

DELIBERATION
2 / 26-03-24 / C

Le 26 mars 2024

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

Objet : Création d'un parc photovoltaïque au sol à LORIOL-SUR-DRÔME

Membres en exercice :	60	Quorum :	31
Membres présents :	38	Membres représentés :	9
Date de convocation :	12 mars 2024		

PRESENTS :

MIMES DUBOIS C., CHALEAT R., BRUNIAU S., MARION C., MANTONNIER N., BILBOI E., DAMBRINE F., GLAY MC., JACQUOT C., BRUN F., GRANGEON S., MOULINS-DAUVILLIERS G., MRS CROZIER G., CHAGNON JM., CARRERES B., DELCOURT K., GAGNIER G., VAL LON C., CLAREYRON G., RIBIERE P., ESTEUILLE R., SERRET J., MOREL L., ARNAUD R., ESTRANGIN M., CALLET C., BONNET C., FAYARD E., MANTONNIER L., CHABERT C., LAURE JE., AURIAS C., PEYRET JM., MACLIN B., BOUVIER JM., COTTON D., LOMBARD F., D'HEROUVILLE C.

ABSENTS AYANT DONNE POUVOIR :

MIMES BERNARDEE., FLICK J., ZONTINEE,
MRS BOUCHEL JL., CHAVE P., JAVELAS T., VILLIOT D., AUDEMARD N., ROUX G.

ABSENTI EXCUSE :

MRS GILLES D.

A été désigné secrétaire de séance : Monsieur Robert Arnaud

VU le projet de territoire de la Communauté de Communes du Val de Drôme en Biovallée, notamment l'enjeu 2 : « dépasser la logique de transition et maîtriser les ruptures pour répondre aux enjeux environnementaux et climatiques » et de son orientation 2.2 : "Renforcer la production locale tout en réduisant la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre".

La société URBA 502, représentée par Monsieur PICART Julien, a déposé un permis de construire pour la réalisation d'un parc photovoltaïque au sol sur la parcelle ZN 214 située Vieille route de Saulee, lieu dit L'Hermitte à Loriol-sur-Drôme (zone des Blâches).

Le projet consiste en la création d'un parc photovoltaïque de 2 904 KWe sur 3,16 ha destiné à la distribution au réseau public d'électricité de la commune. La production annuelle est estimée à 4 033 MWh soit la consommation électrique d'un peu plus de 1 800 personnes.

Il s'agit d'un terrain actuellement classé en zone A du Plan Local d'Urbanisme de la commune (PLU), fortement anthropisé par le stockage de Déchets Industriels Banals (DIB) répondant aux priorités de l'Etat pour le développement de projets solaires ainsi qu'aux recommandations départementales. En effet, avant 1970, le terrain était exploité comme carrière d'extraction de granulats pour la construction de l'autoroute A7.

En 1970, il a été utilisé comme centre de stockage de déchets inertes autorisé par les arrêtés préfectoraux n° 2609 du 4 juin 1970 et n° 6596 du 16 novembre 1977. Le site était exploité par la société BMI SIPLAST (HOPAL SAS) – produits d'étanchéité et de couverture. La décharge a été fermée en 2000 (arrêté préfectoral n° 384 du 28 janvier 1997). En 2001 se sont déroulés les travaux définitifs de fermeture et un rapport de GEO- de décembre 2021 confirme que le site ne pourra pas connaître de retour à l'agriculture ou à la sylviculture.

Ce projet relève, en application de l'article R 422-2 du code de l'urbanisme, de la compétence du Préfet et est soumis à évaluation environnementale. En application des articles L 122-1 et R 122-7 du code de l'environnement, le dossier présentant le projet comprenant l'étude d'impact et la demande d'autorisation déposée est transmis pour avis à l'autorité environnementale ainsi qu'aux collectivités territoriales et à leurs regroupements intéressés par le projet.

VU le dossier de PC n° 026 166 24 D001 déposé par URBA 502 le 17 janvier 2024 pour la réalisation d'un parc photovoltaïque au sol sur la parcelle ZN 214 située Vieille route de Saulee, lieu dit L'Hermitte à Loriol-sur-Drôme ;

VU l'article R 422-2 du code de l'urbanisme ;

VU les articles L 122-1 et R 122-7 du code de l'environnement ;

VU la consultation de la DDE de la Drôme en date du 21 février 2024 tendant à ce que la communauté de communes émette un avis sur ce dossier de permis de construire ;

DELIBERATION
2 / 26-03-24 / C

VU l'avis de la Chambre d'Agriculture formulé par email le 23 novembre 2022 précisant que cette parcelle, qui ne présente aucune activité agricole, est une ancienne décharge et que ce terrain n'a aucun enjeu dans ce domaine, en ajoutant qu'il s'agit du type de terrain sur lequel les parcs photovoltaïques au sol doivent être localisés en priorité ;

VU la délibération n° 81/22-05-2023 du 22 mai 2023 de la commune de Loriol-sur-Drôme donnant un avis favorable à la réalisation de ce projet et demande à ce que les documents d'urbanisme puissent permettre la réalisation du projet ;

VU la demande de la commune de Loriol-sur-Drôme en date du 6 mars 2024 sollicitant la mise en compatibilité de son PLU pour que le zonage permette la réalisation du projet ;

VU le PCAET de la communauté de communes approuvé le 28 septembre 2021 et notamment ses objectifs en matière de production d'énergie photovoltaïque ;

VU le mix énergétique de la communauté de communes, actualisé dans le cadre du Schéma Directeur des Energies Renouvelables (SDER) en janvier 2024 qui prévoit également de localiser préférentiellement la production photovoltaïque dans les espaces déjà artificialisés ;

VU le projet de SCoT Vallée de la Drôme Aval arrêté le 14 décembre 2023 qui précise dans son objectif 85 :

« Localiser préférentiellement la production dans les espaces déjà artificialisés

- Privilégier l'équipement des surfaces de toiture des bâtiments d'activités et commerciaux, des bâtiments publics et d'ombrières sur les places de stationnement
- Ne pas privilégier l'implantation de centrales au sol, sauf sur des surfaces stériles ou non valorisées (friches industrielles ou artisanales, sites pollués imperméabilisés, anciennes décharges, carrières, plans d'eau artificiels, délaissés routiers et ferroviaires ...) » ;

VU l'avis favorable du SCoT rendu le 21 mars 2024 sur le projet ;

PRECISANT qu'au regard des éléments exposés ce projet ne relève en aucun cas d'un projet d'agrivoltaïsme ;

CONSIDERANT l'enjeu essentiel de préservation de foncier agricole porté par la communauté de communes, ce projet se justifie au regard du caractère anthropisé et fortement pollué de la parcelle, ne permettant pas de projeter une activité agricole dans l'avenir sur ce terrain ;

CONSIDERANT que le projet permet cependant de valoriser cette parcelle et participe à répondre aux objectifs de production d'énergie photovoltaïque du territoire de la Communauté de Communes du Val de Drôme en Biovallée ;

CONSIDERANT que l'opérateur a reçu le soutien de la Direction Départementale des Territoires et de la Chambre d'Agriculture de la Drôme ;

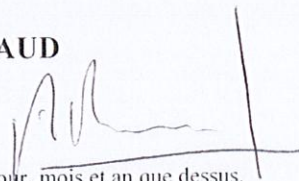
CONSIDERANT qu'au regard de l'intérêt porté à ce projet, la communauté de communes va réaliser une modification du PLU de la commune dans le cadre d'une Déclaration de Projet pour que ce dernier puisse se réaliser, en affectant un zonage correspondant à la réalité historique d'exploitation du terrain ;

Après en avoir délibéré (1 abstention), le Conseil Communautaire décide de :

- Donner un avis favorable au PC n° 026 166 24 D001 déposé par URBA 502 pour la création d'un parc photovoltaïque au sol à Loriol-sur-Drôme.
- Autoriser Monsieur le Président, ou son représentant, à signer tous les documents se rapportant à l'exécution de cette délibération.

Le Secrétaire de séance

Robert ARNAUD



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

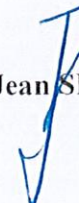
Pour copie certifiée conforme.

Certifié exécutoire

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

Le Président

Jean SERRET



12 AVR. 2024

DELIBERATION

25 26-03-24 / C

Le 26 mars 2024

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 la Communauté de Communes du Val de Drôme en Biovallée (CCVD) – service mutualisé pour la fourniture des repas scolaires – adhésion de la commune d'Eurre

Membres en exercice :	60	Quorum :	31
Membres présents :	38	Membres représentés :	9

Date de convocation : 12 mars 2024

PRESENTS :

MMES DUBOIS C., CHALEAT R., BRUNIAU S., MARION C., MANTONNIER N., BILBOT E., DAMBRINE F., GEAY MC., JACQUOT C., BRUN F., GRANGEON S., MOULINS-DAUVILLIERS G.

MRS CROZIER G., CHAGNON JM., 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., FAURE JF., AURIAS C., PEYRET JM., MACLIN B., BOUVIER JM., COTTON D., LOMBARD F., D'HEROUVILLE C.

ABSENTS AYANT DONNE POUVOIR :

MMES BERNARD E., FLICK J., ZONTINI E.
MRS BOUCHET JL., CHAVE P., JAVELAS T., VILLIOT D., AUDEMARD N., ROUX G.

1 ABSENT EXCUSE :

MRS GILLES D.

A été désigné secrétaire de séance : Monsieur Robert Arnaud

Monsieur le Vice-Président rappelle que ce service fait partie 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 ».

Monsieur le Vice-Président rappelle que ce service commun pour les cantines scolaires des écoles primaires bénéficie depuis novembre 2023 à la commune de Grâne, aux SIVOS de la Gervanne et SIVOS d'Autichamp - Divajeu - la Répara-Auriples, à la cantine scolaire du regroupement pédagogique Saoû-Soyans-Francillon, créée et gérée par l'association intercommunale des parents d'élèves de Saoû-Soyans-Francillon et la cantine scolaire de l'école privée de Grâne.

La mairie d'Eurre a sollicité la CCVD pour adhérer au service à partir de 29 avril 2024 pour sa cantine scolaire.

Dès septembre 2021, le conseil municipal d'Eurre avait approuvé le principe d'une adhésion au service mutualisé de confection de livraison de repas locaux et bio, proposé par la CCVD à travers la création d'une cuisine centrale.

DELIBERATION
25/ 26-03-24 / C

Pour mettre en œuvre cette adhésion, il est nécessaire d'établir une convention entre la CCVD et la commune d'Eurre sur le même modèle que les conventions déjà établies avec les communes et les SIVOS.

Le coût unitaire d'un repas livré est fixé à 4,50 € TTC pour les deux premières années scolaires, soit les périodes 2023-2024 et 2024-2025.

Au-delà, il est mentionné que « à la fin de chaque année scolaire, un bilan financier sera établi entre la CCVD, les Communes ou les SIVOS signataires de la présente convention. Le prix de vente des repas pourra être ajusté à la hausse ou à la baisse. On entend par année, l'année scolaire de septembre à juin, ainsi la première année sera « septembre 2023 à juin 2024 ».

La durée d'engagement est de 6 ans pour les Communes et les SIVOS à compter du lancement du service en novembre 2023. Mais la convention pourra être dénoncée par les Communes avant le 31 décembre de chaque année pour la rentrée scolaire de l'année suivante correspond à un préavis de 8 mois ».

Ce tarif est maintenu, malgré l'inflation actuelle, tout déficit éventuel du service cuisine centrale étant supporté par la CCVD pendant ces deux premières années.

Le prix de remboursement des repas sera fixé à 6.50 € TTC pour les adultes qui consomment des repas dans les cantines conformément à la délibération 13/30-01-24/C.

Tous les éléments concernant le fonctionnement de la cuisine centrale sont dans le règlement intérieur délibéré par la CCVD le 24/10/2023 (délibération 23/24-10-23/C) et modifié le 30/01/2024 (délibération 13/30-01-24/C).

Monsieur Jean Serret, Maire de Eurre, s'étant retiré,

Le Conseil Communautaire après en avoir délibéré :

- **approuve** l'exposé du Vice-Président Christian CAILLET;
- **prend acte** de ce que le service mutualisé de cuisine centrale mis en place par la CCVD permettra de fournir des repas scolaires à la cantine scolaire gérée par la commune d'Eurre à partir de 29 avril 2024, délibération prise en conseil municipal du 11 mars 2024,
- **prend acte** de ce que le tarif de 4,50 € par repas livré pour l'année scolaire 2024-2025 sera appliqué par la CCVD au bénéfice de la cantine scolaire gérée par la commune d'Eurre; qu'au-delà le tarif sera fonction du bilan financier de la cuisine centrale et que les adhérents au service en seront informés
- **prend acte** du prix de remboursement des repas à 6.50 € TTC pour les adultes qui consomment des repas dans les cantines conformément à l'avenant n°1 délibéré le 30/01/24 (n°13)
- **valide** le projet de convention à passer entre la CCVD et la commune d'Eurre, selon le modèle ci-joint, en tant que de besoin, d'approuver cette convention et d'autoriser le vice-Président, Christian CAILLET à la signer,
- **transmet** le règlement intérieur de fonctionnement de la cuisine centrale intercommunale délibéré le 24/10/2023 (n° 19) et modifié le 30/01/24 (n°13)

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
026-242600252-20240326-25-26-03-24-C-DE
Date de télétransmission : 11/04/2024
Date de réception préfecture : 11/04/2024

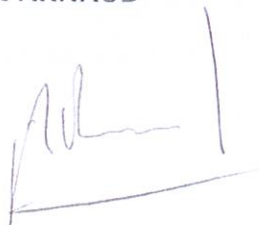
DELIBERATION

25/ 26-03-24 / C

- **transmet** la convention de livraison conformément à la délibération n° 20 du 24/10/2023 actant les modalités de livraison de repas dans les cuisines satellites de la CCVD
- **autorise** le vice-président, Christian CAILLET, à signer tout document administratif nécessaire à l'exécution de la présente délibération, et à adopter toutes mesures de nature à favoriser son exécution.

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 :

12 AVR. 2024

Accusé de réception en préfecture
026-242600252-20240326-25-26-03-24-C-DE
Date de télétransmission : 11 04 2024
Date de réception préfecture : 11 04 2024

**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)**
25/26-03-24/C

EXPOSE PREALABLE

Sur le fondement de l'article L.5211-4-2 du Code Général des Collectivités Territoriales, et dans le cadre de l'enjeu 4 du projet de territoire « organiser l'action publique au service du projet de territoire » notamment l'action 1 : « mettre en lien l'action des communes et l'action intercommunale dans une logique de complémentarité ».

A la demande de certaines communes, la CCVD crée un service mutualisé de confection et de livraison de repas (cuisine centrale) dans les cantines scolaires des écoles pour les enfants de la petite section au CM2.

La CCVD a pour sa part besoin de cette cuisine centrale pour la confection des repas pour les crèches, micro-crèches, les repas des instances de la CCVD et les événements institutionnels.

Le bâtiment utilisé pour réaliser ce projet est l'ancien bâtiment « moulin pais », situé sur l'éco site de Eurre, qui sera entièrement réhabilité pour répondre aux besoins identifiés à savoir : une unité de production d'une capacité 900 repas.

Le projet reste cohérent avec la politique de soutien à l'agriculture locale et biologique : au-delà de la production de repas de qualité avec 60 % de produits locaux et 50 % bio, ce projet permettra de soutenir la dynamique locale via la création ou le soutien à des emplois agricoles directs et indirects. La commune d'Eurre qui gère sa cantine scolaire peut bénéficier de la fourniture par la CCVD au titre du service mutualisé de cuisine centrale les repas pour les scolaires au tarif de 4,50 € TTC par repas pendant une durée de deux ans, c'est-à-dire pour les années scolaires 2023-2024 et 2024-2025.

Ce tarif est maintenu, malgré l'inflation actuelle, tout déficit éventuel du service cantine étant supporté par la CCVD pendant ces deux premières années.

Vu les délibérations des parties ci-avant désignées qui resteront annexées à la présente convention Vu l'article L.5211-4-2 du CGCT,

Article 1 - Objet de la convention

La présente convention porte sur la création et le bénéfice d'un service commun (cuisine centrale) pour la confection et la livraison de repas à base de produits locaux et bio, entre la communauté de communes, les communes et les SIVOS gestionnaires de cantines scolaires.

La commune d'Eurre gérant la cantine scolaire affectée à cet établissement, bénéficie du service de « cuisine centrale ».

Article 2 – Champ d'application

Conformément à l'article L5211-4-2 du code général des collectivités territoriales, la CCVD gère ce service commun. A ce titre, elle crée effective des travaux, acquiert du matériel et des équipements de confection, de livraison ainsi que du matériel de maintien au froid et de remise en température dans les cuisines satellites. Elle met en place une équipe d'agents dédiée à ce service.

Les agents affectés aux missions de confection et livraison de repas locaux et bio pour la restauration scolaire sont des agents de la communauté de communes du val de Drôme recrutés au sein du service petite enfance.

Entre les soussignés

1/ La Communauté de Communes du Val de Drôme en biovallée

Dont le siège est situé 56 route des Alisiers – CS 331 – 26400 EURRE
Représentée par Mr Christian Callet, Vice-Président, agissant en vertu des pouvoirs qui ont été délégués par délibération du Conseil Communautaire du
Ci-après dénommée « la communauté de communes » ou la « CCVD »

D'une part

2/ La Commune d'EURRE

Dont le siège est situé en Mairie – 1 route de Vaunaveys - 26400 Eurre
Représentée par Monsieur Jean SERRAT, Maire, agissant en vertu des pouvoirs qui lui ont été délégués par délibération du Conseil Municipal du
Ci après dénommée « la commune »

D'autre part

Le nombre d'agents exerçant leurs missions dans le service commun est de 6 personnes, représentant 5,8 ETP, comprenant la confection et la livraison des repas. Ce nombre pourra être réajusté en fonction des besoins effectifs du service.

Article 3 – Organisation du service

La confection des repas pour le service mutualisé est faite dans une cuisine centrale dédiée sur l'éco site du Val de Drôme à Eurre. Le site bénéficiera au courant de sa première année de fonctionnement, de l'agrément sanitaire de cuisine centrale.

Il est dimensionné pour la confection de 550 repas réalisés avec des produits bruts, locaux et bio avec une capacité maximale de confection de repas est de 900 repas par jour. Il est prévu un dimensionnement en conséquence de l'ensemble des espaces de stockage et de la légumerie, ainsi que des équipements ergonomiques et fonctionnels concernant le matériel de cuisine.

Les repas sont composés majoritairement de produits locaux et/ou bio, (minimum 60% de produits locaux originaires de – de 60km), et minimum 50% de produits bio dans le volume des achats) au sein de la cuisine centrale intercommunale.

La cuisine centrale se fournit en circuit court de proximité et en agriculture biologique pour garantir l'aspect qualitatif et de proximité de la matière première. Pour ce faire, elle met en place des partenariats avec les producteurs. Le service agriculture et alimentation de la CCVD, accompagne l'équipe de cuisine à la mise en place effective de l'approvisionnement local et bio.

Les menus sont réalisés en suivant un plan alimentaire validé par un diététicien nutritionniste, intégrant les préconisations nutritionnelles en vigueur, notamment du PNNSA, de la loi EGALIM, de la loi climat, et tout autre texte réglementant les plans alimentaires. Ainsi, des repas alternatifs et semi alternatifs sont régulièrement proposés, avec pour objectif d'en mettre en place le plus possible. En déployant fréquemment les repas alternatifs (sans viande), on répond en partie à la problématique des régimes particuliers. Lors du démarrage, il n'est pas prévu de repas de substitution dans le cas de régimes particuliers. De même, en cas d'allergie alimentaire, le service commun ne sera pas en mesure de proposer des repas de substitution.

Les modalités de prise de commande avec les communes, les SIVOS, le gestionnaire de la cantine scolaire concernée et la cuisine centrale sont proposées par l'équipe de cuisine. Afin de gérer au mieux le budget et les approvisionnements, mais aussi afin de limiter le gaspillage alimentaire, il est nécessaire de prévoir un délai de plusieurs jours entre la prise de commande et la livraison.

Les livraisons sont effectuées par l'équipe de la cuisine centrale, dans les cuisines satellites des cantines scolaires concernées ou à tout autre endroit désigné par le partenaire de la CCVD.

La rédaction d'un règlement de fonctionnement va permettre de fixer ces modalités.

Article 4 – Remboursement des frais

La commune d'Eurre rembourse à la CCVD le coût total du service effectué sur la base d'un coût unitaire par repas livré et en fonction du nombre de repas fournis sur l'année scolaire.

Le coût unitaire d'un repas livré doit correspondre à son prix de revient. Toutefois, pour les années scolaires 2023-2024 et 2024-2025 le coût unitaire par repas livré est fixé à 4,50 € TTC. Ce tarif est maintenu, malgré l'inflation actuelle, tout déficit éventuel du service cantine étant supporté par la CCVD pendant ces deux premières années.

Le remboursement du coût du service par le bénéficiaire interviendra de façon fractionnée tout au long de la période scolaire, suivant un décompte des repas livrés chaque mois. La CCVD émettra la facture et le titre de recettes correspondant en mentionnant le mois d'imputation.

A la fin de chaque exercice comptable, un « bilan financier » du fonctionnement de la cuisine centrale sera établi entre la CCVD et les bénéficiaires du service mutualisé. A l'issue des deux premières années, le prix de vente des repas pourra être ajusté à la hausse ou à la baisse en fonction des charges effectives supportées par le service.

Un compte annuel spécifique d'exploitation de la cuisine centrale sera tenu par la CCVD permettant de déterminer le coût de revient d'un repas livré pour chaque période scolaire (de septembre à juin). Ce compte d'exploitation servira à l'établissement du « bilan financier annuel » du service.

Le compte d'exploitation retracera notamment :

LA CONFECTION DES REPAS :

- L'achat des produits et marchandises
- Les charges de personnel liées à la confection des repas
- Les charges de fonctionnement liées à la gestion de l'équipement (autres charges externes : énergie, assurances, etc)
- L'amortissement du reste à charge de la CCVD concernant les équipements et matériels de confection, de livraison et de maintien et remise en température dans les cuisines satellites (les cantines scolaires livrées)

LA LIVRAISON :

- Les charges de personnel liées à la livraison des repas jusque dans les cuisines satellites des communes.
- Les charges (essence, entretien) liées à la livraison
- L'amortissement du reste à charge de la CCVD concernant le véhicule de livraison

Principe de solidarité : Les charges de livraison sont mutualisées entre les différentes communes adhérentes, et les frais de livraison sont comptabilisés par repas quel que soit la distance kilométrique entre la cuisine centrale et la cantine scolaire livrée.

FRAIS DE GESTION DU SERVICE

Une participation aux frais de gestion du personnel, assurée par la communauté de communes est prévue dans les charges de fonctionnement de l'équipement. Cette participation, de 5% du coût des charges salariales, est intégrée dans le coût des repas livrés.

La communauté de communes prend en charge l'amortissement des travaux de remise en état de la cuisine centrale de l'écosite du val de Drôme, en tant que propriétaire du bâtiment, et l'équipement des cuisines satellite et ne répercute pas sur le prix de vente des repas.

La commune d'Eurre prend en charge toutes les missions annexes subséquentes à la livraison des repas, qui restent à sa charge et relèvent de sa responsabilité, en lien avec les communes le cas échéant, (personnel de service, surveillance à la cantine, gestion du temps du repas).

Le coût de ces missions ne sera pas répercuté par l'association (ou par les communes) sur le prix de fourniture d'un repas aux parents d'élèves.

Article 5 – Durée d’engagement

La mise en place d’un service commun de confection et livraison de repas nécessite pour la CCVD d’engager des frais de travaux sur la cuisine, ainsi que l’embauche de personnel intercommunal. Il est nécessaire, pour calibrer au mieux le fonctionnement d’un tel équipement permettant une mutualisation et afin de ne pas pénaliser les autres communes ou SIVOS membres, que les communes ou SIVOS s’engagent sur plusieurs années, avec un délai de rétractation permettant à la CCVD de réorienter le fonctionnement du service en cas de sortie d’une commune ou d’un SIVOS.

En conséquence, la commune d’EURRE s’engage pour la durée de la convention à **partir du 29 avril 2024 jusqu’à l’exercice scolaire 2027-2028**.

La convention peut être dénoncée par la commune d’EURRE avant le 31 décembre de chaque année pour la rentrée scolaire de l’année suivante.

La communauté de commune devra cependant être préalablement informée par la commune d’EURRE au moins 3 mois à l’avance pour permettre une réunion de concertation à l’initiative de la partie la plus diligente et en présence de la CCVD.

En cas de départ d’un bénéficiaire de la cuisine centrale avant la fin de la durée de la convention :

- Si le départ est justifié par le non-respect des engagements du service commun, le bénéficiaire peut quitter le service sans indemniser la CCVD.
- Si le départ du bénéficiaire durant les 5 ans de la convention a lieu sans justification et dans le cadre du respect des engagements du service commun, une indemnité de départ sera calculée afin de prendre notamment en considération l’amortissement des travaux pris en charge par la CCVD qui ne sont pas repercutés, sur le coût des repas.

Ces dispositions s’appliquent à la commune d’EURRE qui garantit la CCVD du respect de ses obligations par l’association.

Article 6 – Suivi du service – gouvernance

La CCVD s’engage à la mise en place d’un comité technique consultatif de suivi du service commun composé de l’ensemble des gestionnaires des cantines des communes et des SIVOS membres, désignés par chaque commune ou SIVOS ou association et de la CCVD. Ce comité de suivi se réunira 2 à 4 fois par an, et abordera différents points :

- Menus et suivi des achats de produits locaux et bios.
- Liens entre la cuisine centrale et les cuisines satellites
- Éléments 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.

Le comité technique devra être un espace de lien et d’échange entre les équipes de confection des repas, et les plus responsables des personnels de service dans les communes.

La commune d’EURRE signataire de la présente convention s’engage à :

- Participer à ce comité technique de suivi
- 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 ...)
- Collaborer étroitement au projet de cuisine centrale
- Désigner leurs représentants au comité de suivi.

Article 7 – Litige et attribution juridictionnelle

Les parties s’engagent à rechercher en cas de litige sur l’interprétation ou l’application de la convention, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle.

Sauf impossibilité juridique ou sauf urgence, les parties recourront en cas d’épuisement des voies internes de conciliation, à la mission de conciliation prévue par l’article L211-4 du code de justice administrative.

Ce n’est qu’en cas d’échec de ces voies amiables de résolution que tout contentieux portant sur l’interprétation ou sur l’application de la présente convention devra être porté devant le tribunal administratif de Grenoble - 7 Pl. de Verdun, 38000 Grenoble.

Fait en 2 exemplaires dont un pour chaque partie

Fait à EURRE, le

Pour la Commune d’EURRE
Le Maire

Pour la CCVD
Le Vice-Président, Christian CAILLET

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)

AVENANT N°1
13-30-01-24 / C

Entre les soussignés

1/ La Communauté de Communes du Val de Drôme en Biavaislé (CCVD)

Dont le siège est situé 96 route des Alsiers - CS 331 - 26400 EURRÉ
Représentée par M. Jean SERRET, Président, agissant en vertu des pouvoirs qui ont été délégués par
délibération du Conseil Communautaire du 30 Janvier 2024
Ci-après dénommée « la communauté de communes » ou la « CCVD ».

D'une part

2/ [La Commune] ou [le SIVOS] ou [l'association]

Dont le siège est en
Et représentée par [son Maire] ou [son Président]
Dûment habilité en vertu d'une délibération
[du Conseil Municipal] du ou [du Conseil Syndical] de
Qui dûment habite en vertu d'une décision [du Conseil d'Administration] en date du

D'autre part

Vo les délibérations :
- 14/13-17-2023/C Cuisine centrale : approbation de la convention de service mutualisé
(création)
- 1/26-09-23/C Cuisine centrale : service mutualisé pour fourniture des repas scolaires
dispositions complémentaires

EXPOSE PREALABLE

Sur le fondement de l'article L. 1211-4-2 du Code Général des Collectivités Territoriales, et dans le cadre
des enjeux du projet de territoire :
- l'engagement 2 « Développer la logique de transition et maîtriser les ruptures pour répondre aux enjeux
environnementaux et climatiques », sous enjeu 2.3 « Accompagner la rupture des pratiques agricoles
et favoriser une alimentation locale et saine » ;
- l'engagement 4 « 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».

A la demande de certaines communes, la CCVD crée un service mutualisé de confection et de livraison
de repas (cuisine centrale) dans les cantines scolaires des écoles pour les enfants de la petite section au
CM2.

La CCVD a pour sa part besoin de cette cuisine centrale pour la confection des repas pour les crèches,
micro-crèches, les repas des instances de la CCVD et les événements institutionnels

Le bâtiment utilisé pour réaliser ce projet est l'ancien bâtiment « moulin pais », situé sur l'eco site de
Fuire, qui sera entièrement réhabilité pour répondre aux besoins identifiés à savoir : une unité de
production d'une capacité de 900 repas

Le projet reste cohérent avec la politique de soutien à l'agriculture locale et biologique : au-delà de la
production de repas de qualité avec 60 % de produits locaux et 50 % bio, ce projet permettra de soutenir
la dynamique locale via la création ou le soutien à des emplois agricoles directs et indirects.

Le prix unitaire remboursé par les bénéficiaires du service mutualisé est de 4,50 euros TTC par repas
pendant une durée de deux ans (années scolaires 2023-2024 et 2024-2025) ; tout déficit éventuel du
service cuisine centrale étant supporté par la CCVD pendant ces deux premières années.

Au delà de ces deux années, le prix de vente des repas pourra être ajusté à la hausse ou à la baisse, sur
la base du coût de revient des repas au niveau de la cuisine centrale, selon un compte d'exploitation
annuel.

Article 1- Objet de l'avenant

Pour les repas des adultes dans les cantines, le prix unitaire de remboursement par les bénéficiaires du
service mutualisé est de 6,50 euros TTC pour l'année 2024.

Ce prix pourra être réajusté par délibération en janvier 2025 en fonction du budget réalisé sur l'année
2024.

Les communes et les SIVOS fixeront librement leur prix de vente aux adultes et pourront y inclure toutes
les charges jugées nécessaires (charges liées aux bâtiments etc.)

Les autres articles restent inchangés

Fait en 2 exemplaires dont un pour chaque partie, à Fuire, le

Pour la CCVD
Le Président

Pour [la Commune] ou [le SIVOS] ou [l'association]
[le Maire] ou [le Président]

ANNEXES : délibération