

Portage du service :

Le Maire rappelle que la compétence restauration collective est bien une compétence communale, et que la mise en place à la CCVD d'un service mutualisé pour concevoir et livrer des repas ne signifie pas un transfert de compétence.

La CCVD porte administrativement le service pour le compte des communes adhérentes. A ce titre, elle crée le service, effectue des travaux sur le site de MOUN PAIS (propriété de la CCVD), acquiert du matériel et des équipements et 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 d'un service commun.

Le nombre d'agents exerçant leurs missions dans le service commun sera précisé dans l'annexe de la convention de mutualisation conformément à l'article 5211-4-2 du code général des collectivités territoriales. Il sera adapté au volume de repas à confectionner et livrer.

La confection des repas pour le service mutualisé aura lieu sur le site de Moun Pais, basé à l'écosite du Val de Drôme à Eurre. Le site bénéficiera de l'agrément sanitaire de cuisine centrale. Il est dimensionné pour la confection de 600 repas réalisés avec des produits bruts, locaux et bio. 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.

La capacité maximale de confection de repas est de 600 repas par jour.

Missions du service :

Les agents du service mutualisé assurent la confection et la livraison dans les communes, de repas composés majoritairement de produits locaux et/ou bio, (minimum 60% de produits locaux – 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 durables avec les producteurs dans le respect des règles de la commande publique.

Un repas unique est proposé par jour. Il n'y a pas de repas de substitution pour régimes spéciaux (sans porc / végétarien / sans gluten...).

En cas d'allergie alimentaire, le service commun ne sera pas en mesure de proposer des repas de substitution.

Les menus sont réalisés en suivant un plan alimentaire validé par un diététicien nutritionniste, intégrant les préconisations nutritionnelles en vigueur, notamment du PNNS4 et la loi EGALIM et prévoyant des repas alternatifs et semi alternatifs.

Les livraisons sont effectuées dans les cuisines satellites des communes. La commune ou le SIVOS s'assure de la présence d'un agent qui doit réceptionner les plats et assurer leur remise en température avant service aux enfants.

Participation des communes au coût du service :

Le remboursement des frais de fonctionnement du service commun s'effectue sur la base d'un coût unitaire de fonctionnement du service. **Le coût unitaire est le coût d'un repas livré.**

Ce coût de repas livré prend en compte :

LA CONFECTION :

- Les charges de personnel liées à la confection des repas
- Les charges de fonctionnement liées à la gestion de l'équipement,
- L'amortissement du reste à charge de la CCVD concernant les équipements et matériels de confection

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 commune membre.

FRAIS DE GESTION DU SERVICE

- Une participation aux frais de gestion du personnel de confection et de livraison assurés par la communauté de communes. Cette participation sera précisée dans la convention, et intégrée dans le coût des repas.

Ce coût de repas livré ne prend pas en compte :

- L'amortissement des travaux de remise en état de la cuisine centrale de Moun Pais, que la CCVD prend à sa charge en tant que propriétaire du bâtiment, et ne répercute pas sur le prix de vente des repas.
- Toutes les missions annexes à la confection et livraison des repas qui restent à la charge et de la responsabilité des communes, compétentes en matière de restauration scolaire (personnel de service, gestion du temps du repas, équipement des cuisines satellites...)

Durée d'engagement dans le service commun, modalités de sortie du service, coût du repas :

La mise en place d'un service commun de confection et livraison de repas scolaires 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 membres, que les communes 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.

Les communes membres s'engagent pour la durée de la convention, fixée à **6 ans à compter du lancement du service en septembre 2023**.

La convention peut être dénoncée par les communes avant le 31 décembre de chaque année pour la rentrée scolaire de l'année suivante.

En cas de départ d'une commune avant les 6 années :

- Si le départ est justifié par le non-respect des engagements du service commun, la commune peut quitter le service sans indemniser la CCVD.
- Si le départ de la commune durant les 6 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 les travaux pris en charge par la CCVD qui ne sont pas répercutés sur le coût des repas.

La méthode de calcul utilisée pour calculer cette indemnisation sera proposée dans la convention.

Coût du repas :

Le coût du repas au démarrage du service sera déterminé sur la base d'un budget prévisionnel de fonctionnement. Il est fixé à 4,50 euros TTC maximum par repas livré aux communes, pour les deux premières années scolaires du service.

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 communes membres, de représentants des parents d'élèves et de la CCVD. Ce comité de suivi abordera différents points :

- 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.
- Menus et suivi des achats de produits locaux et bio.

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.

Les communes membres s'engagent 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 ...)

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal, à l'unanimité, valide le principe de l'adhésion de la commune au service mutualisé de confection et livraison de repas locaux et bio dans les communes à compter de son démarrage en septembre 2023.

FAIT ET DELIBERE LES JOUR MOIS ET AN QUE DESSUS ET ONT LES MEMBRES PRESENTS SIGNES AU REGISTRE.