

*Convention d'adhésion
au service mutualisé de confection et de livraison
de repas à base de produits locaux et bio (cuisine centrale)*

Entre les soussignés

1/ La Communauté de Communes du Val de Drôme en Biovallée

Dont le siège est situé 96 ronde des Alisiers – CS 331 – 26400 EURRE

Représentée par Mme Christine MARION, Présidente, agissant en vertu des pouvoirs qui ont été délégués par délibération du Conseil Communautaire du

Ci-après dénommée « la communauté de communes » ou la « CCVD »

D'une part

2/ La Commune d'Allex

Dont le siège est situé en Mairie –

Représentée par Monsieur Gérard CROZIER, Maire, agissant en vertu des pouvoirs qui lui ont été délégués par délibération du Conseil Municipal du.....

Ci-après dénommée « la commune »

D'autre part

EXPOSE PREALABLE

Sur le fondement de l'article L.5211-4-2 du Code Général des Collectivités Territoriales, et dans le cadre de l'enjeu 4 du projet de territoire « organiser l'action publique au service du projet de territoire » notamment l'action 1 : « mettre en lien l'action des communes et l'action intercommunale dans une logique de complémentarité ».

A la demande de certaines communes, la CCVD crée un service mutualisé de confection et de livraison de repas (cuisine centrale) dans les cantines scolaires des écoles pour les enfants de la petite section au CM2.

La CCVD a pour sa part besoin de cette cuisine centrale pour la confection des repas pour les crèches, micro-crèches, les repas des instances de la CCVD et les événements institutionnels.

Le bâtiment utilisé pour réaliser ce projet est l'ancien bâtiment « Moun Païs », situé sur l'éco site de Eurre, qui sera entièrement réhabilité pour répondre aux besoins identifiés à savoir : une unité de production d'une capacité 900 repas.

Le projet reste cohérent avec la politique de soutien à l'agriculture locale et biologique : au-delà de la production de repas de qualité avec 60 % de produits locaux et 50 % bio, ce projet permettra de soutenir la dynamique locale via la création ou le soutien à des emplois agricoles directs et indirects.

La commune d'Allex qui gère sa cantine scolaire peut bénéficier de la fourniture de repas enfant et de repas adulte par la CCVD au titre du service mutualisé de cuisine centrale.

Vu les délibérations des parties ci-avant désignées qui resteront annexées à la présente convention
Vu l'article L.5211-4-2 du CGCT,

Article 1 - Objet de la convention

La présente convention porte sur l'adhésion au service commun (cuisine centrale) pour la confection et la livraison de repas à base de produits locaux et bio, entre la communauté de communes, les communes et les SIVOS gestionnaires de, cantines scolaires.

La commune d'Allex gérant la cantine scolaire affectée à cet établissement, bénéficie du service de « cuisine centrale ».

Article 2 – Champ d'application

Conformément à l'article L5211-4-2 du code général des collectivités territoriales, la CCVD gère ce service commun. A ce titre, elle crée effectue des travaux, acquiert du matériel et des équipements de confection, de livraison ainsi que du matériel de maintien au froid et de remise en température dans les cuisines satellites. Elle met en place une équipe d'agents dédiée à ce service.

Les agents affectés aux missions de confection et livraison de repas locaux et bio pour la restauration scolaire sont des agents de la communauté de communes du val de Drôme recrutés au sein du service petite enfance.

Le nombre d'agents exerçant leurs missions dans le service commun est de 6 personnes, représentant 5 ETP, comprenant la confection et la livraison des repas. Ce nombre pourra être réajusté en fonction des besoins effectifs du service.

Article 3 – Organisation du service

La confection des repas pour le service mutualisé est faite dans une cuisine centrale dédiée sur l'éco site du Val de Drôme à Eurre. Le site bénéficie depuis sa première année de fonctionnement, de l'agrément sanitaire de cuisine centrale.

Il est dimensionné pour la confection de 700 repas réalisés avec des produits bruts, locaux et bio avec une capacité maximale de confection de repas est de 900 repas par jour. Il est prévu un dimensionnement en conséquence de l'ensemble des espaces de stockage et de la légumerie, ainsi que des équipements ergonomiques et fonctionnels concernant le matériel de cuisine.

Les repas sont composés majoritairement de produits locaux et/ou bio, (minimum 60% de produits locaux originaires de – de 60km, et minimum 50% de produits bio dans le volume des achats) au sein de la cuisine centrale intercommunale.

La cuisine centrale se fournit en circuit court de proximité et en agriculture biologique pour garantir l'aspect qualitatif et de proximité de la matière première. Pour ce faire, elle met en place des partenariats avec les producteurs. Le service agriculture et alimentation de la CCVD, accompagne l'équipe de cuisine à la mise en place effective de l'approvisionnement local et bio.

Les menus sont réalisés en suivant un plan alimentaire validé par un diététicien nutritionniste, intégrant les préconisations nutritionnelles en vigueur, notamment du PNNS4, de la loi EGALIM, de la loi climat, et tout autre texte réglementant les plans alimentaires. Ainsi, des repas alternatifs et semi alternatifs sont régulièrement proposés, avec pour objectif d'en mettre en place le plus possible. La fourniture fréquente de repas alternatifs (sans viande) répond en partie à la problématique des régimes particuliers. En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance, le service commun ne sera pas en mesure de proposer des repas de substitution.

Les modalités de prise de commande avec les communes, les SIVOS, le gestionnaire de la cantine scolaire concernée et la cuisine centrale sont proposées par l'équipe de cuisine. Afin de gérer au mieux le budget et les approvisionnements, mais aussi afin de limiter le gaspillage alimentaire, il est nécessaire de prévoir un délai de plusieurs jours entre la prise de commande et la livraison.

Les livraisons sont effectuées par l'équipe de la cuisine centrale, dans les cuisines satellites des cantines scolaires concernées ou à tout autre endroit désigné par le partenaire de la CCVD.

Le règlement de fonctionnement fixe ces modalités.

Article 4 – Remboursement des frais

La commune d'Allex rembourse à la CCVD le coût total du service effectué sur la base d'un coût unitaire par repas livré et en fonction du nombre de repas fournis sur l'année scolaire.

Le coût unitaire d'un repas livré doit correspondre à son prix de revient. Toutefois, pour l'année scolaire 2026-2027 le coût unitaire par repas livré est fixé à 4,75 € TTC pour les repas enfant et 6,75 € TTC pour les repas adulte.

Ce tarif est maintenu pour l'année scolaire, malgré l'inflation actuelle, tout déficit éventuel du service cantine étant supporté par la CCVD.

A la fin de chaque année scolaire, un bilan financier sera établi entre la CCVD, les communes ou le SIVOS signataires de la présente convention. Le prix de vente des repas pourra être ajusté à la hausse ou à la baisse.

Le remboursement du coût du service par le bénéficiaire interviendra de façon fractionnée tout au long de la période scolaire, suivant un décompte des repas livrés chaque mois. La CCVD émettra la facture et le titre de recettes correspondant en mentionnant le mois d'imputation.

A la fin de chaque exercice comptable, un « bilan financier » du fonctionnement de la cuisine centrale sera établi entre la CCVD et les bénéficiaires du service mutualisé. A la fin de chaque année scolaire, le prix de vente des repas pourra être ajusté à la hausse ou à la baisse en fonction des charges effectives supportées par le service.

Un compte annuel spécifique d'exploitation de la cuisine centrale sera tenu par la CCVD permettant de déterminer le coût de revient d'un repas livré pour chaque période scolaire (de septembre à juin). Ce compte d'exploitation servira à l'établissement du « bilan financier annuel » du service.

Le compte d'exploitation retracera notamment :

LA CONFECTION DES REPAS:

- L'achat des produits et marchandises
- Les charges de personnel liées à la confection des repas
- Les charges de fonctionnement liées à la gestion de l'équipement (autres charges externes : énergie, assurances, etc)
- L'amortissement du reste à charge de la CCVD concernant les équipements et matériels de confection, de livraison et de maintien et remise en température dans les cuisines satellites (les cantines scolaires livrées)

LA LIVRAISON :

- Les charges de personnel liées à la livraison des repas jusque dans les cuisines satellites des communes.
- Les charges (essence, entretien) liées à la livraison
- L'amortissement du reste à charge de la CCVD concernant le véhicule de livraison

Principe de solidarité : Les charges de livraison sont mutualisées entre les différentes communes adhérentes, et les frais de livraison sont comptabilisés par repas quel que soit la distance kilométrique entre la cuisine centrale et la cantine scolaire livrée.

FRAIS DE GESTION DU SERVICE

Une participation aux frais de gestion du personnel, assurée par la communauté de communes est prévue dans les charges de fonctionnement de l'équipement. Cette participation, de 5% du coût des charges salariales, est intégrée dans le coût des repas livrés.

La communauté de communes prend en charge l'amortissement des travaux de remise en état de la cuisine centrale de l'écosite du val de Drôme, en tant que propriétaire du bâtiment, et l'équipement des cuisines satellite et ne répercute pas sur le prix de vente des repas.

La commune d'Allex prend en charge toutes les missions annexes subséquentes à la livraison des repas, qui restent à sa charge et relèvent de sa responsabilité, en lien avec les communes le cas échéant, (personnel de service, surveillance à la cantine, gestion du temps du repas).

Le coût de ces missions ne sera pas répercuté par l'association (ou par les communes) sur le prix de fourniture d'un repas aux parents d'élèves.

Article 5 – Durée d’engagement

La mise en place d’un service commun de confection et livraison de repas nécessite pour la CCVD d’engager des frais de travaux sur la cuisine, ainsi que l’embauche de personnel intercommunal. Il est nécessaire, pour calibrer au mieux le fonctionnement d’un tel équipement permettant une mutualisation et afin de ne pas pénaliser les autres communes ou SIVOS membres, que les communes ou SIVOS s’engagent sur plusieurs années, avec un délai de rétractation permettant à la CCVD de réorienter le fonctionnement du service en cas de sortie d’une commune ou d’un SIVOS.

En conséquence, la commune d’Allex s’engage pour la durée de la convention **à partir du 1^{er} septembre 2026 jusqu’à l’exercice scolaire 2028-2029.**

La convention peut être dénoncée par la commune d’Allex avant le 31 décembre de chaque année pour la rentrée scolaire de l’année suivante.

La communauté de commune devra cependant être préalablement informée par la commune d’Allex au moins 3 mois à l’avance pour permettre une réunion de concertation à l’initiative de la partie la plus diligente et en présence de la CCVD.

En cas de départ d’un bénéficiaire de la cuisine centrale avant la fin de la durée de la convention :

- Si le départ est justifié par le non-respect des engagements du service commun, le bénéficiaire peut quitter le service sans indemniser la CCVD.
- Si le départ du bénéficiaire durant les 5 ans de la convention a lieu sans justification et dans le cadre du respect des engagements du service commun, une indemnité de départ sera calculée afin de prendre notamment en considération l’amortissement des travaux pris en charge par la CCVD qui ne sont pas répercutés sur le coût des repas.

Ces dispositions s’appliquent à la commune d’Allex qui garantit la CCVD du respect de ses obligations par l’association.

Article 6 - Suivi du service – gouvernance

La CCVD s’engage à la mise en place d’un comité technique consultatif de suivi du service commun composé de l’ensemble des gestionnaires des cantines des communes et des SIVOS membres, désignés par chaque commune ou SIVOS ou association et de la CCVD. Ce comité de suivi se réunira au minimum une fois par an et chaque fois que les circonstances le nécessitent. Il abordera notamment les sujets suivants :

- Menus et suivi des achats de produits locaux et bios.
- Liens entre la cuisine centrale et les cuisines satellites
- Eléments financiers liés à la gestion de l’équipement. Dans les comités techniques seront abordées les questions de coûts de production et de livraison en transparence.

Le comité technique devra être un espace de lien et d’échange entre les équipes de confection des repas, et les élus responsables des personnels de service dans les communes.

La commune d’Allex signataire de la présente convention s’engage à :

- Participer à ce comité technique de suivi
- Faire le lien entre la confection des repas et le service en salle (faire remonter les problématiques et les réussites, les éléments de quantité afin de limiter le gaspillage alimentaire ...)
- Collaborer étroitement au projet de cuisine centrale
- Désigner leurs représentants au comité de suivi.

Article 7 - Litige et attribution juridictionnelle

Les parties s'engagent à rechercher en cas de litige sur l'interprétation ou l'application de la convention, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle.

Sauf impossibilité juridique ou sauf urgence, les parties recourront en cas d'épuisement des voies internes de conciliation, à la mission de conciliation prévue par l'article L211-4 du code de justice administrative.

Ce n'est qu'en cas d'échec de ces voies amiables de résolution que tout contentieux portant sur l'interprétation ou sur l'application de la présente convention devra être porté devant le tribunal administratif de Grenoble - 2 Pl. de Verdun, 38000 Grenoble.

Fait en 2 exemplaires dont un pour chaque partie

Fait à EURRE, le.....

Pour la Commune d'Allex
Le Maire, Gérard CROZIER

Pour la CCVD
La Présidente, Christine MARION