

DÉPARTEMENT D'INDRE-ET-LOIRE

**SYNDICAT MIXTE DE GESTION
DE LA CUISINE CENTRALE DE
FONDETTES**

Comité syndical

Séance du 27 juin 2023



ANNÉE 2023 PROCÈS-VERBAL N° 58

PROCÈS-VERBAL DU COMITÉ SYNDICAL

Séance du 27 juin 2023

Date de la convocation du Comité syndical : 12 juin 2023

Nombre de délégués titulaires en exercice : 6

Nombre de délégués présents : 4

Nombre de votants : 6

L'an deux mille vingt trois, le mardi vingt-sept juin, à quatorze heures cinquante, le Comité Syndical du Syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes s'est rassemblé à la mairie de Fondettes, sous la présidence de Madame Dominique SARDOU, Présidente.

Étaient présents : Dominique SARDOU, Catherine PARDILLOS, membres titulaires, Valérie JABOT, Serge GRANSART, membres suppléants

Représentés par pouvoir : Nicole BELLANGER, membre titulaire donne pouvoir à Serge GRANSART, Cédric DE OLIVEIRA, membre titulaire donne pouvoir à Valérie JABOT.

Absents excusés : Alain ANCEAU, membre titulaire, Solène ETAME NDENGE, Anne DUMANT, Martine CHAIGNEAU, Judicaël OSMOND, Agnès MONMARCHE-VOISINE, membres suppléants

Secrétaire de séance : Madame Catherine PARDILLOS

Session ordinaire

-oOo-

Table des matières

1. Donner acte de la Présidente au comité syndical.....	3
2. Décision Budgétaire Modificative n°1 sur le BP 2023.....	3
3. Passage à la nomenclature budgétaire et comptable M57 au 1er janvier 2024.....	4
4. Mise en place du télétravail au sein du Syndicat Mixte.....	5
5. Convention de fourniture et vente de repas entre le Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale et le C.C.A.S. de Fondettes.....	7
6. Mise en place de formules déjeuner, définition du coût de revient et tarification des repas à destination du personnel communal exerçant en mairie et en crèches.....	12
7. Rapport d'activité 2022 du Syndicat Mixte.....	13

Madame Dominique SARDOU, Présidente du Syndicat, ouvre la séance à 14 heures 50 et constate que le quorum est atteint. Le comité syndical désigne Madame Catherine PARDILLOS en qualité de secrétaire de séance.

Avant de procéder à la lecture de l'ordre du jour, Madame la Présidente souligne la présence de Monsieur CORTECERO, Directeur Général des Services de la ville de Fondettes, ainsi que Monsieur THIOT, Responsable de production de la cuisine centrale de Fondettes. Messieurs PERDEREAU, DGAT du Conseil Départemental et CLEMOT, Conseiller aux Décideurs Locaux de la Trésorerie de Joué-les-Tours sont excusés.

Madame SARDOU informe les participants du Comité du fait que par délibération du Conseil Départemental du 31 mars 2023, Monsieur Bernard DESROSIERS, conseiller départemental est désigné pour siéger au sein du Syndicat Mixte, en tant que membre suppléant, en lieu et place de Madame MONMARCHE-VOISINE.

Le déroulé de réunion est projeté en séance via un powerpoint.

Madame la Présidente soumet le procès-verbal du Comité Syndical du 16 mars 2023 à l'approbation des membres du Comité qui l'adoptent à l'unanimité.

1. Donner acte de la Présidente au comité syndical

Conformément à la délibération du Comité syndical du 21 juillet 2021, Madame la Présidente donne acte des décisions prises dans le cadre de la délégation du Comité syndical depuis le dernier comité organisé le 16 mars 2023 :

N°	DATE	SERVICE ET OBJET DE LA DÉCISION	Coût T.T.C. /an
DC2023SMR02	03/03/2023	Commande de composants électriques auprès de la Société ROY Elec pour mise en conformité des installations de la cuisine centrale de Fondettes	1 398,70 €
DC2023SMR03	24/03/2023	Mission d'accompagnement en installation maraîchère et relocalisation de l'approvisionnement bio de la cuisine centrale de Fondettes confiée à l'association Bio Centre	32 650,00 € dont 12 000 € en 2023
DC2023SMR04	24/03/2023	Marché d'acquisition d'un équipement multifonctions et sa maintenance auprès de la société RICOH	3 845,10 €
DC2023SMR05	27/03/2023	Acquisition de petits équipements de cuisine auprès de la société CHOMETTE	1 289,09 €
DC2023SMR06	27/03/2023	Acquisition de petits équipements de cuisine auprès de la société TEH ECOTEL	3 266,28 €

2. Décision Budgétaire Modificative n°1 sur le BP 2023

Depuis l'adoption du Budget Primitif du 16 mars 2023, l'exécution des opérations en cours nécessitent d'adopter une décision modificative sur le budget général. La présente décision modificative porte donc sur un montant de :

Section de fonctionnement : 20 830,00 €
Section d'investissement : 0,00 €

1 – Section de fonctionnement

Dépenses

Par cette décision modificative, il est proposé d'alimenter le chapitre 011 « Charges à caractère général » et de déduire ce même montant du chapitre 022 « Dépenses imprévues ». Il convient donc de modifier le budget comme suit :

Chapitre 022 – Dépenses imprévues - 20 830,00 €
Chapitre 011 – Charges à caractère général
Article 60612 « Energie - Électricité » : + 20 830,00 €

Cette opération est due à la hausse tarifaire de l'électricité suite à la nouvelle consultation lancée par Tours Métropole depuis le 1^{er} novembre 2022 pour lequel 120 000 € étaient envisagés pour 2023.

Le prix du kwh ayant augmenté de 10 € au 1^{er} janvier 2023, il convient d'anticiper cette hausse tarifaire que le Syndicat Mixte remboursera à la ville de Fondettes.

Recettes

2 – Section d'Investissement

Aucun ajustement n'est à réaliser sur cette section

RÉCAPITULATIF DES CORRECTIONS APPORTÉES

SECTION DE FONCTIONNEMENT			
DEPENSES			
CHAPITRE	ARTICLE	LIBELLE	MONTANT
022		Dépenses imprévues	-20 830,00 €
011	60612	Énergie – Électricité	20 830,00 €
	TOTAL		- €

Ces opérations ne modifient en rien le montant global du Budget Primitif 2023, à savoir :

SECTIONS	RECETTES	DÉPENSES
FONCTIONNEMENT	1 485 442,95 €	1 485 442,95 €
INVESTISSEMENT	428 852,87 €	428 852,87 €
TOTAL	1 914 295,82 €	1 914 295,82 €

Le Comité Syndical,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L5721-1 et suivants,

Entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente,

Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

AUTORISE Madame la Présidente à procéder aux modifications budgétaires pour faire face aux opérations financières et comptables du Syndicat ;

ADOpte cette décision modificative n° 1 sur le budget général 2023 selon les modalités précitées.

3. Passage à la nomenclature budgétaire et comptable M57 au 1^{er} janvier 2024

La nouvelle organisation territoriale de la République est portée par l'article 106 III de la loi n°2015-991 du 7 août 2015 ainsi que le décret n°2015-1899 du 30 décembre 2015 qui l'applique.

Depuis sa création en 2010 le budget du Syndicat Mixte repose sur la nomenclature comptable et budgétaire M14.

Afin d'améliorer la lisibilité et la qualité des budgets et des comptes publics locaux, une généralisation de l'instruction M57 à toutes les catégories de collectivités locales est proposée au 1^{er} janvier 2024.

Il est précisé que la M57 est la seule instruction intégrant, depuis 2018, les dernières dispositions normatives examinées par le Conseil de normalisation des comptes publics (CnoCP).

Le Syndicat Mixte, de par sa taille, appliquera la M57 Développée et se trouve par ailleurs soumis à l'obligation de rédiger un Règlement Budgétaire et Financier.

Conformément à l'article 1 du décret n°2015-1899 du 30 décembre 2015, le Syndicat Mixte a sollicité l'avis du Comptable Public.

Le Comité Syndical,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L5721-1 et suivants,

Vu l'article 1 du décret n°2015-1899 du 30 décembre 2015,

Vu l'avis favorable émis par mail en date du 12 juin 2023 par Monsieur le Comptable du service de Gestion comptable de Joué-les-Tours de la Trésorerie de Joué-les-Tours,

Considérant qu'en l'absence de texte réglementaire officialisant cette obligation, une délibération est nécessaire,

Entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente,

Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

APPROUVE le passage du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fodette à la nomenclature M57 à compter de l'exercice 2024 ;

AUTORISE la mise en place de la nomenclature budgétaire et comptable M 57 à compter de l'exercice 2024 en lieu et place de la nomenclature budgétaire et comptable M14 du Syndicat Mixte et d'éventuellement ses budgets annexes ;

ACTE le fait que le Syndicat Mixte appliquera la M57 développée (obligatoire si + de 3500 habitants) ;

AUTORISE Madame la Présidente à signer toutes les pièces nécessaires à l'exécution de la présente délibération.

4. Mise en place du télétravail au sein du Syndicat Mixte

Le télétravail est une forme d'organisation et de réalisation du travail, utilisant les technologies de l'information, dans le cadre d'un contrat ou d'une relation d'emploi, dans laquelle un travail, qui aurait également pu être réalisé dans les locaux de l'employeur, est effectué hors de ces locaux de façon régulière.

On entend par télétravailleur toute personne qui effectue du télétravail ; ce dernier, parce qu'il modifie uniquement la manière dont le travail est effectué, n'affecte pas le statut d'emploi du télétravailleur ou sa fiche de poste. Le télétravail est principalement organisé au domicile de l'agent, il s'applique aux fonctionnaires et aux agents publics contractuels.

Généralisé dans le secteur privé depuis l'Accord National Interprofessionnel du 19 juillet 2005, c'est la loi du 12 mars 2012 relative à l'accès à l'emploi titulaire et à l'amélioration des conditions d'emploi des agents contractuels dans la fonction publique qui, dans son article 133, autorise l'exercice des fonctions des agents publics en télétravail. Il indique que cet exercice est accordé à la demande de l'agent et après acceptation du chef de service.

Le décret n°2016-151 du 11 février 2016 fixe les conditions d'organisation de cette modalité de travail et précise que la quotité des fonctions pouvant être exercées sous la forme du télétravail ne peut être supérieure à trois jours par semaine, le temps de présence sur le lieu d'affectation ne pouvant être inférieur à deux jours par semaine.

Le télétravail, facilité par le développement des technologies, offre de réelles perspectives et est un vecteur de nombreux atouts.

Il permet d'apporter :

- un management plus souple lorsque les agents développent une capacité organisationnelle et un sens de l'autonomie,
- une amélioration du bien-être au travail par la diminution du stress et de la fatigue liés au transport,
- un meilleur équilibre entre la vie professionnelle et la vie personnelle,
- une diminution des impacts écologiques.

Compte tenu de ces nombreux atouts, il paraît opportun de mettre en place le dispositif de télétravail en l'encadrant par une charte qui précise les dispositions relatives au télétravail qui est jointe en annexe de la présente délibération.

Sous réserve de disposer d'une connexion Internet à haut débit à son domicile, de joindre à la demande de télétravail une attestation sur l'honneur de la conformité des installations électriques aux normes en vigueur, et de justifier d'un espace dédié au télé travail dans son domicile, tous les agents titulaires et contractuels sur un emploi permanent peuvent demander à bénéficier du télétravail. Toutefois l'éligibilité est conditionnée par la nature du poste occupé, l'aptitude de l'agent à organiser son travail, sa capacité à travailler en autonomie et son sens de l'initiative.

Naturellement, la mise en place du télétravail ne doit pas faire obstacle à la nécessaire continuité du service public et l'agent demandeur ne doit pas avoir un métier imposant une présence physique obligatoire et continue.

En tout état de cause, c'est l'autorité territoriale, sur proposition du chef de Service et sous couvert de la Directrice ou de la Présidente qui pourra autoriser la mise en place du télétravail pour une période d'une année renouvelable.

Le Comité Syndical,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires,

Vu la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale,

Vu le décret n°85-603 du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale

Vu l'accord national interprofessionnel sur le télé travail du 19 juillet 2005, qui transpose l'accord cadre européen du 16 juillet 2002

Vu la loi n° 2012-347 du 12 mars 2012 (article 133) relative à l'accès à l'emploi titulaire et à l'amélioration des conditions d'emploi des agents contractuels

Vu le décret n° 2016-151 du 11 février 2016 relatif aux conditions et modalités de mise en œuvre du télétravail dans la fonction publique et la magistrature ;

Vu l'avis favorable émis par les membres (représentants des collectivités et du personnel) du Comité Social Technique en date du 15 juin 2023,

Considérant que les agents exerçant leurs fonctions en télétravail bénéficient des mêmes droits et obligations que les agents exerçant sur leur lieu d'affectation ;

Considérant que le télétravail résulte d'une démarche volontaire de l'agent approuvée par la collectivité, après s'être assuré que l'agent sera en capacité de se placer en situation de télétravail et que la continuité du service public sera assurée.

Entendu l'exposé des motifs,

Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

INSTAURE le télétravail pour tous les agents titulaires et contractuels sur un emploi permanent, l'éligibilité étant conditionnée par la nature du poste occupé et aptitudes de l'agent,

APPROUVE les dispositions telles que décrites dans le guide du télétravail,

AUTORISE Madame la Présidente ou son représentant à signer tous les actes et conventions nécessaires à l'application de la présente délibération.

5. Convention de fourniture et vente de repas entre le Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale et le C.C.A.S. de Fondettes

Même si les liens entre la ville de Fondettes et le Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.) sont étroits, ce dernier, qui relève du droit public, a une personnalité juridique distincte.

Cette autonomie de gestion lui confère différentes compétences, dont celle du portage de repas au domicile des personnes âgées.

Aussi, il convient d'établir une convention de prestation de fourniture et vente de repas permettant de continuer à fournir les repas pour les personnes âgées en ayant fait la demande auprès du C.C.A.S (cf document ci-après).

Le C.C.A.S. ayant en charge la gestion d'un service public, l'intérêt général justifie l'intervention du Syndicat Mixte dans la production et la livraison annuelle d'environ 15 000 repas.

De façon à assurer la poursuite de cette prestation, il convient de formaliser les conditions de vente de ces prestations au sein d'un nouveau document contractuel où figureront les modalités de mise en application des repas produits, livrés et facturés par le Syndicat Mixte à destination des personnes âgées livrées à domicile sur le Territoire de Fondettes.

La convention de fourniture et vente de repas proposée est jointe en annexe de la présente délibération.

Le Comité Syndical,

Vu le Code Général des collectivités Territoriales et notamment les articles L 5721-1 et suivants,

Vu l'article 4 des statuts du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes portant sur l'intégration de bénéficiaires,

Vu la demande formulée par les représentants du Centre Communal de l'Action Social (C.C.A.S.) reçue le 02 mai 2023.,

Entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente,

Après en avoir délibéré,

Valide le principe de vente de repas par le Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes auprès du C.C.A.S. de Fondettes ;

Acte la poursuite de facturation de cette prestation au coût de revient du repas voté annuellement en assemblée délibérante dès 2023 ;

Acte la prise en compte du nombre de repas concernés (soit une estimation de 15 000 repas annuels) dans les dépenses budgétaires de l'année 2023 et suivantes ;

Autorise de Madame la Présidente à signer la présente convention de prestations.

Convention de fourniture et vente de repas entre le Syndicat Mixte de gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes et le C.C.A.S. de Fondettes

ENTRE LES SOUSSIGNÉS

Le C.C.A.S. de Fondettes, sis 52 rue Eugène Goüin à Fondettes (37230) représenté par Monsieur Cédric DE OLIVEIRA, agissant en qualité de Président en vertu de la délibération d'élection de maire,

D'une part,

ET

Le Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes, établissement public sis 35, rue Eugène Goüin à Fondettes (37230) représenté par Madame Dominique SARDOU, agissant en qualité de Présidente en vertu de la délibération du Comité Syndical du 21 juillet 2021,

D'autre part,

PRÉAMBULE

Le Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.) propose un service de portage de repas à domicile. Ce service est destiné aux personnes de plus de 65 ans, à celles dont l'état de santé ne leur permet plus d'assurer la confection de repas, ainsi qu'à celles temporairement invalides.

Par cette prestation visant à favoriser le maintien des bénéficiaires au domicile, des menus adaptés, sains et équilibrés sont proposés aux bénéficiaires.

Pour effectuer ce service, le C.C.A.S. fait appel au Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale de Fondettes qui élabore les repas et en assure la livraison auprès des bénéficiaires depuis sa création en mars 2010.

La présente convention a pour objet de préciser le mode de production, livraison et facturation des repas.

IL EST CONVENU CE QUI SUIT

ARTICLE 1 : CONDITIONS PRÉALABLES DE PRESTATION

Le C.C.A.S. de la ville de Fondettes, par décision du Conseil d'Administration du 5 juillet 2023 confiera au Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale la prestation de confection et de fourniture des repas au domicile des personnes bénéficiaires de ce service.

1.1 Pour bénéficier de ce service, les conditions sont les suivantes :

- Être résident de la ville de Fondettes,
- Être âgé(e) de plus de 65 ans ou être en situation de handicap. Une évaluation de la situation peut en outre être envisagée au cas par cas si l'âge requis n'est pas atteint pour bénéficier de ce service.

1.2 L'évaluation préalable

Avant la mise en route du service, une évaluation des conditions de livraison est effectuée au domicile du bénéficiaire par la personne en charge du portage de repas à domicile.

ARTICLE 2 : PRÉPARATION DES REPAS

2.1 Process de fabrication des repas :

Les repas destinés aux personnes âgées de Fondettes sont préparés sur la base d'un plan alimentaire adapté selon les recommandations du GEMRCN au sein de la cuisine centrale de Fondettes. La confection de ces repas suit un procédé de liaison froide à J-1.

Conformément au Plan National Nutrition Santé (PNNS) ainsi qu'à la Loi EGALIM du 30 octobre 2018, le Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale se conforme aux objectifs réglementaires mais également à ceux fixés par la Municipalité de Fondettes et notamment :

- la lutte contre la dénutrition ;
- l'introduction de denrées de qualité durable (50% des produits bénéficiant de mentions valorisantes ou SIQO (Sigle d'Identification, de Qualité et Origine) dont 20 % de denrées biologiques) ;
- l'introduction de produits bruts, un maximum de recettes maison est réalisée ;
- l'introduction de denrées issues de la production locale et des circuits courts.

2.2 Type de prise en charge et composition des repas :

Les repas médicalisés ne sont pas pris en charge par le Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale. Cependant, certaines allergies peuvent être prises en charge et doivent impérativement être mentionnées lors de l'inscription. Les menus mensuels sont consultables sur le site www.syndicatrestauration37.fr

Le repas se décompose comme suit :

- 1 potage
- 1 entrée
- 1 plat du jour accompagné de féculents ou de légumes
- 1 fromage ou yaourt
- 1 dessert (fruit ou pâtisserie)
- 1 morceau de pain
- 1 salade verte

Les boissons ne sont pas comprises dans les repas.

Alternative : la composante d'accompagnement du plat (légumes, féculents) fait l'objet de propositions aux inscrits qui font leur choix au plus tard 15 jours avant le mois de consommation.

2.3 Conditionnement des repas :

Les repas sont conditionnés en barquettes individuelles thermofilmées à usage unique, résistantes pour le plat chaud à une remise en température dans un four à micro-ondes.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, le repas doit être conservé au réfrigérateur et consommé avant la date limite de consommation indiqué sur la barquette. Sur chaque barquette figure :

- la nature du plat ;

- la date de fabrication ;
- la date limite de consommation ;
- les conditions de conservation ;
- les conditions de mise en température ;

ARTICLE 3 : LIVRAISON DES REPAS

Une fois préparés, ces repas sont livrés aux domiciles des administrés dans le respect des règles de sécurité alimentaire en vigueur. La livraison des repas au domicile des bénéficiaires est assurée par le personnel du Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale du lundi au vendredi de 7 heures à 12 heures.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, ces repas ne peuvent en aucun cas être déposés à l'extérieur et les denrées livrées ne pourront être congelées.

Conformément à l'agrément délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations, les repas peuvent être réalisés au maximum 5 jours avant la date limite de consommation. Les repas du week-end sont livrés le vendredi.

En application du principe de précaution, le livreur de repas ne peut déposer le repas lorsque le bénéficiaire est absent.

ARTICLE 4 : LIMITE DE LA PRESTATION DU SYNDICAT MIXTE

Le Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes n'intervient pas dans la remise en température, le dressage ou le service des repas, ni dans l'entretien des équipements au domicile des intéressés.

Les engagements de chacune des parties (Syndicat mixte, C.C.A.S., administré) sont fixés dans le contrat de mise en place de tout nouveau portage.

ARTICLE 5 : MODALITÉS DE COMMANDE, COÛT DE REVIENT ET FACTURATION

5.1 Modalités de commande de repas :

La commande des repas s'effectue de façon hebdomadaire, par mail, directement entre le C.C.A.S. et le chef de production de la cuisine centrale de Fondettes (copie à la directrice du Syndicat) selon les modalités suivantes :

Tout repas commandé auprès du C.C.A.S., pour être pris en charge, doit être communiqué au personnel du Syndicat Mixte 48h avant le jour de consommation.

5.2 Modalités d'annulation de repas :

Les annulations devront parvenir au responsable de production, par mail avec copie à la directrice du Syndicat, au plus tard 48h avant le jour de livraison du repas.

Les repas n'ayant pu être annulés dans les délais au regard de circonstances atténuantes (hospitalisations, décès....) feront l'objet d'une prise en charge par le C.C.A.S.

En cas d'absence du bénéficiaire non signalée, et sans consignes précises reçues par le livreur, le repas ne pourra être livré, mais sera néanmoins facturé.

5.3 Modalités de facturation du Syndicat Mixte au C.C.A.S. :

En contrepartie des prestations assurées par le Syndicat Mixte, les repas seront facturés au nombre réel commandé, sur la base du coût de revient et de facturation du repas fixé pour chaque année civile par l'assemblée délibérante du Syndicat Mixte.

Ce coût est établi selon différents types de dépenses : alimentaires, générales (entretien, fluides...), spécifiques (livraison, masse salariale...), ainsi que l'amortissement.

Les repas préparés et livrés par le Syndicat Mixte à destination d'usagers inscrits auprès du C.C.A.S. font l'objet d'une facturation globale de la part du Syndicat Mixte au C.C.A.S.

Le paiement s'effectuera mensuellement, sur l'élaboration d'un titre de recettes qui sera conforme à l'état des effectifs validé conjointement par la Directrice du C.C.A.S. et le chef de Production de la cuisine centrale.

5.4 Modalités de facturation du C.C.A.S. aux administrés :

Le tarif du repas aux usagers est déterminé par le Conseil d'Administration du CCAS en fonction des ressources du bénéficiaire.

Un titre de recettes sera émis à l'encontre de chaque administré inscrit au service de portage de repas à domicile. La révision tarifaire des repas fera l'objet d'une délibération du Conseil d'Administration.

ARTICLE 6 : PRESTATIONS ANNEXES

En cas de besoins de prestations annexes diverses (portage de repas à l'occasion du banquet annuel des aînés, plateau repas pour réunion, formations ou toute autre manifestation ponctuelle), le C.C.A.S. peut faire appel au service du Syndicat Mixte de Gestion de la Cuisine Centrale.

Chacune de ces prestations fera l'objet d'un devis qui, une fois accepté, sera honoré et facturé.

ARTICLE 7 : CONTRÔLE

Le Syndicat fournira annuellement au C.C.A.S. un rapport sur son fonctionnement.

ARTICLE 8 : DURÉE DE LA CONVENTION – DÉNONCIATION - RÉSILIATION

La présente convention est conclue à compter de l'accomplissement des formalités administratives jusqu'au 31 décembre 2023. Elle sera renouvelable quatre fois par tacite reconduction pour une année civile, soit au plus tard jusqu'au 31 décembre 2027.

Elle pourra être dénoncée par chacune des parties par courrier recommandé avec accusé de réception en respectant un délai de préavis de trois mois minimum.

En cas de non respect des engagements réciproques inscrits dans la présente convention et ses avenants ultérieurs, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure.

La présente convention sera résiliée de plein droit, sans préavis, ni indemnité, en cas d'insolvabilité notoire du C.C.A.S.

A Fondettes,

le.....

Le Président du C.C.A.S.,

La Présidente du Syndicat Mixte,

Cédric DE OLIVEIRA

Dominique SARDOU

6. Mise en place de formules déjeuner, définition du coût de revient et tarification des repas à destination du personnel communal exerçant en mairie et en crèches

Afin d'uniformiser l'offre de restauration auprès des agents du Centre Technique Municipal aux agents de la mairie de Fondettes, la municipalité souhaite la mise en place d'un service de restauration en liaison froide à l'Hôtel de ville de Fondettes situé 35, rue Eugène Goüin à Fondettes (37230). Ce service pourrait être étendu au personnel communal exerçant dans les crèches de Fondettes.

Pour rappel, les agents du CTM ont aujourd'hui un repas complet, identique à celui servi dans les cantines, pour un coût unitaire établi pour 2023 à 7,03 € TTC (double portion de repas complet servie au regard du travail physique réalisé en extérieur).

Le Syndicat Mixte est sollicité afin de prendre en charge la fourniture et la livraison d'environ 20 à 40 repas par jour en liaison froide pour cette structure à compter du 1^{er} juillet 2023, ce qui représente entre 5 200 et 10 400 repas sur une année civile complète.

Cette solution étant la plus avantageuse et la plus cohérente du point de vue technique et financier, tant vis-à-vis des usagers, que de la ville et du département, l'intégration de cette production complémentaire de repas destiné aux agents administratifs et personnels des crèches de la ville de Fondettes est proposée.

Cette prise en charge porte le nombre journalier de repas confectionnés par la cuisine centrale à environ 2 138 repas en période scolaire, soit environ 308 000 repas à l'année, ce qui ne bouleverse pas le volume de production maximale de la cuisine centrale validé par les services de la Direction Départementale de la Protection des Population (DDPP) fixé à 370 000 repas par an.

La ville de Fondettes se préoccupe en parallèle de l'organisation du service concernant le dressage, la remise en température et le service des repas aux convives ainsi que des modalités propres au règlement intérieur de l'utilisation de la salle de restauration prévue à cet effet.

Ces repas feront l'objet de la définition, pour chaque année civile, d'un coût de revient et d'un coût de facturation de repas. Pour 2023, le coût de revient de production et de facturation de ces repas, de juillet à décembre 2023 -déclinés selon trois formules selon les appétits- est le suivant :

FORMULES	C. ALIM TTC	CONDITIONNEMENT	COÛT TTC SALARIAL, ENTRETIEN & AMORTISSEMENT	TOTAL TTC
PLAT CHAUD PAIN	1,83 € (dont 20 % bio)	Plastique	0,35 €	2,18 €
		Bambou	1,87 €	3,70 €
		Inox	0,81 €	2,64 €
		Bambou /Inox	0,41 €	2,24 €
ENTRÉE / PLAT OU PLAT DESSERT PAIN	2,33 € (dont 20 % bio)	Plastique	0,47 €	2,80 €
		Bambou	2,32 €	4,65 €
		Inox	0,81 €	3,14 €
		Bambou /Inox	0,84 €	3,17 €
ENTRÉE PLAT DESSERT PAIN	2,66 € (dont 20 % bio)	Plastique	0,55 €	3,21 €
		Bambou	3,07 €	5,73 €
		Inox	0,81 €	3,47 €
		Bambou /Inox	1,28 €	3,94 €

Madame SARDOU informe les membres du Comité Syndical du rectificatif posé sur table précisant qu'il convient de lire « Page 13, dans le tableau reprenant le coût de revient et tarification des formules précisées, il convient de lire en titre de 1^{ème} colonne « coût salarial, d'entretien et d'amortissement ».

Monsieur CORTECERO, Directeur Général des Services de Fondettes, signale que la ville de Fondettes prendra à sa charge une participation sur chacune des formules choisies par les agents communaux.

Le Comité Syndical,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L5721-1 et suivants,

Vu l'article 4 des statuts du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes permettant l'intégration de convives supplémentaires au titre des convives de la ville de Fondettes,

Entendu l'exposé de Madame Dominique SARDOU, Présidente,

Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

Approuve l'intégration des convives du personnel communal administratif à la production du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes ;

Acte le démarrage de cette prestation au 1^{er} juillet 2023 ;

Acte la prise en compte du nombre de repas concernés (estimés à 4 250 repas pour l'année) dans les dépenses budgétaires de l'année 2023 et suivantes ;

Acte le coût de revient 2023 du repas qui sera facturé de juillet à décembre 2023 à la ville selon les formules et tarifs présentés ci-dessus.

7. Rapport d'activité 2022 du Syndicat Mixte

Conformément à l'article L5211-39 du Code Général des Collectivités Territoriales, Madame la Présidente présente à l'assemblée le bilan d'activité 2022.

Ce rapport, qui présente les événements de l'année écoulée, comporte également les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de l'activité de la restauration.

Conformément à la législation en vigueur (article L1413-1 du Code Général des Collectivités Territoriales), ce bilan a été présenté aux membres de la commission Consultative des Services Publics Locaux de ce jour et le sera lors des prochaines instances de la ville de Fondettes et du conseil départemental d'Indre-et-Loire. Enfin, ce document sera mis à disposition du public au siège du Syndicat Mixte de Gestion de la cuisine centrale de Fondettes.

Madame SARDOU précise que le rapport d'activité 2022 du Syndicat a reçu les félicitations de la part de Monsieur LAUBRY, représentant de l'UFC Que Choisir, présent lors de la Commission Consultative des Services Publics Locaux.

Monsieur GRANSART signale qu'une participation complémentaire de 59 € / an et / enfant permettrait de compenser l'augmentation pressentie liée à l'augmentation des frais énergétiques 2023.

En réponse à Madame Valérie JABOT, conseillère départementale et membre suppléant du Comité, Monsieur CORTECERO, Directeur Général des Services, signale que les tarifs des repas facturés aux familles fondettoises, délibérés en Conseil Municipal, varient de 2, 89 € à 4,35 € selon le quotient familial.

En référence au pourcentage donné de 13,15 % de ce que représente les repas « cantine » dans l'alimentation globale de l'enfant sur une année scolaire (144 repas), Madame Catherine PARDILLOS, Conseillère Municipale et membre titulaire du Comité, souligne qu'il faut défendre la théorie du « Bien Manger ».

Madame SARDOU clôture le débat en remerciant les services et notamment Mme de Vabray et M. THIOT du Syndicat, Monsieur CORTECERO, Directeur Général des Services de la ville de Fondettes et Monsieur PERDEREAU, Directeur Général Adjoint du conseil départemental d'Indre-et-Loire pour le travail accompli et la collaboration entre services.

Le Comité Syndical,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L1413-1 , L 5721-1 et suivants,

Entendu l'exposé de Madame SARDOU, Présidente,

Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

Approuve le rapport d'activité 2022 du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes.

Madame Valérie JABOT, conseillère départementale, quitte la séance à 15h50.

Questions diverses

- **Arrivée de Julie LEMONNIER, chauffeur livreur du Portage à domicile**

Depuis le 02 mai 2023, sur la base d'un CDD de 25 heures / semaine, Madame LEMONNIER a rejoint l'équipe du Syndicat afin d'assurer la livraison des repas aux domiciles des personnes âgées et d'assurer une veille quotidienne auprès du C.C.A.S.

- **Reprise des commissions « usagers »**

Les commissions « usagers » ville et collèges, stoppées pour raison de pandémie COVID ont pu être à nouveau organisées et ont eu lieu le 27 mars 2023 pour les écoles, le 13 avril 2023 pour les collèges.

- **Approvisionnements en denrées alimentaires**

Madame SARDOU informe les membres du Comité que le responsable de production rencontre des difficultés d'approvisionnements, notamment au niveau des denrées biologiques (offre insuffisante par rapport à la demande depuis la mise en application de la Loi EGALIM).

- **Visite de l'exploitation « Les produits de jardin » par le CMJ**

Le 14 juin 2023 à 14h00, un atelier découverte a été organisé à destination des enfants du Conseil Municipal des Jeunes sur l'exploitation de la famille CORMIER.

• **Audit Valeurs Culinaires**

L'audit sollicité sur les sites de production en cuisine centrale et sur la remise en température et service à l'école Gérard Philipe et collège Jean Roux s'est déroulé selon le planning suivant :

- 4 avril 2023, de 4h à 12h00 : Observation du mode de fonctionnement des tournées et production, allotissement en cuisine centrale ;
 - 11 mai de 8h à 14h00 : Observation en offices et salles de restauration de l'école Gérard Philipe et du collège Jean Roux
 - 15 juin 2023 : réunion portant sur la restitution et préconisations.
- Le rapport d'observations présenté sera transmis aux élus du Syndicat Mixte.

• **Installation maraîchère – accompagnement par BioCentre**

Dans le cadre de l'accompagnement de Bio Centre auprès du syndicat mixte de restauration de Fondettes concernant l'approvisionnement en produits Bio de la cuisine centrale, une réunion de première restitution sera programmée en septembre 2023 sur les points suivants :

- Potentiel agronomique
- Diagnostic cuisine
- Hypothèses de statuts juridiques pour l'aide à la décision de la collectivité

Une animation portant sur le choix du statut juridique sera organisée courant octobre 2023.

En parallèle, un contact a été pris avec la commune exemplaire de Mouans-Sartoux afin d'échanger sur leur expérience en terme de maraîchage biologique. Une visio-conférence est organisée le 13 juillet prochain à 14h30.

• **Automatisation du calcul et attribution du FCTVA**

Depuis le 1^{er} janvier 2023, le FCTVA ne fait plus l'objet de demande par les collectivités et est attribué automatiquement.

La prévision 2023, basée sur les dépenses éligibles en section de fonctionnement et investissement du **Compte Administratif 2021** étaient les suivantes :

Fonctionnement : 30 756,87 € (total des compte 615221, 61521, 615231, 615232 et 61523) : 30 756,87 € x 16,404 % = 5 045,35 € inscrits aux recettes de fonctionnement du BP 2023 (article 744)

Investissement : 911,86 € (total des comptes 21, 23, 202 et 205) x 16,404 % = 149,59 € inscrits au recettes d'investissement du BP 2023 (article 10222).

Or une recette de 168,78 € a été perçue de la préfecture dont :

- 19,19 € en recettes de fonctionnement (soit une **réduction des recettes attendues non prévisibles de 5 026,17 €**) ;
- 149,59 € en recettes d'investissement, conforme aux inscriptions budgétaires.

Après demande d'explications auprès du service préfectoral concernant ce versement, il a été indiqué que les dépenses des comptes précités réglées dans le cadre d'un marché de maintenance préventive ou curative des équipements (ce qui est le cas pour 30 639,87 €) ne sont plus éligibles.

• Chef gastronomique

Après avoir rencontré le chef du restaurant « l'auberge de Port Vallières » en 2022 afin d'évoquer les pratiques culinaires en restauration collective du syndicat, c'est celui du « Jardins des Roches » qui sera consulté prochainement.

• Ecocert – Audit du 7 avril 2023

Suite à l'audit organisé en cuisine centrale et sur les sites de l'école La Guignière et la crèche de la Poupardière, le syndicat mixte a obtenu le niveau 1 de labellisation.

Les attestations de conformité ont été délivrées pour chacune des écoles publiques de Fondettes fixant le taux de produits bio utilisés à 73,2 % et 100 % dans les crèches.

Néanmoins, depuis le vote de la loi EGALIM, le référentiel ECOCERT a été réévalué et il est aujourd'hui beaucoup plus difficile d'atteindre le niveau 2. A titre d'exemple, les compteurs électriques de chaque satellites de restauration doivent être scindés.

• Consommation électrique

Coût 2021 : 36 000 €

Coût 22 : 49 000 € (+ 36 %)

Coût estimé 2023 : 160 000 €

Le 1^{er} novembre 2022, une consultation pour fourniture d'électricité propre à la cuisine centrale a été lancée par Tours Métropole via le marché subséquent de la ville de Fondettes. Une délibération engageant le syndicat à rembourser les factures reçues par la ville pour la consommation électrique a été votée le 10 novembre 2022.

Alors que la consommation électrique utilisée en cuisine centrale diminue (cf bilan d'activité 2022), le prix de l'énergie ne cesse d'augmenter. Un premier remboursement a été réalisé auprès de la ville de Fondettes pour un montant de 70 064,29 € € couvrant la période du 1^{er} janvier au 30 avril 2023.

Dans l'hypothèse où les coûts ne diminuent pas dans les mois à venir, cela représenterait un tarif quadruplé par rapport à 2021, triplé par rapport à 2022 (326 %).

• Semaine du goût 2023

Organisée du 9 au 13 octobre prochain, le thème portera cette année sur le respect de saisonnalité des produits et ses enjeux (gustatifs, économiques...) et la conservation des aliments.

L'ordre du jour étant épuisé, Madame la présidente décide de lever la séance à 16H00.

FAIT A FONDETTES, le 28 juin 2023

Le Secrétaire de séance,



Catherine PARDILLOS

La Présidente du Syndicat,



Dominique SARDOU