

**CONVENTION PORTANT CRÉATION D'UNE ENTENTE INTERCOMMUNALE ENTRE LA VILLE DE  
MONTEREAU-FAULT-YONNE ET LA VILLE DE SAINT-GERMAIN-LAVAL POUR L'ORGANISATION DE LA  
PRODUCTION MUTUALISÉE DE REPAS DESTINÉS AUX ENFANTS DES RESTAURANTS SCOLAIRES**

*En application des articles L 5221-1 et L 5221-2 du Code Général des Collectivités Territoriales*

**ENTRE :**

**La Ville de MONTEREAU-FAULT-YONNE,**

Dont le siège est à Montereau-Fault-Yonne (77130), en l'Hôtel de Ville, 54 rue Jean Jaurès, représentée par son Maire, James CHERON, dûment habilité par délibération n°xxxxxx du Conseil Municipal en date du xxxxxx

Ci-après dénommée « Ville de Montereau-Fault-Yonne »

**ET**

**La Ville de SAINT-GERMAIN-LAVAL,**

Dont le siège est à Saint-Germain-Laval (77130), en l'Hôtel de Ville, 1, rue de Verdun, représentée par son Maire, Olivier MARTIN, dûment habilité par délibération n°xxxxx du Conseil Municipal en date du xxxxx

Ci-après dénommée « Ville de Saint-Germain-Laval et commune bénéficiaire »

## Préambule :

La Commune de Montereau-Fault-Yonne dispose de sa propre cuisine centrale, gérée en régie directe à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2024.

Celle-ci confectionne les repas servis :

- Aux enfants d'âge maternel et élémentaire de la Ville ainsi qu'aux adultes les encadrant, fréquentant la restauration municipale sur le temps scolaire et extrascolaire,
- Aux enfants fréquentant les structures « petite enfance » municipales,
- Aux personnes âgées et handicapées dans le cadre du portage de repas à domicile.

La cuisine prépare également les goûters pour les enfants accueillis sur les temps péri et extrascolaires et sur les structures petite enfance. Elle gère par ailleurs des prestations annexes liées par exemple aux évènements municipaux.

Les repas sont préparés par le personnel communal en liaison chaude, du lundi au vendredi et pour les besoins exceptionnels en liaison froide ainsi que si besoin les samedis et dimanches.

La commune de Saint-Germain-Laval fait actuellement appel aux services d'un prestataire extérieur pour l'élaboration et la livraison des repas destinés aux enfants d'âge maternel et élémentaire, ainsi qu'aux adultes les encadrant, sur les temps scolaires et extrascolaires. Une prestation est également mise en œuvre pour la livraison de goûters sur les temps péri et extrascolaires.

Dans une démarche de coopération fructueuse et novatrice entre collectivités, les communes ont décidé de se rapprocher pour envisager une mutualisation de la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne. En effet, cet équipement est en capacité de répondre aux besoins des deux entités.

Pour ce faire, les deux communes ont décidé de mettre en place une entente intercommunale par voie de convention, conformément aux dispositions des articles L 5221-1 et L 5221-2 du CGCT, dans le but d'organiser les modalités de la fourniture des repas et de la livraison, par la Ville de Montereau-Fault-Yonne, aux restaurants des écoles et des accueils de loisirs de la Ville de Saint-Germain-Laval.

## **CECI EXPOSÉ, IL EST CONVENU CE QUI SUIT :**

### **ARTICLE 1er : Objet de la convention**

La présente convention a pour objet de fixer les modalités de la mutualisation de la production des repas par la cuisine centrale de la Ville de Montereau-Fault-Yonne afin que celle-ci produise, les prestations décrites dans le préambule pour Montereau-Fault-Yonne, ainsi que celles pour la commune bénéficiaire.

Cette mutualisation recouvre uniquement l'ensemble des étapes de la production des repas à leur livraison. A ce titre, la Ville de Montereau-Fault-Yonne se charge :

- De l'élaboration des menus et de l'organisation de la commission afférente à laquelle participe la Ville de Saint-Germain-Laval,
- De l'approvisionnement en denrées alimentaires,
- De la confection des repas, de leur refroidissement le cas échéant et de leur allotissement,
- De la livraison dans les cuisines satellites des communes de l'Entente.

Tout au long de ces différentes étapes, la Ville de Montereau-Fault-Yonne veille à garantir le respect des normes d'hygiène (HACCP, chaîne du froid, marche en avant...) et la traçabilité des produits.

La mutualisation concerne également la production des goûters distribués aux enfants fréquentant les structures périscolaires et extrascolaires des communes.

La gestion des cuisines satellites reste à la charge des communes, chacune pour le territoire qui la concerne.

La présente convention définit les conditions du fonctionnement de l'Entente entre les communes et les obligations administratives et financières de chaque partie dans ce cadre.

Chacune des collectivités peut néanmoins engager des actions qui lui sont propres dans ce domaine, indépendamment de l'Entente, soit par intérêt non partagé, soit par absence d'accord.

### **ARTICLE 2 : Fonctionnement de l'Entente**

#### **2.1 – Conférence intercommunale**

Les membres de l'Entente constituent une Conférence intercommunale au sein de laquelle sont débattues les questions d'intérêt commun liées à son fonctionnement. Cette instance émet des propositions, à la majorité de ses membres présents. Elle a également vocation à tenter de régler les éventuelles difficultés qui pourraient survenir.

Les décisions prises par la Conférence ne sont toutefois applicables qu'après ratification par chaque organe délibérant des membres de l'Entente. Chaque partie s'engage à transmettre pour information à l'autre les délibérations de ratification des décisions, une fois celles-ci exécutoires.

## 2.2 – Composition et fonctionnement de la Conférence

Les Conseils municipaux de chaque partie sont représentés en son sein par une commission spéciale nommée à cet effet et composée de quatre membres élus par les organes délibératifs des membres de l'entente (conseil municipal ou comité syndical), conformément à l'article L5221-2 du CGCT, et pour la durée de leur mandat électif, sauf modification décidée par le conseil municipal. En commun accord entre les membres, d'autres personnes tels que des agents municipaux en charge de ces sujets peuvent assister techniquement les membres désignés lors des commissions.

La première réunion de la Conférence est convoquée par les maires des deux communes, agissant conjointement. Au cours de la première réunion de la Conférence, les membres désignent, en leur sein, d'un commun accord, un Président. Ce Président est chargé de convoquer les réunions, de définir l'ordre du jour, d'animer les réunions et d'établir les procès-verbaux des séances. Un secrétaire de séance est également désigné au cours de chaque réunion.

La conférence se réunit valablement dès lors que la moitié plus un de ses membres en exercice est présente. Si, après une première convocation, ce quorum n'est pas atteint, une nouvelle conférence est organisée à trois jours au moins d'intervalle. Elle peut alors valablement prendre des décisions sans condition de quorum.

La Conférence intercommunale se réunit au moins une fois par an et, autant que de besoin, à la demande de son Président ou de ses membres.

Chaque signataire de la présente convention pourra associer, lorsqu'il le juge opportun, tout intervenant de son choix ayant une compétence dans le périmètre des sujets débattus en Conférence (agent communal, entreprise extérieure, administrations extérieures...).

Si une commune ou un syndicat intercommunal souhaite intégrer l'entente, il devra faire acte de candidature formellement avec une date précise d'effet. S'il s'agit d'un syndicat intercommunal, la candidature devra être accompagnée des justificatifs indiquant que le syndicat a délégué de ces communes adhérentes. La conférence étudiera cette candidature. En cas d'acceptation par la conférence, l'assemblée délibérante du candidat à l'adhésion devra ratifier l'avenant à la convention constitutive et l'avenant à la convention d'application qui en découle.

Les autres membres devront présenter à leur assemblée délibérante ces avenants intégrant le ou les nouveaux candidats pour autoriser le maire ou le président à signer ces avenants

## ARTICLE 3 : Modalités de fourniture des repas

### 3.1 – Périmètre des repas concernés par la mutualisation

La cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne fonctionne du lundi au vendredi, aussi bien en période scolaire que durant les périodes de vacances scolaires et exceptionnellement les samedis ou dimanches selon les nécessités.

A compter du 31 août 2024, y sont confectionnés les repas à destination des équipements suivants :

	Restaurants municipaux des écoles primaires de Montereau-Fault-Yonne et	Accueils périscolaires et centres de loisirs de Montereau-Fault-Yonne et
--	---	--

	Saint-Germain-Laval	Saint-Germain-Laval
Nature de la prestation	Déjeuner + goûter	Déjeuner + goûter
Jours de consommation	Jours d'école	Jours d'ouverture

Il est précisé que le pain et les viennoiseries ne sont pas fournis dans les prestations. Toutefois, il pourra être recherché un accord sur la fourniture et la livraison de pain, dont le tarif et la facturation seront distincts des autres prestations contractuelles.

Ponctuellement et sur commande, la cuisine centrale fournira des pique-niques et pourra élaborer et fournir des menus barbecues pour les centres de loisirs à la place du menu prévu.

### 3.2 – Elaboration des menus

Les menus sont élaborés par le service municipal de la cuisine centrale de la Ville de Montereau-Fault-Yonne composé notamment du directeur, du chef de production, de la responsable qualité / diététicienne. Ils sont conçus sur un cycle de 20 jours, vus en commission des menus à laquelle participe la commune bénéficiaire.

Pour les accueils périscolaires et les restaurants municipaux, les déjeuners comportent 4 composantes. Les goûters comportent 2 composantes.

Des menus végétariens sans viande sont prévus quotidiennement. Une variante sans porc est proposé dans les menus avec viande.

Les obligations nutritionnelles en vigueur sont respectées : GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et PNNS (Plan National Nutrition et Santé).

La politique d'achats de la cuisine centrale favorise une alimentation saine, sûre et durable conformément à ce que prévoit la loi dite « EGalim », adoptée le 2 octobre 2018.

Les menus sont préparés avec au moins 50% de produits alimentaires durables dont plus de 20% de produits d'origine biologique. Leur conditionnement se fait dans des étuves et en cas de liaison froide dans des contenants respectueux de l'environnement et sans perturbateurs endocriniens. Par ailleurs, à chaque fois que cela est possible, la recherche de produits en approvisionnement local sera privilégiée.

Au-delà des obligations légales, la Conférence intercommunale proposera des objectifs en matière d'achats de produits Bio, locaux et/ou issus de circuits courts ainsi qu'aux produits labellisés.

### 3.3 – Nombre de repas et goûters à fournir pour la commune bénéficiaire

La commune bénéficiaire communique à la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne ses effectifs prévisionnels, par structure, par type de convive et par jour, au plus tard un mois avant afin de prévoir globalement les besoins en denrées alimentaires.

Toutefois, la commune bénéficiaire peut, sous 3 jours ouvrés avant le jour de consommation, avant 10 h, ajuster les effectifs prévus, via l'annulation ou l'ajout de repas sans impact financier. Pour les

variations d'effectifs importants (exemple : grève, sortie scolaire...), il est attendu que la commune bénéficiaire prévienne la cuisine centrale dans les meilleurs délais et au moins 3 jours avant. Les jours de grève un menu adapté pourra être prévu de sorte à limiter les pertes. Toutes les demandes de réajustement doivent se faire par écrit. La facturation sera établie sur la base des effectifs prévisionnels à J-3.

Le volume annuel prévisionnel de repas à fournir pour la commune bénéficiaire est détaillé en annexe 1. C'est sur la base de ce volume que la participation financière de la commune bénéficiaire est calculée pour la première année de la convention.

### 3.4 – Modalités de livraison des repas et goûters destinés aux structures de la commune bénéficiaire

La livraison des repas aux différentes structures de la commune bénéficiaire relève de la présente convention d'Entente intercommunale (cf annexe 2 : liste des points de livraison).

Tout au long du processus de la prise en charge des repas à la cuisine centrale, les chauffeurs ont la responsabilité de contrôler la marchandise au niveau de la quantité et de la qualité afin de limiter au maximum les erreurs. La commune bénéficiaire remettra un jeu de clés ou badge permettant l'accès de manière autonome du chauffeur dans les équipements concernés par les livraisons.

### 3.5 – Hygiène

Une fois que les denrées alimentaires sont entreposées dans les cuisines satellites, elles sont sous l'entière responsabilité de la commune bénéficiaire. Elle y assume alors la responsabilité du respect des normes sanitaires (respect de la chaîne du froid, traçabilité...).

En cas d'identification d'un problème sanitaire au niveau d'une cuisine satellite, la commune bénéficiaire met en œuvre le protocole adéquat (déclaration de TIAC à la DDPP) et en informe sans délai la cuisine centrale.

En cas d'identification d'un problème sanitaire au niveau de la cuisine centrale, la Ville de Montereau-Fault-Yonne en informe sans délai la commune bénéficiaire et indique le protocole à suivre.

Conformément à la réglementation, un repas témoin est conservé en cuisine centrale. Si la commune bénéficiaire souhaite en conserver également dans ses restaurants satellites, elle en fera la commande.

La cuisine centrale est contrôlée mensuellement par un laboratoire indépendant qui effectue des prélèvements de denrées et de surface (analyses bactériologiques) et des audits trimestriels de son fonctionnement.

Elle est également contrôlée par les services départementaux de la Protection des Populations (DDPP) : N° Agrément XXXXXXX.

Les résultats de ces contrôles sont disponibles et transmis à la commune bénéficiaire sur demande écrite (mail ou courrier).

### 3.6 – Produits de base

Un stock de produits alimentaires de base nécessaires à la mise en œuvre (régénération, cuisson, service...) des repas dans les cuisines satellites (huile, sel, margarine...) est remis à chaque cuisine satellite à chaque début de période scolaire.

Chaque cuisine satellite a en charge la gestion de ce stock. Celui-ci est renouvelé par la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne à la demande de la cuisine satellite, sous réserve que les consommations correspondantes restent en lien avec la présente convention. La demande est écrite (mail ou courrier).

### 3.7 – Animations

La cuisine centrale pourra proposer à la commune bénéficiaire des animations à vocation éducative et ludique. Celles-ci confirmeront leur souhait d'en bénéficier. Certaines de ces animations peuvent avoir un coût financier.

### 3.8 – Gestion des problèmes de production à la cuisine centrale

En cas de dysfonctionnement imprévu au niveau de la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne, il peut arriver :

- Que la chaîne de production se trouve à l'arrêt total ou partiel (grève, panne...)
- Que la production soit ou doive être détruite en totalité ou partiellement (problème sanitaire...)

Dans ces cas exceptionnels, pour pallier l'absence de repas total ou partiel produits par la cuisine centrale, il est prévu des repas de substitution de longue durée de conservation qui seront entreposés dans les satellites. Ils resteront la propriété de la cuisine centrale et leur utilisation sera soumise à son accord puis compensés en cas de consommation. A cet effet, si la commune prestataire souhaite proposer un repas chaud, elle doit disposer d'un four de remise en température.

### 3.9 – Gestion des dysfonctionnements éventuels dans les cuisines satellites

Des dysfonctionnements peuvent survenir au niveau des cuisines satellites (ex : panne électrique dans le restaurant satellite, ...) rendant le maintien en température ou la consommation des repas produits impossible.

Dans un tel cas, le cycle de livraison sera exceptionnellement adapté et conforme aux prescriptions sanitaires.

## **ARTICLE 4 – Modalités financières**

Conformément à la législation en vigueur, la présente convention est établie sans but lucratif au profit d'aucune des deux parties : l'objectif est de tendre vers une stricte compensation des charges d'exploitation du service mutualisé.

Chaque commune membre reste libre de déterminer les tarifs qu'elle applique à ses usagers.

Dans ce cadre, les modalités de financement suivantes sont décidées ainsi :

### 4.1 – Calculs des coûts de revient de production

La Ville de Montereau-Fault-Yonne prend en charge, sur son budget, la totalité des frais de fonctionnement de la cuisine centrale, de la production et de la livraison des repas et goûters.

La commune bénéficiaire participe aux coûts de production et de livraison des repas et goûters à hauteur du volume de repas et goûters qui lui sont délivrés et de leurs coûts de production respectifs.

Sont notamment intégrés dans les coûts de revient de la production des repas et goûters à la cuisine centrale les charges suivantes :

- Coût des denrées alimentaires (pain et viennoiseries exclus)
- Charges de personnel affecté à la cuisine centrale et frais de formation
- Intervention d'une diététicienne
- Vêtement de travail
- Fluides
- Acquisition de petit matériel et de matériels plus conséquents
- Entretien et réparation de matériel
- Analyses de laboratoire
- Produits d'entretien
- Fournitures à usage unique nécessaires à la production des repas
- Amortissement du matériel et du bâtiment

5.3 - Coûts de revient sont identifiés selon les types de production :

- Le coût des repas scolaires enfants et scolaires adultes
- Le coût des goûters

Le coût d'animation – type concours de menus – peut être ajouté si les communes souhaitent bénéficier de ce type de prestation (demande écrite par mail ou courrier).

4.2 – Modalités de participation financière de la commune bénéficiaire à hauteur du coût de revient des prestations fournies par la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne à sa destination

La couverture des charges, dans le cadre d'une entente, ne pouvant être établie que sur la base d'un partage proportionnel des dépenses réellement constatées, la participation financière de la commune bénéficiaire est calculée en deux temps :

- En août de l'année N, avant le début de l'année scolaire, sont calculés les coûts de revient prévisionnels sur la base desquels seront établis tout au long de l'année scolaire les titres de recettes mensuels émis par la Ville de Montereau-Fault-Yonne,
- En septembre de l'année N+1, une fois achevée l'année scolaire, les coûts de revient réels sont constatés, au regard du bilan financier de l'année scolaire écoulée. Un titre de recettes ou un mandat de paiement est alors établi pour régulariser, à la hausse ou à la baisse, la participation financière de la commune bénéficiaire.



### Estimation des coûts ex ante

En août de l'année N, le montant estimé de la participation financière annuelle (P) des communes est établi de la manière suivante, en fonction des coûts et effectifs prévisionnels :

$$P = PR + PG$$

Où :

PR : nombre annuel prévisionnel de repas à fournir pour la commune x coût de revient de production d'un repas

PG : nombre annuel prévisionnel de goûters à fournir pour la commune x coût de revient de production d'un goûter

Les coûts de revient permettant d'établir PR, PG sont recalculés chaque année afin de tenir compte de l'évolution des productions.

Pour l'année 2024-2025, les coûts de revient unitaires H.T retenus ex ante sont ceux constatés par la Ville de Montereau-Fault-Yonne sur la base de l'exercice 2024 et la préparation budgétaire 2025 à savoir :

Coût prévisionnel repas enfant maternel	3.416 €
Coût prévisionnel repas enfant élémentaire	3.55 €
Coût prévisionnel repas adultes	4.33 €
Coût prévisionnel des goûters	0.79 €
Coût prévisionnel pique-niques	3.81 €

En cas de commande d'un repas supplémentaire au-delà du délai fixé à l'article 3.3, un taux supplémentaire de 10% sera impacté au coût fixé ci-avant, par repas supplémentaire commandé, selon le dispositif (repas ou pique-nique) et du public concerné (enfant ou adulte).

Constatation des coûts ex post :

Les comptes de l'année scolaire N / N+1 sont arrêtés au 31 août de l'année N + 1. En septembre de l'année N + 1, lorsque les volumes réels de consommation par catégorie d'utilisateurs sont connus sur une année pleine, le montant de la participation financière due par la commune à la ville de Montereau-Fault-Yonne pour l'année scolaire passée est ajusté en tenant compte :

- Des charges de fonctionnement constatées (masse salariale réellement payée, coût réel des achats réalisés...),
- Du volume constaté de chacune des productions de la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne (afin d'établir la ventilation des charges fixes entre ces différentes productions),
- De la part qu'auront réellement représenté chacune des villes dans chacune des productions mises en commun.

Après avoir arrêté ce montant et l'avoir validé en conférence intercommunale, un versement de régularisation intervient. Selon les cas, cette régularisation pourra consister dans le remboursement d'un trop-perçu, ou à l'inverse, dans le versement d'une somme supplémentaire par la commune bénéficiaire.

Ce versement de régularisation interviendra avant la fin de l'année civile en cours.

En février de chaque année scolaire, les parties conviennent de se réunir pour estimer l'ajustement prévisionnel des coûts de revient de la production ainsi que les modalités de participation financière.

#### 4.3 – Modalités de paiement de la participation de la commune bénéficiaire à la Ville de Montereau-Fault-Yonne

Le versement de la participation financière de la commune bénéficiaire à la Ville de Montereau-Fault-Yonne se fait chaque mois sur la base :

- Des coûts de revient prévisionnels fixés selon les modalités décrites à l'article 4.2,
- Des volumes de repas et de goûters commandés lors du mois précédent, dans le respect des délais définis à l'article 3.3.

Les titres de recettes sont émis dans la première quinzaine du mois suivant la réalisation des productions.

Le paiement est effectué par mandat administratif dans les 30 jours suivant la réception du titre de recettes. Ce délai est suspendu lorsque le titre de recettes doit faire l'objet de corrections. Un nouveau délai court à compter de la réception par la commune d'un nouveau titre corrigé.

Toute autre prestation tels que buffets, menus spéciaux, repas conviviaux... commandée par la commune bénéficiaire sera à régler le mois suivant au prix convenu et pré-établi par devis par la cuisine centrale.

#### **ARTICLE 5 : Durée et résiliation de la convention**

L'Entente est conclue pour une durée de deux ans, à savoir du 31 août 2024 au 31 août 2026. Elle pourra être prolongée tacitement d'un an de plus, soit jusqu'au 31 août 227. La durée totale ne pourra excéder trois ans sans renouvellement de l'entente.

A tout moment, les parties pourront s'entendre pour mettre fin à la convention. Elles décideront alors d'un commun accord des conditions de cette résiliation qui ne pourra prendre effet qu'au 31 août de l'année scolaire en cours.

## **ARTICLE 6 : Litiges**

Les parties conviennent de mettre en œuvre tous les moyens dont elles disposent pour résoudre de façon amiable les éventuels litiges qui pourraient survenir dans l'exécution de la présente convention.

Si toutefois elles n'y parvenaient pas, le litige pouvant naître de l'exécution de la présente convention serait porté devant le Tribunal Administratif de Melun.

Fait à Montereau-Fault-Yonne, le

En 2 exemplaires originaux

James CHERON,

Olivier MARTIN

Maire de Montereau-Fault-Yonne

Maire de Saint-Germain-Laval

PROJET