

DELIBERATION

16/24-10-23 / C

Le 24 Octobre 2023

Le Conseil communautaire dûment convoqué, s'est réuni à Eurre en session ordinaire sous la présidence de Monsieur Jean Serret, Président

Objet Motion relative au budget de l'expérimentation Territoires Zero Chômeur de Longue Durée pour 2024

Membres en exercice :	60	Quorum :	31
Membres présents :	38	Membres représentés :	7

Date de convocation : 10 octobre 2023

PRESENTS :

MMES CASTON J., CHALEAT R., MARION C., MANTONNIER N., VIALLOU AL., BERNARD E., DAMBRINE F., GEAY MC., JACQUOT C., BRUN F., GRANGEON S., MOULINS-DAUVILLIERS G., MRS CROZIER G., CARRERES B., DELCOURT K., GAGNIER G., VALLON C., CHAREYRON G., RIBIERE P., ESTEOLLE R., SERRET J., MOREL L., ARNAUD R., ESTRANGIN M., CAILLET C., BONNET C., FAYARD F., MANTONNIER L., CHABERT C., VILLIOT D., AURIAS C., PEYRET JM., SAYN L., BOUVIER JM., ROUX G., COTTON D., GILLES D., D'HEROUVILLE C.

ABSENTS AYANT DONNE POUVOIR :

MMES DUBOIS C., FLICK J., ZONTINI E.
MRS CHAVE P., JAVELAS T., AUDEMARD N., RIOU J.

2 ABSENTS, EXCUSES :

MME BILBOT E.
MR BOUCHET JL.

A été désigné secrétaire de séance : Monsieur Robert Arnaud

Le conseil communautaire a fait le choix de se porter candidat à l'habilitation « Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée » le 31 Mai 2022, convaincu de l'utilité de déployer une telle expérimentation pour proposer de nouvelles solutions d'emploi à celles et ceux qui en sont durablement privés, en s'inscrivant dans le système économique local.

Pour rappel, l'expérimentation Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée (TZCLD) repose sur l'initiative d'un territoire qui s'engage pour faire de l'emploi un droit :

- en favorisant la création de nouveaux emplois utiles au territoire pour faire en sorte qu'aucun citoyen n'en soit privé, via notamment des Entreprises à But d'Emploi (EBE) ;
- en renforçant le maillage et la coopération entre les acteurs pour accompagner les personnes privées durablement d'emploi vers les emplois non pourvus localement

Sur proposition du fonds d'Expérimentation contre le Chômage de Longue Durée (ETCLD), le Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion, a validé l'habilitation de l'intercommunalité en octobre 2022, pour un premier déploiement sur la commune de Livron sur Drôme. Depuis, ce sont 49 personnes ayant connu la privation d'emploi qui ont été embauchées en CDI au sein de l'EBE Val d'Emploi et 30 personnes actuellement accompagnées vers une solution d'emploi, de formation ou vers la levée de freins périphériques (mobilité, garde d'enfants, etc...).

La création de l'EBE Val d'Emploi et l'embauche des premiers salariés à ce jour, est le résultat des projections de développement réalisées à partir des engagements affichés par le gouvernement dans le soutien aux emplois supplémentaires au sein des EBE.

Les EBE créent des emplois supplémentaires en proposant des biens et services nouveaux ou complémentaires sur le territoire et bénéficient pour cela de divers financements publics notamment la contribution au développement de l'emploi (CDE).

Ce sont l'Etat et les départements qui financent directement la CDE. Son taux est fixé annuellement par décret. Depuis la 2ème loi d'expérimentation, il s'élevait à 102% du SMIC brut, pour chaque salarié issu de la privation durable d'emploi embauché au sein d'une EBE. En juillet dernier, ce taux a été revu à la baisse, et ce à partir du 1er octobre, fragilisant le modèle économique des EBE, notamment celles en construction.

Communauté de Communes
du Val de Drôme en Biovallée
Ecosite – 96, rondes des alisiers – CS331
26400 EURRE / Tél. : 04-75-25-43-82

Accusé de réception en préfecture
026-242600252-20231024-16-24-10-23-C-DE
Date de télétransmission : 08/11/2023
Date de réception préfecture : 08/11/2023

DELIBERATION
16/ 24-10-23 / C

De plus, après la baisse de la CDE qui a largement déstabilisé les territoires habilités, c'est le projet de Loi de Finances 2024 qui prévoit 69 M€ pour la poursuite de l'expérimentation TZCLD quand 89 M€ sont nécessaires pour les 58 territoires d'ores et déjà habilités et ceux qui se préparent à expérimenter la mise en œuvre du droit à l'emploi.

C'est bien la garantie de l'allocation de moyens adaptés au besoin d'emploi qui permettra la poursuite de l'exercice expérimental tel que prévu par la Loi n°2020-1577, c'est à dire "une expérimentation visant à mettre un terme à la privation durable d'emploi" (article 9).

Sans cela, le risque de geler l'expérimentation est fort, en ne permettant pratiquement aucune embauche supplémentaire dans les 58 territoires habilités et pour ceux en cours d'habilitation, alors même que chacun recherche l'exhaustivité, c'est à dire la capacité à proposer un emploi à toute personne qui en est durablement privée dans un délai raisonnable. Et si embauche il y a, ce sont probablement les personnes ayant le meilleur potentiel présumé de productivité qui seraient sollicitées par les EBE. Ce qui impacterait plus encore les personnes les plus éloignées de l'emploi.

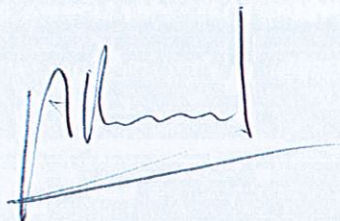
Par ailleurs, en cas de baisse durable des financements, le développement de nouvelles activités innovantes pourrait être très fortement freiné, voir stoppé, faute de moyens d'investissement. De plus, l'injonction de ne pas produire des activités concurrentielles deviendrait très difficile à tenir pour équilibrer les comptes des EBE, remettant en cause le second pilier de l'expérimentation, après l'exhaustivité : la supplémentarité des emplois créés.

Cette expérimentation ambitieuse nécessite du temps et de la stabilité afin de permettre une évaluation pertinente et fiable à son terme. Une baisse de ses financements fausserait son déroulement en accroissant la pression financière sur les EBE, alors qu'un de ces objectifs est de déterminer le cout de la mise en œuvre du droit à l'emploi pour tous, y compris les personnes les moins qualifiées et les plus éloignées de l'emploi.

Après en avoir pris connaissance le Conseil Communautaire approuve l'exposé ci-dessus et demande au Ministre du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion d'abonder de 20 millions d'euros l'enveloppe allouée à l'expérimentation pour 2024. Seuls ces moyens supplémentaires sont de nature à garantir aux acteurs de l'expérimentation la capacité d'appliquer la loi que le Parlement a votée à l'unanimité en 2020.

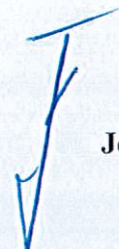
Le Secrétaire de séance

Robert ARNAUD



Le Président

Jean SERRET



Fait et délibéré les jour, mois et an que dessus.

Pour copie certifiée conforme.

Certifié exécutoire

Mis en ligne sur le site internet de la CCVD le : - 9 NOV. 2023

DELIBERATION

17 / 24-10-23 / C

Le 24 Octobre 2023

Le Conseil communautaire dûment convoqué, s'est réuni à 19h à Eurre en session ordinaire sous la présidence de Monsieur Jean Serret, Président

Objet Motion de soutien communautaire CAP RURAL en danger

Membres en exercice :	60	Quorum :	31
Membres présents :	38	Membres représentés :	7

Date de convocation : 10 octobre 2023

PRESENTS :

MMES CASTON J., CHALEAT R., MARION C., MANTONNIER N., VIALLOU AL., BERNARD E., DAMBRINE F., GEAY MC., JACQUOT C., BRUN F., GRANGEON S., MOULINS-DAUVILLIERS G., MRS CROZIER G., CARRERES B., DELCOURT K., GAGNIER G., VALLON C., CHAREYRON G., RIBILIERE P., ESTEUILLE R., SERRET J., MOREL L., ARNAUD R., ESTRANGIN M., CAILLET C., BONNET C., FAYARD F., MANTONNIER L., CHABERT C., VILLIOT D., AURIAS C., PEYRET JM., SAYN L., BOUVIER JM., ROUX G., COTTON D., GILLES D., D'HEROUVILLE C.

ABSENTS AYANT DONNE POUVOIR :

MMES DUBOIS C., FLICK J., ZONTINI E.
MRS CHAVE P., JAVELAS T., AUDEMARD N., RIOU J.

2 ABSENTS EXCUSES :

MME BILBOT E.
MR BOUCHEF JL.

A été désigné secrétaire de séance : Monsieur Robert Arnaud

CAP Rural est un centre de ressources sur les pratiques et les métiers du développement local.

Créé en 2015, Cap Rural possède une expérience unique en matière de professionnalisation des agents de développement et de création d'activités en milieu rural. Cette structure originale succède en effet au Centre régional de ressources du développement rural (CRDR), créé en 1996 et associé en 2007 aux Sites de proximité pour l'emploi et la création d'activités au sein de la Plate-Forme régionale développement rural.

Agissant au plus près des acteurs de terrain et favorisant leur décloisonnement dans le cadre d'une mission de service public, Cap Rural se voit confier depuis 2009 par la Région et l'État la mission réseau rural Rhône-Alpes, et depuis 2018 la mission réseau rural Auvergne-Rhône-Alpes.

La vocation de Cap Rural est de promouvoir le développement des territoires ruraux et périurbains d'Auvergne-Rhône-Alpes à partir de trois axes principaux :

- renforcer l'ingénierie par les compétences et les savoir-faire
- proposer des méthodes et des outils innovants
- susciter le partage d'expériences et la diffusion des connaissances.

Cap Rural propose des services en continu et organise annuellement une soixantaine de sessions collectives ouvertes à la fois aux agents de développement, élus.

Son action implique une veille continue sur les pratiques du développement, les démarches innovantes, les travaux de recherche et les enjeux qui touchent les espaces ruraux et périurbains. Effectué en partenariat ou en coproduction avec des universitaires et des acteurs du développement, ce travail de détection, d'analyse et de capitalisation nourrit en permanence son expertise et son offre de services, notamment en matière de création et de transfert de méthodes.

Cap Rural était jusqu'à présent cofinancé par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'État, l'Europe et les cotisations de ses usagers. Cap Rural est porté par l'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLÉFPA) Le Valentin à Bourg-lès-Valence (26)

DELIBERATION
17 / 24-10-23 / C

Mais la situation de Cap Rural évolue : Deux changements surviennent dans le courant 2023 :

- **Moins de financements :** la nouvelle programmation du FEADER est l'occasion pour la Région AURA de revoir ses modalités de financement de Cap Rural en arrêtant la subvention FEADER (qui représentait plus de 50% de leur budget) et en diminuant le montant de la subvention Région (attribuée pour les quatre années à venir suite à un appel d'offres). Les subventions de l'État sont acquises pour 2023 mais en questionnement pour les années à venir ;
- **Un arrêt du portage juridique :** en juin, la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) a fait part de sa décision d'arrêter le portage de Cap Rural par l'EPLEFPA Le Valentin (lycée agricole de Bourg-lès-Valence) à partir de 2024.

Alors que le monde rural est aujourd'hui un grand sujet d'actualité et d'attention des acteurs publics, cette situation fragilise Cap Rural et oblige la structure à repenser le projet, l'offre de services, la structuration juridique, le financement... dans un contexte de crise et d'urgence avec un laps de temps très court pour rebondir (décembre 2023).

Si à terme l'équipe de Cap rural n'arrive pas à surmonter cette crise, la potentielle disparition de Cap Rural signifierait pour nous :

- La perte d'un centre de ressources qui accompagne les agents territoriaux dans leur emploi et sur les projets des territoires ;
- La perte d'un acteur du développement local de renommée nationale, capable de valoriser les acteurs et les projets d'Auvergne-Rhône-Alpes ;
- La perte d'un fervent défenseur/promoteur du développement local et de ses valeurs ;
- La perte d'une équipe experte, disponible, réactive et à l'écoute, qui est ancrée dans la réalité des ruralités d'Auvergne-Rhône-Alpes, en constante veille sur les évolutions en cours.

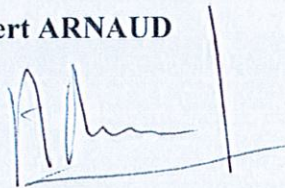
Aussi cette motion de soutien vient rappeler l'action de Cap Rural dans ses missions au plus près des besoins de notre territoire et des territoires ruraux. Depuis de nombreuses années, les agents de notre intercommunalité participent aux sessions collectives et gratuites de formations/informations, et utilisent les nombreux outils mis à leurs dispositions :

- Appui méthodologique outillage des agents en matière d'animation d'acteurs, de recherche de financements et technique (ex : faire émerger des activités économiques sur son territoire)
- Mise en réseau, transfert d'expérience et de savoir (veille hebdomadaire sur des innovations en matière de développement territorial)
- Questions/réponses : recherche d'expériences ailleurs (France et étranger) (ex : accès aux soins et maintien des services de santé en moyenne montagne, que font les voisins ?, Développement des circuits d'approvisionnements locaux)
- Ressources dans de nombreux domaines : Innov Rural, Conciergerie de territoire ; financement de projet, agriculture, alimentation, forêt /bois, création d'activité, ressources Leader, métier et RH du développement local.

Après avoir pris connaissance de cet exposé, le Conseil communautaire demande à la Région AURA ainsi qu'à l'Etat de revoir leurs positions afin qu'un acteur incontournable du développement rural « CAP RURAL » puisse poursuivre ses actions.

Le Secrétaire de séance

Robert ARNAUD



Le Président

Jean SERRET



Fait et délibéré les jour, mois et an que dessus.
Pour copie certifiée conforme.
Certifié exécutoire
Mis en ligne sur le site internet de la CCVD le :

- 9 NOV, 2023

DELIBERATION
18 / 24-10-23 / C

Le 24 Octobre 2023

Le Conseil communautaire dûment convoqué, s'est réuni à 19h à Eurre en session ordinaire sous la présidence de Monsieur Jean Serret, Président

Objet Val d'emploi : désignation d'un représentant au conseil d'administration

Membres en exercice :	60	Quorum :	31
Membres présents :	38	Membres représentés :	7

Date de convocation : 10 octobre 2023

PRESENTS :

MMES CASTON J., CHALEAT R., MARION C., MANTONNIER N., VIALON AL., BERNARD E., DAMBRINE F., GEAY MC., JACQUOT C., BRUN F., GRANGEON S., MOULINS-DAUVILLIERS G., MRS CROZIER G., CARRERES B., DELCOURT K., GAGNIER G., VALLON C., CHAREYRON G., RIBIERE P., ESTEOULLE R., SERRET J., MOREL L., ARNAUD R., ESTRANGIN M., CAILLET C., BONNET C., FAYARD F., MANTONNIER L., CHABERT C., VILLIOT D., AURIAS C., PEYRET JM., SAYN L., BOUVIER JM., ROUX G., COTTON D., GILLES D., D'HEROUVILLE C.

ABSENTS AYANT DONNE POUVOIR :

MMES DUBOIS C., FLICK J., ZONITINI E.,
MRS CHAVE P., JAVELAS T., AUDEMARD N., RIOU J.

2 ABSENTS EXCUSES :

MME BILBOT E.,
MR BOUCHET JL.

A été désigné secrétaire de séance : Monsieur Robert Arnaud

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée a défini dans son projet de territoire la volonté de lutter contre les inégalités et renforcer la cohésion sociale pour permettre le maintien de l'équilibre social et générationnel du territoire. Dans cette optique, l'intercommunalité souhaite au travers de l'enjeu 3.5 accompagner les entreprises et les acteurs dans le déploiement d'une politique d'emploi.

Monsieur Le Président rappelle que la Communauté de Communes du Val de Drôme en Biovallée porte l'habilitation de l'expérimentation Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée déployée dans la commune de Livron. Dans ce cadre, une association a été créée pour porter les emplois créés dans l'Entreprise à But d'Emploi : Val d'Emploi. Cette association travaille aujourd'hui à sa structuration. Pour cela, une réflexion sur son organisation et sa gouvernance a été lancée.

L'association souhaite étoffer son conseil d'administration en l'ouvrant à la fois à des habitants livronnais, à des bénévoles soutenant le projet et à l'intercommunalité.

Aussi le président propose que Christine Marion, 1ère vice-présidente de l'intercommunalité représente la CCVD au Conseil d'administration de Val d'Emploi.

Communauté de Communes
du Val de Drôme en Biovallée
Ecosite – 96, rondes des alisiers – CS331
26400 EURRE / Tél. : 04-75-25-43-82

Accusé de réception en préfecture
026-242600252-20231024-18-24-10-23-C-DE
Date de télétransmission : 08/11/2023
Date de réception préfecture : 08/11/2023

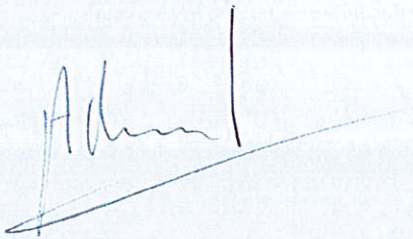
DELIBERATION
18 / 24-10-23 / C

Après en avoir délibéré, le Conseil Communautaire :

- Approuve le principe de participation de l'intercommunalité au Conseil d'administration de l'association Val d'Emploi
- Approuve la nomination de Madame Christine Marion à cette fonction
- Donne pouvoir au Président pour toutes les démarches et signatures nécessaires à l'exécution de la présente délibération.
- Autorise le Président à signer tous documents administratifs nécessaires à l'exécution de la présente délibération

Le Secrétaire de séance

Robert ARNAUD



Le Président

Jean SERRET



Fait et délibéré les jour, mois et an que dessus.
Pour copie certifiée conforme.
Certifié exécutoire
Mis en ligne sur le site internet de la CCVD le :

– 9 NOV. 2023

Communauté de Communes
du Val de Drôme en Biovallée
Ecosite - 96, rondes des alisiers CS331
26400 EURRE / Tél. : 04-75-25-43-82

DELIBERATION
19 / 24-10-23 / C

Le 24 Octobre 2023

Le Conseil communautaire dûment convoqué, s'est réuni à 19h à Furre en session ordinaire sous la présidence de Monsieur Jean Serret, Président

Objet : Approbation du règlement intérieur de fonctionnement de la cuisine centrale intercommunale

Membres en exercice : 60 Quorum : 31
Membres présents : 38 Membres représentés : 7

Date de convocation : 10 octobre 2023

PRESENTS :

MES CASTON J., CHALEAT R., MARION C., MANTONNIER N., VIALLOU AL., BERNARD E., DAMBRINE F., GEAY MC., JACQUOT C., BRUN F., GRANGEON S., MOULINS-DAUVILLIERS G., MRS CROZIER G., CARRERES B., DELCOURT K., GAGNIER G., VALLON C., CHAREYRON G., RIBIERE P., ESTEOULLE R., SERRET J., MOREL L., ARNAUD R., ESTRANGIN M., CAILLET C., BONNET C., FAYARD F., MANTONNIER L., CHABERT C., VILLIOT D., AURIAS C., PEYRET JM., SAYN L., BOUVIER JM., ROUX G., COTTON D., GILLES D., D'HEROUVILLE C.

ABSENTS AYANT DONNE POUVOIR :

MES DUBOIS C., FLICK J., ZONTINI E.,
MRS CHAVE P., JAVELAS T., AUDEMARD N., RIOU J.

2 ABSENTS EXCUSES :

MME BILBOT E.
MR BOUCHET JL.

A été désigné secrétaire de séance : Monsieur Robert Arnaud

Dans le cadre de l'enjeu 2 : "Dépasser la logique de transition et maîtriser les ruptures pour répondre aux enjeux environnementaux et climatiques" et du sous enjeu 2-2 : « Renforcer la production locale tout en réduisant la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre. » et 2-3 : « accompagner la rupture des pratiques agricoles et favoriser une alimentation locale et saine »

Dans le cadre de l'enjeu 4 du projet de territoire « Organiser l'action publique au service du projet de territoire - sous-enjeu 4.1 Mettre en lien l'action des communes et l'action intercommunale dans une logique de complémentarité ».

Le Président rappelle que :

Le conseil communautaire a délibéré le 29 juin 2021 et ainsi acté la création d'une cuisine centrale dans le cadre de la mise en place d'un service mutualisé (17/ 29-06-21 / C)

Le conseil communautaire a délibéré le 13 décembre 2022, pour adopter une convention de mutualisation (14 / 13-12-22 / C) qui précise les engagements réciproques de la CCVD et des communes/SIVOS

Le conseil communautaire a délibéré le 26 septembre 2023 pour permettre à l'école privée de Grâne et à l'association de parents d'élèves APE Saou Soyans Francillon de bénéficier de livraison de repas dans les mêmes conditions que celles prévues pour les communes membres du service mutualisé.

Il est proposé d'adopter le règlement intérieur de fonctionnement qui vient préciser les modalités techniques et logistiques de livraison des repas en complément de la convention de mutualisation.

Le Règlement Intérieur est en annexe de cette délibération. Il est composé du sommaire suivant :

- La cuisine centrale intercommunale
- L'équipe
- Le fonctionnement entre la cuisine centrale intercommunale et les cuisines satellites
- Plan de tournée
- La maîtrise sanitaire
- Repas tampon et allergènes
- Tarifs
- Comité de suivi
- Modalités de révision du règlement intérieur

Il a été présenté aux communes membres du service mutualisé et son contenu a été discuté lors des comités de suivi du 7 septembre et du 5 octobre.

Communauté de Communes
du Val de Drôme en Biovallée
Ecosite - 96, rondes des alisiers - CS331
26400 EURRE / Tél. : 04-75-25-43-82

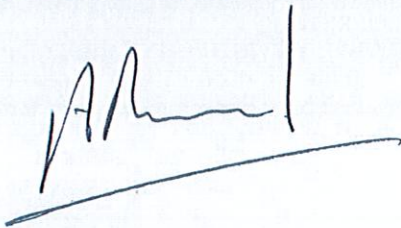
DELIBERATION
19 / 24-10-23 / C

Après en avoir délibéré, le Conseil communautaire :

- Approuve le règlement intérieur de la cuisine centrale intercommunale qui s'appliquera au 1/11/2023
- Autorise le Président à signer tous documents administratifs et financiers nécessaires à l'exécution de la présente délibération.

Le Secrétaire de séance

Robert ARNAUD



Le Président

Jean SERRET



Fait et délibéré les jour, mois et an que dessus.

Pour copie certifiée conforme.

Certifié exécutoire

Mis en ligne sur le site internet de la CCVD le :

- 9 NOV. 2023

Cuisine Centrale intercommunale de la communauté de communes du Val de Drome en Biovallée

*Règlement de fonctionnement pour les membres du
service mutualisé de confection et de livraison de
repas dans les cuisines satellites des écoles*

Octobre 2023

SOMMAIRE

- La cuisine centrale intercommunale
- L'équipe
- Le fonctionnement entre la cuisine centrale intercommunale et les cuisines satellites
- Plan de tournée
- La maîtrise sanitaire
- Repas tampon et allergènes
- Tarifs
- Comité de suivi
- Modalités de révision du règlement intérieur

ANNEXES

- listes des cuisines satellites et effectifs prévisionnels
- Sites livres

La Cuisine Centrale Intercommunale

CADRE REGLEMENTAIRE :

Conformément à la délibération du conseil communautaire 17/29-06-21 / C en date du 29 juin 2021 qui acte la création d'une cuisine centrale dans le cadre de la mise en place d'un service mutualisé
Conformément à la délibération 14/13-12-22 / C qui précise les engagements réciproques de la CCVD et des communes/SIVOS dans le cadre d'une convention de mutualisation,
Conformément à la délibération du 26 septembre 2023 pour permettre à l'école privée de Graine et à l'association de parents d'élèves APE Saroni-Soyons Francillon de bénéficier de livraison de repas dans les mêmes conditions que celles prévues pour les communes membres du service mutualisé.

Le présent règlement intérieur vient compléter et préciser ladite convention.

L'OBJECTIF :

La Cuisine centrale intercommunale de la CCVD démarre son activité le 6 novembre 2023. D'une capacité de production maximale de 900 repas par jour, il est prévu qu'elle puisse à la fois :

- Soutenir la production agricole locale par la confection de repas
- Répondre aux besoins des communes adhérentes au service mutualisé pour fournir des repas aux enfants des écoles élémentaires des communes adhérentes de la CCVD
- Répondre aux besoins de nouvelles structures de la petite enfance de la CCVD dans le cadre de sa compétence
- Proposer des repas pour les adultes, sur place
- Répondre éventuellement aux besoins de structures du territoire autres que les communes adhérentes
- Proposer éventuellement des repas à d'autres publics (centres de loisirs, repas livrés aux personnes âgées...)

UNE CUISINE CENTRALE AU CŒUR DE LA POLITIQUE PUBLIQUE DE LA CCVD

La cuisine centrale de la CCVD s'intègre pleinement dans un projet politique à plusieurs dimensions. A travers la livraison de repas aux enfants il s'agit de :

- Soutenir l'économie agricole locale, en achetant des produits de proximité
- Soutenir une alimentation de qualité : A travers de produits bruts de qualité (agriculture biologique) et à travers l'équilibre nutritionnel des menus
- Soutenir un accès pour tous à une alimentation de qualité
- Sensibiliser les enfants à une alimentation de qualité et à l'agriculture de proximité, en vue de former les citoyens qu'ils seront demain.

L'ADN : SIMPLE, SAIN, SAVOUREUX

- Produits locaux, bio, frais et de qualité (minimum 50% du volume des achats certifiés en agriculture biologique et minimum 60% de produits locaux issus de moins de 60 km autour de la cuisine centrale intercommunale d'Eurre)
- Cuisine sur place, fait maison, à partir d'un maximum de produits bruts
- Lien et proximité avec les cuisines satellites (agents et élus)
- Ecoute dialogue dans un souci d'amélioration continue
- Education à l'alimentation durable en partenariat fort avec le programme « Ça Bouge dans Ma Cantine » notamment.

- Engagement pour limiter le gaspillage alimentaire : mise en place du zéro déchet à toutes les étapes

LA DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE

L'année d'ouverture, année de mise en route, permettra d'ajuster en lien avec le comité de suivi (cf. infra) le fonctionnement de la cuisine centrale intercommunale. Concernant les structures membres du service mutualisé, tout au long de la vie du projet, un lien fort sera maintenu entre l'équipe de cuisine de la CCVD et les cuisines satellites et services gestionnaires des cantines de ces communes. La cuisine centrale étant un service mutualisé, il ne s'agit pas d'une prestation mais bien d'une mutualisation et d'un partenariat. La dimension partenariale forte devra être maintenue et entretenue par l'ensemble des acteurs du projet, dans une logique constante d'amélioration. Concernant les structures autres qui pourraient être livrées, un dialogue constant devra pouvoir s'établir et un maximum de transparence sera mis en place pour garantir une relation ouverte pour un service de qualité.

UNE CUISINE DU TERROIR ADAPTEE AUX ENFANTS

Nous œuvrons pour que les enfants soient heureux de manger un repas sain, simple et savoureux. Notre cuisine doit plaire et éveiller la curiosité en encourageant les découvertes tout en étant nourrissante et liée à notre territoire.

Les enfants ont des attentes particulières pour leur repas selon leur âge, avec parfois des appréhensions à découvrir de nouveaux aliments. Nous commençons donc par les mettre en confiance avec notre cuisine : des menus intégrant des plats familiers cuisinés simplement avec l'utilisation d'ingrédients connus. Ainsi, lorsque nous allons proposer dans un menu un nouvel ingrédient, ils seront plus curieux et ouverts à la nouveauté.

Nos cuisiniers proposent aux enfants d'enrichir davantage la diversité de leurs repas, tout en restant conforme aux recommandations en matière de nutrition. Ils assurent un apport en protéines maîtrisé dans l'assiette, conformément au plan alimentaire et à la réglementation en vigueur.

Ainsi, lorsque les repas ne comportent pas de viande, les protéines sont systématiquement présentes grâce à l'association de céréales et légumineuses notamment. Nos chefs revisitent les plats favoris des enfants et permet la découverte de nouvelles saveurs avec l'association des céréales et des légumineuses qui garantissent une excellente source de protéines et participe au développement durable.

UNE CUISINE CENTRALE EN LIEN AVEC SES CONVIVES

Nous sommes convaincus que le rapport qu'entretiennent les convives avec les cuisiniers mais aussi le personnel des cuisines satellites et des restaurants collectifs, est un facteur essentiel dans l'apprentissage et la pédagogie du goût, de l'alimentation et dans la réussite d'un projet ambitieux d'introduction de produits locaux et bio dans les assiettes des enfants.

Nous mettrons en place des moyens de se faire passer quotidiennement des informations, par les « flash info » et les « fiches retours ».

A terme et en concertation avec le comité de suivi, nos équipes prendront le temps d'aller autant que possible à la rencontre des enfants et des personnels de service.

La cuisine centrale est un projet qui émane du programme « Ça Bouge dans ma Cantine » et qui s'inscrit dans la durée dans cette démarche qui vise à mailler l'ensemble des acteurs des cantines sur le territoire de la CCVD depuis 10 ans.

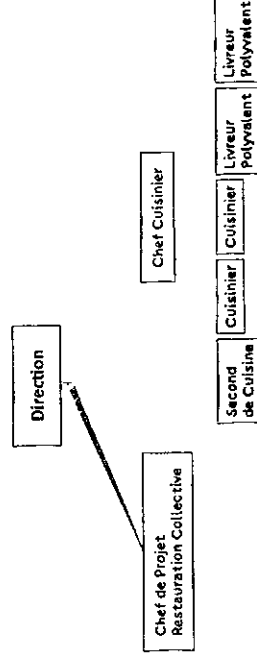
L'équipe

DES CUISINIERS DE METIER AU SERVICE DU PROJET

Le chef cuisinier encadre une équipe choisie et polyvalente. Il conserve un œil expert sur les activités de fabrication et de livraison.

Les cuisiniers sont qualifiés et ont été sélectionnés en fonction de leur expérience en cuisine, de leur sensibilité aux produits locaux et bio, et de leur sens du service. Ils suivront des parcours de formation professionnelle, tout au long de la carrière, pour approfondir et conforter leurs savoir-faire et maintenir un niveau de compétence exigeant.

ORGANIGRAMME FONCTIONNEL



Le Fonctionnement

LES REPAS

Les repas proposés répondent aux enjeux suivants :

- La nécessité de proposer aux convives une alimentation variée et équilibrée (répondant aux exigences de la législation sur la qualité nutritionnelle des repas selon le décret n° 2012-144, le GEM-RCN, juillet 2015, et particulièrement les Recommandations Nutritionnelles du GEM-RCN)
- Un taux de produits locaux minimum de 60% à moins de 60km et 50% de produits certifiés AB
- Un budget qui ne doit pas dépasser 4,5 euros par repas livrés les 2 premières années du service
- Le respect et le suivi des règles en matière d'hygiène et de sécurité
- Une moyenne de 2 repas sans viande par semaine
- Un menu unique proposé à tous

FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE CENTRALE

MAITRISE SANITAIRE

Un Plan de Maitrise Sanitaire a été déposé par la CCVD auprès de la DDPP pour garantir le projet dans son ensemble, assurer de bonnes pratiques de fabrication et maîtriser les risques sanitaires. Des mesures sont appliquées au quotidien lors de la fabrication des repas (traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène, suivi des températures, autocontrôles...).

Ces éléments, couplés à des analyses effectuées par un laboratoire indépendant, permettent de gérer rapidement les éventuels problèmes de non-conformité.

La cuisine centrale comme les cuisines satellites sont susceptibles d'être inspectées par les services de l'Etat

COMMANDES

Les commandes sont envoyées à la cuisine centrale au plus tard le jeudi matin 6h la semaine N-1 pour toute la semaine N.
 Jusqu'à 48h ouvrés avant la date de livraison, le gestionnaire peut effectuer des réajustements.

Une fois ce délai passé, la cuisine centrale ne pourra plus modifier le nombre de repas produits. Il appartient donc à chaque gestionnaire d'anticiper d'éventuels repas de dernière minutes et de les intégrer dans la commande auprès de la cuisine centrale.

En cas d'annulation des commandes de repas par la structure gestionnaire de la cantine jusqu'à 48h ouvrés avant la date de livraison, les repas ne seront pas facturés par la CCVD à la structure gestionnaire.

En cas d'annulation des commandes de repas par la structure gestionnaire de la cantine au-delà de 48h ouvrés avant l'heure de livraison, les repas seront facturés à la structure gestionnaire.

fonctionnement des commandes				
repas du	livré le	à commander avant le	réajustement possible jusqu'au	facturation des repas même en cas d'annulation à partir du
LUNDI MIDI	LUNDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	JEUDI N-1, midi	JEUDI N-1, midi
MARDI MIDI	MARDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	VENDREDI N-1, midi	VENDREDI N-1, midi
JEUDI MIDI	JEUDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	LUNDI semaine N, midi	LUNDI semaine N, midi
VENDREDI MIDI	VENDREDI MATIN	JEUDI semaine N-1, 6h du matin	MARDI semaine N, midi	MARDI semaine N, midi

contact commande: cuisine-centrale@val-de-drome.com

LIVRAISON - PLANNING PREVISIONNEL DES TOURNEES

Au 6 novembre 2023, à l'ouverture, deux tournées sont prévues :

- Tournée A : Grâne Espérance, Grâne Notre-Dame, Suze, Cobonne (225 repas)
- Grâne Espérance 8h12
 - Grâne Notre-Dame 8h30
 - Suze 9h10
 - Cobonne 9h40+

- Tournée B : Divajeu, Saou, Soyans, La Répara, Autichamp (162 repas)
- Divajeu 8h10
 - Saou 8h40
 - Soyans 9h05
 - La Répara 9h30
 - Autichamp 9h55

Les horaires sont donnés à titre indicatifs et ne sont pas contractuels, du fait des nombreux aléas pouvant avoir lieu lors de la livraison. En cas de changement significatif dans le planning (+ ou - 30min) la CCVD informe la cuisine satellite. Ce planning est susceptible d'évolution au fur et à mesure des adhésions des nouvelles communes.

ALLERGIES

La plupart des allergies alimentaires sont provoquées par ce qu'on appelle « les 14 allergènes majeurs ». Ce sont : l'arachide, le céleri, les crustacés, les céréales contenant du gluten, les fruits à coque, le lait, le lupin, les œufs, le poisson, les mollusques, la moutarde, le sésame, le soja et les sulfites.

Parmi ces allergènes on retrouve des dérivés très communes (lait, œufs, farine) qui sont utilisées quotidiennement dans les préparations. Compte tenu de la présence et de la manipulation d'allergènes en cuisine, nous ne pouvons malheureusement pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans nos préparations. Aussi, nous ne communiquerons pas sur la présence des allergènes majeurs, étant établi que l'ensemble de nos préparations peuvent en contenir des traces.

Nous ne fournissons donc aucun plat de substitution en cas d'allergie alimentaire ou autre. La gestion des PA (Plan d'Alimentation Individualisée) se fera sur les sites satellites, en relation avec les parents, directions d'écoles et infirmiers scolaires.

FLASH INFO

L'équipe cuisine souhaite mettre en place un une lettre d'info le matin avec la livraison avec le menu du jour, les modifications éventuelles, les noms des producteurs... les équipes de services et structures gestionnaires pourront faire remonter à la cuisine leurs remarques par mail, téléphone, ou tout autre moyen.

REPAS TAMPONS

En cas de force majeure (rupture de la chaîne du froid, manque de personnel) la cuisine centrale pourra ne pas être exceptionnellement en capacité de livrer.

La cuisine centrale fournit à cet effet aux cuisines satellites un repas tampon afin que les enfants aient un repas le jour J. Ces repas auront une date de conservation longue et pourront se conserver à température ambiante.

Cela permettra le jour de l'incident de prendre les mesures nécessaires pour les jours suivants.

S'ils n'ont pas servi de repas de secours, ces repas seront intégrés aux menus ordinaires avant à fin de leur Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

COMITE DE SUIVI DU SERVICE MUTUALISE

Il est composé des communes membres adhérentes au service mutualisé et des structures (syndicat et/ou association) qui ont délégué de la commune sur la restauration scolaire. Peuvent également être invitées les cuisines satellites qui ne font pas partie du service mutualisé mais qui sont livrées par la cuisine centrale, en fonction des sujets à l'ordre du jour.

Comme convenu dans le cadre de la convention qui lie les communes et la CCVD dans le cadre du service mutualisé, la CCVD s'engage à la mise en place d'un comité technique consultatif de suivi du service commun composé de l'ensemble des communes adhérentes, de représentants des parents d'élèves et de la CCVD. Ce comité de suivi, espace de co-construction, de dialogue et d'échange, abordera différents points, notamment ceux-ci :

- Eléments financiers liés à la gestion de l'équipement. Dans les comités techniques seront abordées les questions de coûts de production et de livraison en transparence.
- Menus et suivi des achats de produits locaux et bios.

Le comité technique de suivi devra être un espace de lien et d'échange entre les équipes de confection des repas, et les élus en charge de la restauration scolaire dans les communes. Il se réunira à minima 3 fois par an.

Les communes membres et les gestionnaires des services de restauration scolaire des communes membres du service commun s'engagent à :

- Participer à ce comité technique de suivi en désignant un ou deux référents qui s'engagent de façon régulière à faire le lien entre la confection des repas et le service en salle (faire remonter les problématiques et les réussites, les éléments de quantité afin de limiter le gaspillage alimentaire ...)

La CCVD s'engage à répondre autant que faire se peut aux sollicitations des communes pour participer aux réunions communales associant les parents d'élèves et tout autre acteur en lien avec la cantine.

LIENS CUISINE CENTRALE ET CUISINES SATELLITES :

Pour la bonne réussite du projet, des liens réguliers devront avoir lieu entre l'équipe de la cuisine centrale et les équipes des cuisines satellites. Pour ce faire, des outils, temps de rencontre et d'échanges, visites, temps de formation, seront proposés à vos agents, sur la base de leurs besoins, en prenant appui sur le programme « Ca Bouge dans ma Cantine »

TARIFS

Il est actuellement garanti à 4,5 € par repas livré dans le cadre du service mutualisé. Pour les cuisines qui ne font pas partie du service mutualisé ce tarif n'est pas garanti.
Après deux premières années de fonctionnement du service un bilan sera établi pour envisager ensemble, CCVD et communes adhérentes ou leurs structures gestionnaires par délégation, la suite.

MODALITES DE REVISION DU REGLEMENT INTERIEUR :

Le règlement intérieur pourra faire l'objet de révision :

- tous les 3 ans à minima
- Ou sur demande du comité de suivi ou de la CCVD

Contact cuisine centrale : 03 21 21 21 21

Annexe 1

Commune concernées 2023-2024 (et écoles dans lesquels les enfants sont scolarisés)	Site de restauration	Nb repas /jour prévisionnel	Organisme gestionnaire
Grâne (école-mat et primaire Grâne)	Grâne	120	Commune de Grâne
Grâne école Notre Dame	Grâne	40	OGEC
Suze Cobonne Eygluy Escoulin Beaufort Gigors et Lozeron Plan de Baix	Cobonne	15	SIVOS de la Gervanne (membres : Suze, Cobonne, Eygluy Escoulin, Beaufort, Gigors et Lozeron, Plan de Baix)
Montclar sur Gervanne => répartis sur écoles de Suze, Cobonne, Beaufort et Plan de Baix	Suze	50	SIVOS Autichamp Divajeu La Répara Auriples
Divajeu Autichamp La Répara Auriples => répartis sur écoles de Divajeu (maternelle), Autichamp (CP/CE), La Répara (CM)	Divajeu	40	SIVOS Autichamp Divajeu La Répara Auriples
Saou Soyans Francillon => écoles de Saou (primaire) et Soyans (maternelles)	Autichamp La Répara	20 20	SIVOS Autichamp Divajeu La Répara Auriples
Saou Soyans Francillon => écoles de Saou (primaire) et Soyans (maternelles)	Saou Soyans	42 40	AIPE SAOU SOYANS FRANCILLON

DELIBERATION
20 / 24-10-23 / C

Le 24 Octobre 2023

Le Conseil communautaire dûment convoqué, s'est réuni à 19h à Eurre en session ordinaire sous la présidence de Monsieur Jean Serret, Président

Objet : Cuisine centrale de Eurre : approbation de la convention de livraison des repas dans les cuisines satellites par la CCVD

Membres en exercice :	60	Quorum :	31
Membres présents :	38	Membres représentés :	7

Date de convocation : 10 octobre 2023

PRESENTS :

MMES CASTON J., CHALEAT R., MARION C., MANTONNIER N., VIALLOU AL., BERNARD E., DAMBRINE F., GEAY MC., JACQUOT C., BRUN F., GRANGEON S., MOULINS-DAUVILLIERS G., MRS CROZIER G., CARRERES B., DELCOURT K., GAGNIER G., VALLON C., CHAREYRON G., RIBIERE P., ESTEOLLE R., SERRET J., MOREL L., ARNAUD R., ESTRANGIN M., CAILLET C., BONNET C., FAYARD F., MANTONNIER L., CHABERT C., VILLIOT D., AURIAS C., PEYRET JM., SAYN L., BOUVIER JM., ROUX G., COTTON D., GILLES D., D'HEROUVILLE C.

ABSENTS AYANT DONNE POUVOIR :

MMES DUBOIS C., FLICK J., ZONTINI E.
MRS CHAVE P., JAVELAS T., AUDEMARD N., RIOU J.

2 ABSENTS EXCUSES :

MME BILBOT E.
MR BOUCHET JL.

A été désigné secrétaire de séance : Monsieur Robert Arnaud

Dans le cadre de l'enjeu 2 : "Dépasser la logique de transition et maîtriser les ruptures pour répondre aux enjeux environnementaux et climatiques" et du sous enjeu 2-2 : « Renforcer la production locale tout en réduisant la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre. » 2-3 : « accompagner la rupture des pratiques agricoles et favoriser une alimentation locale et saine »

Dans le cadre de l'enjeu 4 du projet de territoire « Organiser l'action publique au service du projet de territoire - sous-enjeu 4.1 Mettre en lien l'action des communes et l'action intercommunale dans une logique de complémentarité ».

Par délibération n° 17 du 29/06/2021, le Conseil a acté de la création d'un service mutualisé de confection et de livraison de repas à base de produits locaux et bio afin de répondre aux besoins de certaines communes de l'intercommunalité.

Par délibération n°1 du 26/09/2023, le Conseil a acté de dispositions complémentaires pour la fourniture de repas à l'association des parents d'élèves de Saou, Soyans, Francillon sur Roubion et à celle de l'école privée de Grâne.

La confection des repas et leur livraison sont organisées et gérées par la CCVD.

La présente convention vise à encadrer notamment :

- les modalités de réception et de contrôle des repas confectionnés à la cuisine centrale intercommunale sur l'Ecosite d'Eurre, qui sont livrés et fournis aux cuisines satellites
- les conditions techniques de livraison, ainsi que les conditions de responsabilité et de garantie dans le cadre de l'exercice des procédures de réception et de contrôle.

Cette convention sera signée avec toutes les structures (mairie, sivos, associations, ...) gérant les cuisines satellites qui seront livrées. Elle prévoit des dispositions générales, qui concernent les cuisines satellites qui mettent à disposition un agent pour la réception des repas lors de la livraison, et des dispositions particulières pour celles qui demandent au livreur de la CCVD de procéder lui-même à la réception des plats dans les réfrigérateurs des cuisines.

Communauté de Communes
du Val de Drôme en Biovallée
Ecosite – 96, rondes des alisiers – CS331
26400 EURRE / Tél. : 04-75-25-43-82

Accusé de réception en préfecture
026-242600252-20231024-20-24-10-23-C-DE
Date de télétransmission : 08/11/2023
Date de réception préfecture : 08/11/2023

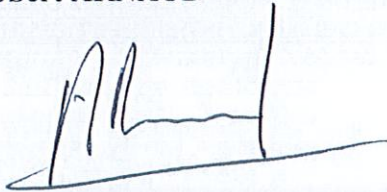
DELIBERATION
20 / 24-10-23 / C

Après en avoir délibéré, le Conseil communautaire :

- Approuve la présente convention de livraison de repas dans les cuisines satellites par la CCVD
- Elle sera applicable à compter du 1er novembre 2023
- Autorise le Président à signer tous documents administratifs et financiers nécessaires à l'exécution de la présente délibération.

Le Secrétaire de séance

Robert ARNAUD



Le Président

Jean SERRET



Fait et délibéré les jour, mois et an que dessus.
Pour copie certifiée conforme.
Certifié exécutoire

Mis en ligne sur le site internet de la CCVD le : - 9 NOV. 2023

**CONVENTION ADMINISTRATIVE
PORTANT SUR LES
MODALITES DE RECEPTION ET DE CONTROLE DES REPAS
FOURNIS PAR LA CUISINE CENTRALE**

**L'AN DEUX MILLE VINGT-ET-TROIS
ET LE**

La présente convention est conclue entre :

1/ La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée (CCVD)
Dont le siège est situé Ecosite du Val de Drôme, 96 route des Alisiers, 26400 EURRE
Prise en la personne de son Président en exercice, M. SERRET, dûment autorisé à
signer la présente convention par délibération du _____ 2023

ET

2/ La commune de _____
Ou le SIVOS de _____
Ou l'association ou autre gestionnaire de la cuisine satellite de _____
Dont le siège est situé _____

Ceci exposé, il a été convenu ce qui suit :

PARAPHES
(sur toutes les pages)

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La CCVD a procédé à la création d'une cuisine centrale intercommunale sur l'Ecosite d'Eurre afin de répondre aux besoins de certaines communes de l'intercommunalité. Il s'agit d'un service mutualisé de confection et de livraison des repas dans les cantines scolaires du territoire. Ce service est principalement rendu au bénéfice des écoliers relevant du territoire de la CCVD.

La présente convention vise à encadrer les modalités de réception et de contrôle des repas, confectionnés en cuisine centrale sur l'Ecosite d'Eurre, qui sont livrés et fournis aux cuisines satellites relevant des communes membres de l'EPCI. La convention vise notamment à déterminer les conditions de responsabilité et de garantie dans le cadre de l'exercice des procédures de réception et de contrôle.

ARTICLE 2 : TERMINOLOGIE

Au titre de la présente convention, les termes employés sont contractuellement définis de la manière suivante :

Cuisine centrale : cuisine relevant de la CCVD, au sein de laquelle sont confectionnés les plats, et qui constitue un service mutualisé au bénéfice de ses communes membres, mais également à d'autres cuisines satellites au besoin du territoire.

Livreur intercommunal : agent relevant de la CCVD et qui procède à la livraison des repas au sein de chaque cuisine satellite

Cuisine satellite: cuisine relevant d'une commune membre ou d'un SIVOS, ou de tout autre structure gestionnaire d'une cuisine satellite, qui bénéficie du service, et qui a donc vocation à recevoir les plats préparés au sein de la cuisine centrale

Plan de Maîtrise Sanitaire : Description de la gestion de l'environnement de travail et de la chaîne de production alimentaire, afin de garantir la sécurité sanitaire des repas servis, basée sur une analyse des risques liés aux pratiques d'hygiène et de fabrication au sein d'un établissement

Extrait du « guide pour les petits établissements de restauration collective » Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation

Les obligations et les responsabilités générales des exploitants de restaurants collectifs sont définies par une réglementation européenne couramment appelée « Paquet Hygiène ». Elle impose notamment à l'exploitant de réfléchir aux pratiques d'hygiène et de fabrication au sein de son établissement, afin de prévenir les risques que celles-ci sont susceptibles de générer.

Cette réflexion est compilée dans un plan de maîtrise sanitaire (PMS), c'est-à-dire un système global décrivant la gestion de l'environnement de travail et de la chaîne de production alimentaire, afin de garantir la sécurité sanitaire des repas servis.

La formalisation d'un PMS écrit n'est pas obligatoire pour les établissements suivants :

1. les restaurants satellites se limitant au dressage et au réchauffage des plats reçus,
2. les cuisines sur place servant moins de 1 000 repas par semaine,
3. les cuisines centrales fonctionnant en mode pavillonnaire (plusieurs lieux de consommation sur une même emprise foncière gérée par un unique responsable) servant moins de 1 000 repas par semaine, dès lors que tous les éléments du « guide pour les petits établissements de restauration collective » sont suivies et mises en œuvre dans l'établissement.

Cependant, l'exploitant d'un restaurant collectif doit pouvoir démontrer que les moyens qu'il met en œuvre pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires sont efficaces et que les objectifs réglementaires sont atteints.

ARTICLE 3 : DUREE

La présente convention est conclue pour une durée de 6 exercices scolaires à compter de l'exercice 2023-2024 qui démarre au 1^{er} novembre 2023, et ce de façon analogue à la convention de mutualisation portant sur la création d'un service mutualisé de confection et de livraison de repas à base de produits locaux et bio (cuisine centrale). Toutefois, en cas de rupture anticipée ou de fin d'adhésion à la convention de mutualisation précitée, la présente convention sera résiliée de plein droit, sans qu'il ne soit nécessaire de le constater par un acte.

ARTICLE 4 : LIVRAISON ET RECEPTION

La livraison est assurée par la CCVD et ses livreurs dans le respect des règles d'hygiène, en application du plan de maîtrise sanitaire (PMS) établi par la communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée (CCVD) accompagnée par un prestataire spécialisé et conformément aux obligations spécifiques réglementaires, faisant l'objet d'un agrément sanitaire européen délivré par la DDPP26.

Le matériel, les équipements et les installations utilisés par les cuisines satellites, dans le cadre de la réception des produits, doivent être constamment maintenus en bon état de propreté et d'entretien par les services compétents. Ils sont utilisés sous responsabilité exclusive, pleine et entière de la collectivité dont relève la cuisine satellite. La commune ou le SIVOS sont garantes de leurs locaux et équipements et assurent donc la responsabilité de leurs conformités aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

4.1 - MODALITES GENERALES

Par principe, à chaque livraison de repas confectionnés au sein de la cuisine centrale, au bénéfice d'une cuisine satellite, la réception est effectuée par un agent relevant de la cuisine satellite. Le personnel de la commune (ou du SIVOS ou de l'association) vérifie à ce titre la bonne température des plats et les réceptionne au sein de la cuisine satellite. L'agent de la commune ou du SIVOS ou de l'association doit contrôler la conformité qualitative des denrées, en application du plan de maîtrise sanitaire ou de tout autre document afférent aux règles sanitaires.

La livraison est organisée et gérée par la CCVD.

Dès lors que le produit est réceptionné par l'agent de la cuisine satellite, la CCVD ne peut être tenue pour responsable en cas de dommage, détérioration, dégradation, défaut, erreur ou tout autre préjudice résultant de la qualité des produits et des aliments. La personne publique (commune ou SIVOS) ou l'association qui bénéficie du service, et qui a réceptionné un plat, renonce à cet égard à exercer tout recours à l'encontre de la CCVD dans la mesure où la responsabilité juridique de la CCVD s'arrête à la porte de la cuisine satellite. Au préalable une procédure amiable sera engagée en cas de désaccord.

4.2 - MODALITES PARTICULIERES

En signant la présente convention, la commune ou le SIVOS ou l'association donne mandat à la CCVD pour procéder à la réception des plats et des produits, même en l'absence d'un agent relevant de la cuisine satellite au moment de la procédure de réception. La CCVD agit alors au nom et pour le compte de la commune ou du SIVOS compétent.

En cas d'absence d'agent relevant de la commune (ou du SIVOS ou de l'association) au moment de la réception des plats et produits au sein de la cuisine satellite, le livreur intercommunal procède lui-même à la procédure de contrôle et de réception au sein de ladite cuisine. Il se substitue d'office et de plein droit à l'agent de la commune ou à celui du SIVOS ou de l'association.

La réception des plats respecte alors la procédure suivante :

- En toute hypothèse, la CCVD met à disposition de chaque cuisine satellite un équipement pour son livreur intercommunal (blouse + sur-chaussures lavables et tout autre équipement nécessaire) ;
- La cuisine satellite laisse, à disposition du livreur intercommunal, cet équipement à l'entrée de la cuisine, elle lave une fois par semaine la blouse et les sur-chaussures ;
- Le livreur, une fois équipé, prend la température des plats avec son propre thermomètre qu'il désinfecte avec le désinfectant mis à disposition par la cuisine satellite ; il note la température sur la fiche de suivi ; il vérifie également de façon visuelle les plats qui sont livrés ;
- Si la température est conforme, le livreur dépose les plats dans le réfrigérateur et quitte la cuisine satellite ; si la température n'est pas conforme, il récupère les plats et les ramène en cuisine centrale ; dans ce dernier cas, le repas tampon est servi aux enfants de la cuisine satellite.

La commune, ou le SIVOS, ou l'association reste pleinement et exclusivement responsable notamment en cas d'erreur, dysfonctionnement du matériel, défaut, dégradation ou détérioration résultant d'un produit livré et réceptionné dans la cuisine satellite par le livreur intercommunal, à partir du seuil de la cuisine satellite, et sauf dol de la part de la CCVD dans la mesure où la responsabilité juridique de la CCVD s'arrête à la porte de la cuisine satellite. En cas de désaccord, une procédure amiable sera engagée au préalable.

ARTICLE 5 : RESILIATION POUR MOTIF D'INTERET GENERAL - CLAUSE EXORBITANTE DU DROIT COMMUN

En cas de motif d'intérêt général lié à la nécessité de modifier le service, et notamment la volonté de modifier les modalités de livraison et de réception, chaque partie signataire a la possibilité de résilier la présente convention administrative en respectant un préavis de 6 mois, et ce par lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR).

ARTICLE 6 : RESILIATION POUR FAUTE

En cas d'irrespect de l'une des stipulations énumérées ci-dessus, la présente convention pourra être résiliée de façon unilatérale par la CCVD, et ce sans préavis, par simple lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR) notifiée à la commune membre ou au SIVOS ou à l'association.

La présente convention a été établie en deux exemplaires originaux, dont un a été remis à
chacune des deux parties signataires

Fait à EURRE,
le _____, 2023

Pour la CCVD
Le Président

Pour la COMMUNE / Le SIVOS ou l'association

