

Convention d'entente communale entre les villes de Doussard et Faverges-Seythenex

Préambule

La commune de Faverges-Seythenex possède actuellement une cuisine centrale avec une réserve de capacité de production importante. La commune de Doussard quant à elle réfléchit, dans une logique de rationalisation et de mutualisation, à permettre d'augmenter la performance de son service de restauration en supprimant la confection directe en cuisine centrale sur sa commune. Les parties conviennent que l'élément décisif pour diminuer les coûts reste le volume produit. L'enjeu est de faire des économies pour tous et de garantir une qualité et une concertation avec les usagers optimales.

Les parties partagent les mêmes valeurs de qualité du service public de restauration assurée en régie. Elles s'associent donc, dans le cadre de cette entente, dans le but d'atteindre les mêmes objectifs à savoir de :

- garantir une meilleure réactivité aux besoins des usagers et conserver la possibilité d'intervenir sur le niveau de qualité,
- assurer une maîtrise des coûts sur la durée notamment à travers une amélioration de la productivité liée à la mutualisation, renforcée par une économie d'échelle,
- poursuivre le développement de la démarche déjà engagée en matière d'achats responsables tels que les produits issus de l'agriculture biologique, de circuits courts ou du commerce équitable,
- reconnaître les compétences et le professionnalisme des agents publics territoriaux.

La commune responsable de la confection des repas se dote dans ce cadre d'un conseil permanent en matière de diététique et permet l'organisation de concertations avec les usagers autour de la qualité du service.

Après plusieurs échanges, les parties conviennent que la création d'une convention d'entente telle que définie par l'article L. 5221-1 du code général des collectivités territoriales. EN effet, au titre de cet article, il est convenu que *« Deux ou plusieurs conseils municipaux, organes délibérants d'établissements publics de coopération intercommunale ou de syndicats mixtes peuvent provoquer entre eux, par l'entremise de leurs maires ou présidents, une entente sur les objets d'utilité communale ou intercommunale compris dans leurs attributions et qui intéressent à la fois leurs communes, leurs établissements publics de coopération intercommunale ou leurs syndicats mixtes respectifs. »*

Plus généralement, les ententes font partie des premières formes de coopération intercommunale mises en œuvre dès la loi du 5 avril 1884. Les articles L. 5221-1 et L. 5221-2 du CGCT prévoient les dispositions afférentes.

D'autre part, la jurisprudence confirme la capacité pour les communes de conclure une convention d'entente sur la question de la restauration scolaire afin de permettre le développement d'une mission de service public intégrée hors du champ de la concurrence et du marché.

La présente convention vise à construire la collaboration entre les deux communes par le biais d'une entente intercommunale ayant pour objet la restauration collective à destination des publics dont les communes de Doussard et Faverges-Seythenex ont la charge : publics scolaires et personnes âgées ou dépendantes.

Les ententes font partie des premières formes de coopération intercommunale mises en œuvre dès la loi du 5 avril 1884. Les articles L. 5221-1 et L. 5221-2 du CGCT prévoient que les communes, les EPCI et les syndicats mixtes peuvent instaurer entre eux des ententes afin de porter des projets relatifs à des questions d'utilité communale ou intercommunale compris dans leurs attributions.

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention d'entente intercommunale vise à mutualiser l'exploitation de la cuisine centrale de la commune de Faverges-Seythenex, permettant la fourniture de repas aux usagers de la commune de Doussard, contre le versement d'une participation au service de production proportionnel aux nombres de repas confectionnés et livrés.

La cuisine centrale de la commune de Faverges-Seythenex assurera la fabrication et la fourniture de repas au restaurant scolaire selon le principe de la liaison chaude et les repas destinés au portage à domicile pour les personnes âgées en liaison froide.

Article 2 : Conditions d'exécution

2.1 Gouvernance de la convention

La présente convention est conclue et, le cas échéant, modifiée ou résiliée sur délibération conforme des conseils municipaux de Doussard et de Faverges-Seythenex.

Cette entente est ouverte, dans la limite de capacité et de supportabilité afférentes à la qualité du service

Une commission, composée de trois élus de chacun des deux communes, est constituée en vue du pilotage de l'entente et de la dite convention.

Cette commission est présidée par un élu de la commune de Faverges-Seythenex. Elle est pilotée administrativement par la directrice de l'éducation-enfance-sport de la commune de Faverges-Seythenex qui s'entoure le cas échéant de tout technicien utile.

Chaque conseil municipal désigne en son sein trois délégués chargés d'y siéger.

La commission (ou conférence) intercommunale a pour rôle :

- d'assurer le suivi des prestations réalisées en entente
- de préparer les évolutions tarifaires correspondantes
- de mettre au point les avenants ou évolutions de la présente convention à soumettre à la validation des conseils municipaux

La commission est réunie au moins une fois par an et est conduite sous la direction du chef de service de la restauration municipale de la commune de Faverges-Seythenex.

Les membres de la commission associent à leurs débats les personnes dont ils jugent la fonction ou la qualification utile.

Notamment, la commission pourra proposer des structures de concertation avec les usagers pour l'évaluation du service.

2.2 Dispositions relatives à la qualité des prestations

Il est important de se référer à la « recommandation relative à la nutrition » de la Direction des affaires juridiques du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, et au programme national santé susvisé. La cuisine centrale municipale de Faverges-Seythenex a un agrément de la DDPP (Direction Départementale de la Protection de la Population). La ville de Faverges-Seythenex déclarera le restaurant municipal de Doussard comme satellite de la cuisine municipale de Faverges-Seythenex.

Les différents types de liaisons de la cuisine centrale:

La Liaison Chaude :

Elle est utilisée pour les repas des structures petites enfance et des restaurants scolaires. Les entrées froides, fromages et desserts sont préparés et conditionnés dans la zone de préparation froide (6° à 12°) et conditionnés dans des bacs en polycarbonate. Les plats chauds sont conditionnés dans des bacs inox et sont placés dans des armoires de maintien en température.

A 10h30, les gastronomes sont mis dans des bacs isothermes puis placés dans le camion de livraison.

Sur les cuisines satellites, les préparations froides sont mises directement dans les réfrigérateurs à une température comprise entre 0° et +3°C maximum. Les plats chauds sont mis dans des fours qui maintiennent la température jusqu'à l'arrivée des consommateurs.

La Liaison Froide :

Elle est utilisée pour les repas du portage à domicile. Les entrées, fromages et desserts du portage sont préparés et conditionnés dans la pièce froide de préparation entre + 6 °à + 12°C. Lors du conditionnement, ils sont mis dans des barquettes individuelles, puis scellées à la thermoscelleuse. Ces préparations sont ensuite placées dans la pièce froide d'allotissement à + 3°C. Les plats chauds, après la cuisson, sont conditionnés dans des barquettes individuelles qui sont thermoscellées. Le conditionnement s'effectue après refroidissement en cellule de + 63°C à + 10°C maximum en moins de 2 heures. Ensuite le stockage s'effectue en chambre froide jusqu'au conditionnement dans des sachets papiers servant à la livraison.

Les repas sont chargés par le personnel du service pour la livraison dans un camion réfrigéré. La consommation des repas s'effectue jusqu'à J + 3.

2.3 Quantité de repas à fournir à la ville de Doussard

Il est convenu selon la présente convention que la livraison des repas se fera à minima de 50 repas et au maxima à 250 repas par jour.

Pour la liaison froide, la quantité de repas à fournir est de x repas. Il est convenu selon la présente convention que la livraison des repas se fera à minima de 0 repas et au maxima à 30 repas.

2.4 Confection des repas et élaboration des menus

Les menus sont établis pour une période de dix semaines en collaboration avec la diététicienne qui intervient pour le compte de la commune de Faverges-Seythenex. Ils sont transmis par la ville de Faverges-Seythenex à la ville de Doussard par période de quinze jours, au plus tard, le vendredi précédant la période concernée.

Les repas préparés par la cuisine centrale municipale de Faverges-Seythenex sont fabriqués sur place par des cuisiniers professionnels.

2.4.1-Déroulé pour la confection des repas

- Tous les jours la cuisine centrale de Faverges-Seythenex réceptionne des marchandises pour l'élaboration de ses menus. Une vérification s'effectue au niveau de :
 - la température des denrées à réception,
 - la référence et la qualité des produits,
 - la DLC ou DLUO,
 - le numéro de lot et l'étiquetage des produits,
 - l'estampille sanitaire,
 - l'état du camion.

Ces informations sont conservées durant 1 an dans le bureau du chef de cuisine.

En cas de doute ou d'erreur sur ces différents critères, les marchandises sont refusées.

- Stockage des matières premières
Chaque marchandise est immédiatement rangée, dans la zone de stockage prévue à cet effet en respectant la méthode PEPS (premier entré, premier sorti).
Un contrôle des températures des chambres froides est effectué au minimum 2 fois par jour. Les chambres froides positives et négatives sont aussi sous alarme informatique.
- La légumerie :
La cuisine centrale comprend une chambre froide fruits et légumes, qui seront ensuite triés, lavés, épluchés sur place dans une zone légumerie.
- Les préparations :
Les préparations froides (*les entrées, les fromages, les desserts*) sont confectionnées dans la zone de préparation froide entre + 6 à +12 °C. Ces préparations sont conditionnées puis stockées dans la pièce d'allotissement à +3°C maximum. Cette température basse permet de limiter la multiplication microbienne.
Les préparations chaudes sont conditionnées dans des bacs gastronormes. Une prise de température s'effectue en fin de cuisson. Les gastronormes sont alors maintenus en température supérieure ou égale à + 63°C.

Pour les portages à domicile, les repas sont mis dans des barquettes individuelles, passées en cellule de refroidissement de + 63°C à + 10°C à cœur en moins de 2 heures. Elles sont ensuite acheminées vers la pièce d'allotissement pour être distribuées en liaison froide.

- La livraison :
Les plats chauds sont placés dans des containers isothermes. Avant chargement, un relevé de température est effectué. La livraison s'effectue dans un camion approprié.
Un plat témoin fait le tour de la livraison, pour être au plus près de la réalité et est entreposé pendant 5 jours en chambre froide positive au sein de la cuisine satellite.
- L'entretien des locaux :
Il s'effectue selon un plan de nettoyage et de désinfection conformément aux préconisations de la D.D.P.P. Un plan de contrôle de l'efficacité de ce dernier est également établi et prévoit l'enregistrement de la réalisation des nettoyages et les contrôles microbiologiques des surfaces assurés par un laboratoire spécialisé.

2.4.2-La composition des menus

Les menus sont élaborés par le chef de cuisine avec l'appui de la diététicienne de la ville de Faverges-Seythenex qui est garante du respect de la réglementation en vigueur. Le repas est articulé autour de 4 à 5 composantes. Ce choix a permis à la cuisine centrale de Faverges-Seythenex de respecter plus facilement le GEM-RCN (groupement d'études des marchés en restauration collective et nutrition) qui est devenu obligatoire depuis août 2013 et qui porte sur la réglementation de la nutrition scolaire, mais également de permettre une plus large couverture des besoins de l'enfant. En effet, il est indiqué « Quelque soit le nombre et le choix des composantes du menu, il convient de veiller à ce qu'un produit laitier, qu'un fruit cru ou un légume cru, ainsi qu'un produit contenant du calcium, soit toujours servi. »

Le GEM-RCN a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas, compte tenu des données nouvelles concernant la santé publique, notamment la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité, et des priorités nutritionnelles nationales établies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé.

Si l'alimentation est une composante essentielle de l'état de santé, elle doit aussi contribuer au bien être et au plaisir du convive.

La collectivité garantit un apport protéinique suffisant à l'ensemble de ses usagers. La restauration de Faverges-Seythenex propose des menus sans porc.

Elle se base sur plusieurs critères :

- l'apport des nutriments dont les convives ont besoin,
- l'application du GEM-RCN, méthode qui a pour but d'assurer une qualité nutritionnelle et gustative dans la continuité des priorités nationales établies dans le cadre du PNNS (programme national de nutrition et santé);
- la saisonnalité,
- la variété,
- l'introduction chaque semaine des plats à base de produits « bio » ainsi que des produits locaux,
- la découverte de nouvelles saveurs, l'éveil du palet à d'autres cultures. Les menus à thèmes proposés au cours de l'année remplissent cette fonction.

2.4.3-Le paquet hygiène

Le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation impose des règles d'hygiène strictes « Le paquet hygiène » au niveau de la restauration collective. Celui-ci demande aux cuisines de définir un plan de Maîtrise sanitaire, son rôle étant d'être un outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments.

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène,
- du plan HACCP,
- de la mise en place d'un système de traçabilité.

Afin de vérifier l'efficacité de son plan de maîtrise sanitaire, la cuisine centrale de la ville de Faverges-Seythenex a pris différentes mesures sous la forme d'un plan d'autocontrôle :

- Plat témoin : le plat témoin est fabriqué tous les jours. Il est gardé 5 jours à +3°C après avoir fait la tournée.
- Laboratoire privé d'analyse : la cuisine centrale fait appel à un Laboratoire privé, actuellement « SAVOIE LABO » pour contrôler son plan de maîtrise sanitaire. Ce contrôle passe par :
 - des audits, afin de vérifier la bonne application des règles d'hygiène ;
 - des analyses microbiologiques de plats cuisinés ;
 - des prélèvements de surface.

L'analyse de l'eau est opérée une fois par an par VEOLIA.

Article 3 : durée de la convention – résiliation

La présente convention est conclue pour une durée de 1 an, soit du 1 septembre 2018 au 31 août 2019.

Les parties pourront se dédire à chaque date anniversaire de la présente convention avec un préavis de 6 mois.

Cette convention est renouvelable de manière tacite.

Article 4 : obligation respective

Obligation de la commune de Faverges-Seythenex :

La commune de Faverges-Seythenex fabrique les repas en liaison chaude et en liaison froide pour le compte de la commune de Doussard.

La commune de Faverges-Seythenex, qui dispose du personnel et du véhicule adapté, prend en charge la livraison des repas, à la cuisine satellite pour .

Elle sera responsable totalement jusqu'à la prise en charge par l'agent de la commune de Doussard. Elle assure le contrôle des tâches suivantes :

- le transport des repas, jusqu'à réception,
- une assistance technique pourra être apportée, sous forme d'information et d'explications, par les techniciens de la restauration municipale de Faverges-Seythenex.

Obligation de la commune de Doussard

La commune de Doussard fait son affaire des facturations aux usagers de ses services.

L'office du restaurant de la commune devra être équipé des moyens nécessaires au respect de la réglementation en vigueur.

Le maintien en température et le service seront assurés par le personnel de la commune de Doussard, ainsi que le nettoyage des bacs inox. Ceux-ci, propres, seront repris par la commune de Faverges-Seythenex le lendemain, lors de la livraison des repas.

La remise en état des locaux et du matériel est sous la responsabilité de la commune de Doussard. Il appartiendra à son personnel de respecter toutes les règles d'hygiène qui régissent la restauration collective.

Le restaurant municipal étant considéré comme un satellite de la cuisine centrale, celui-ci s'engage à :

- prévoir le matériel nécessaire pour le service à table,
- former leur personnel aux règles d'hygiène.

Enfin, la commune de Doussard s'engage à transmettre 72 heures avant (jours ouvrés (du lundi au vendredi)) le nombre de repas à livrer à la cuisine satellite et la liste et l'adresse des personnes devant être livrés à domicile. Ces demandes doivent impérativement être transmises par mail à : cpta@faverges.fr et rest.scol@faverges.fr

Article 5 : horaires et lieux de mise à disposition des repas

L'horaire de mise à disposition des repas est fixé par la commune de Faverges-Seythenex, en accord avec la commune de Doussard afin de permettre au personnel de la commune de Doussard d'assurer la distribution des repas à partir de 11 h30.

La commune de Faverges-Seythenex livre les repas au restaurant municipal de la commune de Doussard. Elle assure, par ailleurs, la livraison des repas dans le cadre du portage à domicile.

Article 6 : participation de la commune de Doussard aux frais du service intégré de restauration centrale

Comme il est prévu légalement dans le cadre d'une convention d'entente, la commune de Faverges-Seythenex ne demande pas de participation plus élevée que les engagements budgétaires réels constatés qu'elle assure et qui sont présentés à la conférence de l'entente.

Compte tenu des projections basées sur le budget réalisé, il est de ce fait convenu à la signature de cette convention que les tarifs suivants seront appliqués :

- 3,70 € HT/repas pour la restauration scolaire
- 7,45 € HT/repas apporté à domicile
- S'agissant des repas pour la petite enfance, la commune de Faverges-Seythenex sera en mesure de les fournir à concurrence du coût de confection et de transport. La mise en œuvre de cette mission devra faire l'objet d'un avenant

Bien que les charges de la commune de Faverges-Seythenex pour l'exercice de ce service sont en mesure de varier annuellement notamment du fait d'événements imprévus (remplacements, grosses réparations, renouvellement de matériel, imprévus,...) celle-ci s'engage à ne pas augmenter à plus du taux de l'inflation la participation de la commune de Doussard afin de garantir une stabilité des charges de cette dernière.

Seule des décisions prises communément en matière de développement du service (plus de bio, de circuit-court,...) ou des évolutions réglementaires significatives pourraient justifier le dé plafonnement de cette règle.

Afin de garantir la légalité de cette convention d'entente, la commune de Faverges-Seythenex prendra les mesures nécessaires de réduction de la participation en cas de rationalisation du service qui entraînerait une participation de la commune de Doussard plus élevée que les charges effectivement constatées du fait notamment des objectifs que la commune de Faverges-Seythenex poursuit : politique d'achat plus performante, ajustement des charges de personnel ou élargissement de l'entente.

Article 7 : facturation – règlement

Facturation : en contrepartie de la mission assurée par la commune de Faverges-Seythenex, la commune de Doussard s'engage à régler la participation qui lui incombe de cette manière :

- en décembre n une première participation couvrant les 4 mois (septembre à décembre de l'année n) calculé par projection sur les volumes constatés en septembre et octobre de l'année n
- en septembre n+1 une participation définitive sur les volumes réellement réalisés sur la période de référence (1^{er} septembre n au 31 août n+1) moins la première participation.

Conditions de règlement : la commune de Faverges-Seythenex émettra dans les formes des titres de recettes qui devront être réglés dans les délais par la commune de Doussard.

Article 8 : assurance et responsabilités

La commune de Faverges-Seythenex couvre pour sa propre activité les risques liés aux dommages corporels qui pourraient survenir à la suite de la fourniture des repas. Elle étendra sa couverture à la prestation rendue à la commune de Doussard, en considérant que la fourniture et la livraison des repas auprès de la commune de Doussard est de même nature que celles fournies aux « satellites » de la commune de Faverges-Seythenex.

La commune de Faverges-Seythenex fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de la fourniture des repas (confection, conservation et transport jusqu'au « satellite » Doussard). La responsabilité de la commune de Doussard ne pourra pas être recherchée à ce titre. En revanche, à compter de la livraison pour la restauration scolaire, la commune de Doussard sera pleinement responsable

En cas de sinistre, la cuisine centrale municipale de la ville de Faverges-Seythenex prendra toutes les dispositions nécessaires pour assurer la continuité de la fourniture des repas à la commune de Doussard en concertation avec cette dernière.

La commune de Doussard devra souscrire toute assurance de responsabilité civile nécessaire afin de garantir sa responsabilité dans la distribution des repas à ses usagers.

La commune de Doussard prend en charge les repas à partir du moment où ceux-ci sont déchargés du camion de livraison et déposés dans l'enceinte du restaurant municipal de la commune de Doussard. Il incombe à la commune de Doussard d'assurer les conditions de stockage, de maintien en température ou de remontée en température et de distribution des repas qui lui sont livrés. Il incombe à la commune de Doussard de prendre toutes les dispositions matérielles, sanitaires, de personnel et d'assurance pour distribuer les repas à ses usagers.

Article 9 : litiges

Tout différend entre les parties, relatif à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention sera soumis au Tribunal administratif de Grenoble, seul compétent en la matière.

POUR LA COMMUNE DE FAVERGES-SEYTHENEX
LE MAIRE (*)

Lu et approuvé

Marcel CATTANEO



POUR LA COMMUNE DE DOUSSARD
LE MAIRE (*)

Lu et approuvé

Michèle LUTZ



(*) faire précéder la signature de la mention manuscrite "Lu et Approuvé"