

CONVENTION DE MISE EN PLACE D'UN SERVICE COMMUN D'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES EN PRODUITS LOCAUX

ENTRE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES SAINT-POURCAIN SIOULE LIMAGNE ET LES COMMUNES DE BAYET

Entre les soussignés :

La Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne représentée par sa Présidente dûment habilitée par délibération du 5 D2CEMBRE 2023 ? ci-après dénommé "l'EPCI",

d'une part,

Et : la commune de BAYET représentée par son Maire, M Philippe BUSSEYON dûment habilité par délibération n° 1 du 1^{er} février 2024, ci-après dénommé "*la commune* ",

d'autre part,

VU le Code général des collectivités territoriales, et notamment son article L. 5721-9 ;

VU les statuts de l'EPCI ;

PRÉAMBULE

Le Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de communes a été reconnu « PAT émergent » en 2021 par la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes. Un des axes du PAT est la valorisation des produits locaux au sein de la restauration collective.

La Communauté de communes a en juin 2023 proposé à ses communes membres gestionnaires d'une cantine en régie une expérimentation sur l'introduction de produits locaux dans les menus une fois par semaine.

Les communes volontaires ont signé une charte « ma cantine – mon terroir » pour marquer leur engagement dans cette expérimentation.

L'ambition de cette expérimentation est de travailler sur des produits locaux, de qualité et de saison dans le respect des règles de la commande publique. Les produits proposés seront en priorité sourcés auprès des producteurs du territoire. En cas d'impossibilité de trouver certains produits sur le territoire communautaire, les fruits notamment, les périmètres départementaux puis régionaux seront étudiés. Cette recherche se fera toujours dans le respect de la saisonnalité. Enfin, et dans le but de soutenir les restaurants collectifs dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, des produits Egalim compatibles seront proposés.

Pour mener à bien cette ambition, le service commun constitue un outil juridique de mutualisation permettant de mettre en commun des moyens afin de favoriser l'exercice des missions de ces structures contractantes et de rationaliser les moyens mis en œuvre pour l'accomplissement de leurs missions.

En l'espèce, le service commun intervient pour la gestion de l'approvisionnement en produits locaux des cantines des communes adhérentes.

La Communauté de communes, en tant que porteuse du Projet Alimentaire Territorial et à l'origine de cette expérimentation, assurera le support et la coordination de ce service commun pendant les 6 mois de l'expérimentation. Elle est amenée à prendre certains engagements qui pourront évoluer dans le temps. Cette période d'expérimentation demeure une période de test au cours de laquelle les adaptations et améliorations sont permises.

IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QU'IL SUIT

ARTICLE 1^{er} : OBJET ET CONDITIONS GÉNÉRALES

Après avoir informé les organes délibérants, la Communauté de communes met à disposition des communes signataires de la charte « ma cantine – mon terroir » et de la présente convention le service suivant :

Dénomination du service	Mission	Nombre d'agent concerné
Projet Alimentaire	Gestion de l'approvisionnement en produits locaux des cantines	0,2 ETP

La structure des services (ou parties de services) mis à disposition pourra, en tant que de besoin, être modifiée d'un commun accord entre les parties, et ce, en fonction de l'évolution des besoins respectifs constatés par les parties.

ARTICLE 2 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est prévue pour une durée de 6 mois, à compter du 1^{er} janvier 2024. Elle pourra être renouvelée par reconduction expresse.

ARTICLE 3 : SITUATION DES AGENTS DU SERVICE COMMUN

L'agent concerné est mis à disposition des communes partenaires pour la durée de la convention.

ARTICLE 4 : MODALITES D'ORGANISATION

La Communauté de communes établira, en lien avec un nutritionniste, un calendrier d'introduction de denrées tout au long des six mois. Les plannings seront faits sur cinq semaines consécutives. L'objectif est de tester très progressivement l'approvisionnement sur l'ensemble des produits constitutifs d'un repas.

Il y aura donc des produits bruts (viande, légumes) comme prêts à consommer (yaourts). Des produits, les plus variés possible, seront donc intégrés à un rythme croissant chaque semaine afin de permettre à chacun de s'adapter. Les restaurants en seront informés suffisamment à l'avance afin d'intégrer les produits dans leurs menus.

Le temps de l'expérimentation, la Communauté de commune assurera le rôle d'intermédiaire entre les fournisseurs et les restaurants collectifs : du sourcing à la planification des denrées, à la centralisation des commandes, à la répartition des marchandises jusqu'à la facturation. Au terme de l'expérimentation, un choix quant à la structure porteuse de la logistique, de la passation des commandes à la facturation devra s'opérer. Cette période de 6 mois a pour objectif de trouver l'organisation logistique (de la commande à la facturation) la plus fluide pour l'ensemble des acteurs de la chaîne et sera donc la base du service commun.

Afin d'optimiser au mieux la planification avec les producteurs et de mettre en place une logistique optimisée, l'ensemble des restaurants collectifs volontaires seront livrés chaque semaine des mêmes produits (Ex: du poulet). Ces produits auront, au préalable, été sourcés par la Communauté de communes. S'il s'agit de produits bruts, chaque restaurant restera libre de les travailler comme il le souhaite. Une variété de produits sera fournie : bruts, frais (légumes, viandes), finis et/ou transformés (yaourts, pâtes).

Les restaurants des communes qui s'engagent dans ce service commun le temps de l'expérimentation acceptent de recevoir les produits locaux sourcés par la Communauté de communes.

ARTICLE 5 : CONDITIONS FINANCIÈRES / REMBOURSEMENT

Le remboursement des frais de fonctionnement du service commun de la commune à l'EPCI et notamment des denrées alimentaires s'effectue sur la base des coûts des approvisionnement réellement livrés à la commune adhérente et facturés à la Communauté de communes.

Le remboursement s'effectue sur la base d'un état mensuel établi par le responsable du service commun indiquant les volumes livrés aux communes et le coût unitaire.

ARTICLE 6 : DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DU SERVICE COMMUN

Un comité de pilotage est mis en place pour assurer le suivi du service commun durant l'expérimentation. Il est composé du Vice-Président délégué de la Communauté de communes et des représentants de chacune des Communes adhérentes au service commun.

ARTICLE 7 : MISE A DISPOSITION DES BIENS MATERIELS

Les biens affectés au service commun restent acquis, gérés et amortis par l'EPCI.

ARTICLE 8 : ASSURANCES ET RESPONSABILITES

La Communauté de communes souscrita les assurances nécessaires pour couvrir l'ensemble des risques inhérents à cette expérimentation.

ARTICLE 9 : DÉNONCIATION DE LA CONVENTION

La présente convention prend fin au terme fixé à l'article 2 de la présente convention.

Elle peut également prendre fin de manière anticipée à la demande d'une des parties cocontractantes, agissant en vertu d'une délibération exécutoire, pour un motif d'intérêt général lié à l'organisation de ses propres services, à l'issue d'un préavis de 2 mois. Cette décision fait l'objet d'une information par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 10 : LITIGES

Tous les litiges concernant l'application de la présente convention relèvent de la seule compétence du tribunal administratif de Clermont Ferrand, dans le respect des délais de recours.

ARTICLE 11 : DISPOSITIONS TERMINALES

La présente convention sera transmise en Préfecture et notifiée aux services concernés ainsi qu'aux trésoriers et aux assureurs respectifs des parties.

Fait à Bayet, le 2 février 2024, en 2 exemplaires.

Pour la Communauté de communes Saint-Pourçain
Sioule Limagne

La Présidente,
Véronique POUZADOUX

Pour la Commune de BAYET ;

Le Maire
Philippe BUSSERON

