitants, le lycée agricole (filiale pédagogique) et le prestataire.

Le prestataire donnera dès la phase APS les besoins de puissance électrique afin que le maître d'ouvrage entame rapidement les discussions avec les services compétents. Le prestataire accompagnera le maître d'ouvrage dans ces démarches.

Le réseau de télécommunication se situe à proximité du site (au niveau du bâti voisin).

Le réseau d'assainissement sera raccordé sur le réseau existant (regard à proximité). En cas d'impossibilité technique un réseau sera créé sous la voie d'accès jusqu'au réseau communautaire situé au début de cette dernière (réseau rejoignant la station d'épuration).

Le réseau d'Eau potable se situe à proximité du site. Le maître d'œuvre vérifiera son dimensionnement en fonction des besoins de la future installation.

4.5. Eléments administratifs

Le candidat fournira au maître d'ouvrage tous les éléments techniques et plans concernant :

- Le permis de construire,
- Le contenu des demandes de raccordements aux réseaux (téléphone, alimentation en eau, assainissement et électricité).

Les demandes seront formulées et déposées par le Maître d'ouvrage, sur la base des éléments fournis par le maître d'œuvre qui assistera ce dernier dans le suivi des instructions des demandes.

5. Composition de l'équipe de maîtrise d'Oeuvre et description de la mission

Etant donné les enjeux importants liés à cette opération, l'équipe de maîtrise d'œuvre devra être techniquement performante dans plusieurs domaines.

Les compétences obligatoires à posséder sont les suivantes :

- Architecte
- BET structure
- BET fluides
- BET cuisine professionnelle
- BET VRD
- OPC

Les compétences suivantes sont souhaitées :

- Economiste de la construction

La mission demandée au prestataire comporte les éléments suivants :

Ces prestations sont décrites dans le code de la commande publique. Ce dernier est venu intégrer pleinement en 2019 les dispositions de la loi MOP aux règles de la commande publique

- Avant-Projet Sommaire (APS)
- Avant-Projet Définitif (APD)
- Permis de construire (inclus à la mission APD)
- Projet (PRO) / Dossier de consultation des entreprises (DCE)
- Assistance à la passation des contrats de travaux (ACT)
- Etudes d'exécution (EXE)
- Direction du suivi de l'exécution des travaux (DET)
- Assistance aux opérations de réception (AOR)
- Ordonnancement, Pilotage et Coordination (OPC)
- Systèmes de Sécurité Incendie (SSI)

6. Enveloppe financière prévisionnelle

L'enveloppe prévisionnelle pour la réalisation des travaux est de 1 400 000 € HT.

L'enveloppe prévisionnelle pour le matériel de transformation et le mobilier « pédagogique » est de 300 000 € HT.

Le contrat de maîtrise d'œuvre porte à la fois sur les travaux et les équipements.

Le projet proposé par le candidat devra respecter ce montant, intégrant l'ensemble des coûts nécessaires pour la construction de ce bâtiment (hors matériels et équipements prévus dans une opération annexe).

Le prestataire veillera à étudier toutes les dispositions possibles pour optimiser le montant des investissements sans compromettre les objectifs forts en matière de qualité, de fonctionnalité et de critères environnementaux.

Estimatif des coûts de construction (donné à titre indicatif) :

Désignation	Montant HT
Implantation - Terrassement-fouille	20 000,00 €
Réseaux divers	55 000,00 €
Voirie d'accès	55 000,00 €
Plot béton + béton massif	20 000,00 €
Elévation voile béton VS + dalle planché isolée	260 000,00 €
Ossature métallique - bardage isolé – Couverture isolée	180 000,00 €
Finition extérieur bois pin laricciu (sur façade avant)	70 000,00 €
Locaux positifs – panneaux et accessoires + Parois et portes intérieures	300 000,00 €
Centrale frigorifiques + évaporateurs = cf noire, cf légumerie, petit labo-grand labo +récupération chaleur	100 000,00 €
Groupe unité + réseau frigorifique	70 000,00 €
Revêtement au sol – chape + résine	120 000 €
Plomberie - électricité	80 000 €
Baie informatique	10 000 €
Aménagement extérieur + dalle de propreté zone réception marchandise hors parking	60 000 €
TOTAL Construction HT	1 400 000,00 €
Matériel de transformation et d'hygiène	260 000,00 €
Mobilier zone pédagogique	40 000,00 €
TOTAL mobilier et matériel de transformation	300 000,00 €

