

Rapport de la Commission du Conseil communal de Prangins chargée de l'étude du préavis No 44/04 concernant la demande d'un crédit de Fr. 670'000.- pour la transformation du fournil en usage de locaux commerciaux.

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les Conseillers,

La commission composée de Madame Yildiz Dubosson et de Messieurs Pierre Baumgartner, André Gerber, Michel Augsburg et Walter Hediger (rapporteur) s'est réunie à deux reprises les 2 et 15 mars 2004. Monsieur Baumgartner n'a pas pu assister à la première séance, et Madame Dubosson aux deux.

La commission remercie Messieurs Pierre-Alain Couvreu, architecte ainsi que Monsieur André Fischer municipal pour leur disponibilité et leurs explications données durant la première séance le 2 mars 2004.

1 Préambule

Nous sommes actuellement confrontés au troisième préavis concernant la transformation du fournil et de la création d'une boulangerie ou d'un point de vente.

La commission est d'avis qu'il s'agit cette fois d'un projet qui devrait trouver grâce devant le conseil. Par la suite vous trouverez les arguments qui nous ont décidés à vous proposer d'accepter ce préavis.

2 Nécessité de cette réalisation

Les jours de notre four à bois sont comptés, car la voûte interne est fissurée et une réparation n'est selon les spécialistes pas réalisable. La reconstruction d'un nouveau four à bois est abandonnée pour des raisons traitées plus loin.

C'est cette année encore que la boulangerie Fayet à la rue de la gare devrait cesser ses activités pour cause de résiliation de bail.

Il est à notre avis regrettable de devoir perdre une des boulangeries de notre village. Or si nous ne transformons pas le fournil dans un délai très rapide, M. Fayet se verra contraint de quitter Prangins.

Il serait dommage de laisser ce bâtiment sans affectation, les commerces du centre sont indispensables à la vie de notre village.

3 Financement

Le budget pour l'année 2004 prévoit une limite d'investissements de Fr. 1'100'000.— , la dépense de Fr. 670'000.— pour cet objet ne nous laissera que peu de marge pour d'autres réalisations, ce qui est le choix de la municipalité.

Malgré cela la commission s'est mise d'accord pour cette dépense parce que les futurs loyers vont engendrer une rentabilité suffisante.

En effet ce bâtiment sera subdivisé en deux objets qui pourront être loués séparément. Il y aura d'une part le point de vente de la boulangerie pour lequel Monsieur Fayet serait d'accord de signer un bail commercial, et d'autre part un bureau à l'étage avec un hall d'entrée au rez-de-chaussée qui pourra être loué à un autre commerçant. Les finitions de ce local (laissé brut au départ) seront terminées selon ses désirs.

Les loyers ainsi réalisés couvriront, au niveau actuel des taux, non seulement les intérêts de l'investissement et les coûts de fonctionnement de ce bâtiment mais pourraient de plus servir au remboursement de la dette. C'est à notre connaissance une première et un point très important.

Concernant les coûts de ce projet, les membres de la commission ont d'abord été surpris par la part importante des divers. Mais n'oublions pas qu'il s'agit d'un ancien bâtiment et qu'il peut y avoir des surprises durant les travaux. Cette somme peut servir de réserve.

Les taxes de raccordements sont élevées mais ne dépendent ni de la commune ni de l'architecte... Le nouveau raccordement électrique avec une puissance plus élevée qu'auparavant ainsi que le raccordement au gaz pour le chauffage sont nécessaires.

Concernant les honoraires de l'architecte, ils se montent à environ 13 % du total alors qu'ils se montaient à respectivement 16% et 20% pour les préavis 30/03 et 12/02. Pour l'architecte, il s'agit de travaux peu complexes.

4. Le projet en soi.

Le préavis prévoit l'abandon du four à bois. Les explications mentionnées à ce sujet nous ont absolument convaincus (raisons économique p.ex.).

L'équipement proposé correspond à ce qui avait été prévu dans le deuxième préavis, c'est à dire un point de vente avec les présentoirs nécessaires et un four électrique permettant la cuisson de pain durant la journée. Il n'y aura plus un laboratoire de boulangerie proprement dit.

Un pareil équipement a l'avantage qu'il n'est pas conçu pour un utilisateur bien précis, mais peut par contre être utilisé très facilement par un autre boulanger qui exploite différents points de vente. Ce qui est la tendance actuellement. De même, l'affectation de ce local peut être facilement transformé pour un autre commerce.

L'autre local à l'avantage d'avoir une devanture donnant sur la place. L'ouverture à l'étage de la façade arrière et les fenêtres devant vont donner à ce local de la lumière et un cachet supplémentaire.

