



**Neuville  
en Ferrain**

Département du Nord - Arrondissement de Lille – Métropole Européenne  
de Lille

VILLE DE NEUVILLE EN FERRAIN

Extrait du Registre des Délibérations du Conseil Municipal

Séance du jeudi 2 décembre 2021

Nombre de conseillers en exercice : 33

Date de la convocation à la réunion : vendredi 26 novembre 2021

Secrétaire de séance : Madame Sandra VANELSLANDE

L'An deux mil vingt et un, le deux décembre à 19h00, le Conseil Municipal s'est réuni à la Mairie sous la présidence de Madame le Maire, à la suite de la convocation qui lui a été faite au moins trois jours à l'avance, laquelle a été affichée à la porte de la Mairie, conformément à la loi.

Présents : (28) Madame le Maire, Monsieur Alain RIME, Monsieur Philippe VYNCKIER-LOBROS, Madame Marylène HEYE, Monsieur Thierry VANELSLANDE, Madame Sylvie DELPLANQUE, Monsieur Jimmy COUPÉ, Madame Maria-Pilar DESRUMEAUX, Monsieur Laurent DEGRYSE, Monsieur Marc DUFOUR, Madame Apolline ARQUIER (arrivée à 19h15 – pouvoir donné à Marylène HEYE), Monsieur Éric DOCQUIER, Madame Isabelle VERBEKE, Madame Lilliane DENYS, Monsieur Gérard REMACLE, Madame Claudine HEYMAN (arrivée à 19h30 - pouvoir donné à Emmanuelle VANDOORNE), Monsieur Luc LECRU, Monsieur Philippe SIX, Madame Emmanuelle VANDOORNE, Monsieur Jérôme LEMAY, Madame Sophie CANTON, Madame Sophie BELE, Madame Aurélie LAPERE, Madame Anne VÉRISSIMO, Monsieur Julien DEWAELE, Madame Coralie PERIER, Monsieur Robin DELPLANQUE, Madame Sandra VANELSLANDE.

Excusé(s) ou Absent(s) : (5) Madame Marie-Stéphanie VERVAEKE (pouvoir donné à Philippe VYNCKIER-LOBROS), Monsieur Denis FONTAINE (pouvoir donné à Alain RIME), Monsieur Antoine MEESCHAERT (pouvoir donné à Julien DEWAELE), Mme Camille VYNCKIER-LOBROS (pouvoir donné à Mme le Maire), Monsieur Clément VERRAEST (pouvoir donné à Jimmy COUPÉ).

---

**14 - NOUVELLE ENTENTE INTERCOMMUNALE – MUTUALISATION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE AVEC LA COMMUNE DE TOURCOING.**

Rapport de Monsieur Alain RIME, premier adjoint au maire chargé du budget, des finances, de la mutualisation, de la restauration et de la démocratie participative.

Vu en commission générale le lundi 22 novembre 2021 :

- Vu la délibération n° du conseil municipal du 2 décembre ayant arrêté les conditions de résiliation de l'entente intercommunale avec les communes de Tourcoing et de Roncq suite à la décision unilatérale de Roncq de quitter l'entente.

- Considérant le rappel du contexte ci-après :

En septembre 2014, engagées dans un projet innovant et ambitieux, encouragé par le législateur, les villes de Roncq et de Tourcoing ont décidé de mutualiser leurs ressources, pour mener ensemble la mission essentielle de service public que constitue la production de repas à destination des populations scolaires et des personnes âgées du territoire.

A cet effet, elles ont constitué une Entente intercommunale Roncq-Tourcoing avec pour objet la mutualisation des moyens affectés à la cuisine municipale de Tourcoing pour la production des repas scolaires et seniors.

En 2017, la Ville de Neuville-en-Ferrain a rejoint la mutualisation, et une nouvelle Entente Intercommunale tripartite a vu le jour, avec un objet recentré sur la seule production des repas scolaires, et des objectifs partagés en matière d'optimisation des ressources affectées à la

production, et de qualité des repas notamment par la politique d'approvisionnement en matière de saisonnalité, de produits issus de l'agriculture biologique et de circuits courts.

Fin 2020, la Ville de Roncq a notifié, en respectant le formalisme et calendrier requis, sa décision unilatérale de quitter l'Entente intercommunale.

En application des termes de la convention, cette décision emporte la résiliation de l'Entente au terme du 31 décembre 2021.

- Considérant l'intérêt manifeste de la Ville de Neuville-en-Ferrain à rester et à contribuer à la mutualisation avec la volonté partagée d'encourager d'autres collectivités à rejoindre cette mutualisation.

Aussi, les communes de Tourcoing et de Neuville-en-Ferrain ont décidé en commun accord de la constitution d'une nouvelle Entente Intercommunale entrant en vigueur au 1er janvier 2022 en vue de l'organisation de la mutualisation des moyens affectés à la production des repas par la cuisine municipale de Tourcoing.

La convention proposée annexée à la présente délibération ainsi que ses annexes définissent :

- les conditions pratiques et financières de la production mutualisée des repas, qui les concernent, par la cuisine municipale de Tourcoing,
- les modalités de gouvernance et de fonctionnement de l'Entente intercommunale entre les parties en vue de la mutualisation des moyens affectés à la cuisine municipale de Tourcoing, ci-après dénommée « cuisine municipale »,
- les modalités de prise en charge financière des dépenses d'investissement en matière d'acquisition, de renouvellement, d'amélioration des outils et équipements de production nécessaire à la mutualisation,
- Les modalités d'entrée et de sortie des parties à la convention.

Cette nouvelle étape de la mutualisation ne requiert pas d'investissements spécifiques dédiés.

Les questions liées au fonctionnement de l'entente sont débattues au sein d'une instance créée spécifiquement : la Conférence intercommunale.

Les termes de la nouvelle Entente intercommunale précisent que chaque Conseil municipal se fait représenter dans cette instance par 3 élus membres titulaires et 3 suppléants, désignés en son sein.

Aussi, il est proposé de reconduire pour représenter la Ville de Neuville-en-Ferrain les élus titulaires et suppléants initialement désignés par délibération n° 22 du 18 juin 2020, à savoir :

**Titulaires** : Alain RIME, Marie-Stéphanie VERVAEKE, Coralie PERIER

**Suppléants** : Aurélie LAPERE, Denis FONTAINE, Sandra VANELSLANDE

Les parties membres de l'Entente y contribuent financièrement via une subvention de fonctionnement versée en année n puis régularisée par voie d'avenant en n+1 après valorisation au coût réel de production des repas les concernant.

Le coût prévisionnel du repas à considérer pour l'année 2022 a été validé par les membres de l'Entente pour un montant de 3,2316 €

En conséquence, pour 2022, considérant les effectifs prévisionnels transmis, le montant de la participation, arrondi à la dizaine de mille inférieure conformément à la convention est fixé à :

- 450 000 € pour Neuville-en-Ferrain, donnant lieu à 4 versements de 112 500 €

Chaque année, au plus tard au 15 juillet, il sera présenté à chacune des assemblées délibérantes : le rapport annuel d'activités de l'Entente ainsi que les flux financiers réalisés.

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L. 5221-1 et L. 5221-2 ;

Considérant la délibération n° 22 du 18 juin 2020 de désignation des élus titulaires et suppléants représentant la Ville de Neuville-en-Ferrain au sein de l'Entente

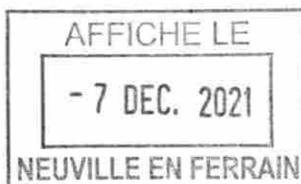
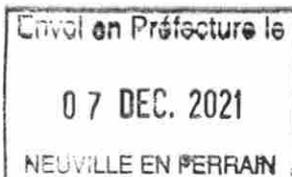
Après examen, il est proposé au Conseil municipal :

- d'approuver le projet de convention bipartite ci-annexé portant création d'une Entente intercommunale entre Neuville-en-Ferrain et Tourcoing,
- de désigner les représentants de la Ville de Neuville-en-Ferrain au sein de l'Entente comme suit :  
Titulaires : Alain RIME, Marie-Stéphanie VERVAEKE, Coralie PERIER  
Suppléants : Aurélie LAPERE, Denis FONTAINE, Sandra VANELSLANDE
- de fixer le coût repas référence à 3,2316€ contribuant au calcul du montant de la participation financière de fonctionnement pour 2022
- d'autoriser Madame le Maire, à signer la présente convention et ses annexes ainsi que tout document nécessaire à son exécution.

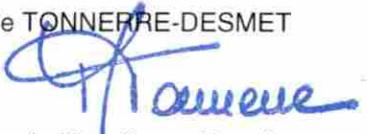
➤ **Où l'exposé de Monsieur Alain RIME, le Conseil Municipal a adopté la délibération à l'unanimité.**

ADOPTE

Pour extrait conforme au Registre des Délibérations



Marie TONNERRE-DESMET

  
Maire de Neuville-en-Ferrain  
Vice-présidente du Département du Nord  
Conseillère de la Métropole Européenne de Lille



Convention intercommunale entre la Ville de NEUVILLE-EN FERRAIN, et la Ville de TOURCOING portant création d'une Entente intercommunale en vue de l'organisation des moyens affectés à la production des repas par la cuisine municipale

Prise en application des articles L. 5221-1 et L. 5221-2 du  
Code Général des Collectivités Territoriales

Entre,

La Ville de NEUVILLE-EN-FERRAIN

Dont le siège est à NEUVILLE-EN-FERRAIN (59960), en l'hôtel de Ville, 1 place Général de Gaulle.

Représentée par Marie TONNERRE-DESMET, demeurant à NEUVILLE-EN-FERRAIN (59960), en l'hôtel de Ville, 1 place Général de Gaulle, agissant en sa qualité de Maire de ladite Ville, en vertu de la délibération du Conseil Municipal en date du

Ci-après dénommée « Ville de Neuville-en-Ferrain »

Et

La Ville de TOURCOING,

Dont le siège est à Tourcoing (59200), en l'hôtel-de-Ville, 10 place Victor Hassebrocq.

Représentée par Doriane BECUE, demeurant à TOURCOING (59200), en l'hôtel-de-Ville, 10 place Victor Hassebrocq, agissant en sa qualité de Maire de ladite Ville, en vertu de la délibération du Conseil Municipal en date du

Ci-après dénommée « Ville de Tourcoing »

Toutes deux dénommées ci-après « les parties »

Il est convenu ce qui suit

**Préambule :**

Depuis une dizaine d'années maintenant, le législateur est intervenu afin de permettre aux intercommunalités et aux communes, de mettre sur pied des modes nouveaux de coopération souple et partagée, reprise sous l'appellation « MUTUALISATION », visant à mettre en commun leurs ressources et moyens, dans une logique d'efficacité du service public.

Les objectifs poursuivis dans le cadre de cette mutualisation sont de différentes natures. Tout d'abord, les économies d'échelle réalisées dégageront des gains de productivité pour les parties via l'optimisation de l'utilisation de la cuisine municipale de Tourcoing. Parallèlement, les collectivités membres de l'Entente s'engagent à développer la qualité des repas servis aux enfants. Ainsi, la politique d'approvisionnement évoluera progressivement pour intégrer davantage de produits issus de l'agriculture biologique et des circuits courts. De même, une attention plus prononcée sur la saisonnalité sera apportée lors de l'élaboration des menus.

L'Entente intercommunale entre les parties a donc pour objet la mutualisation des moyens affectés à la cuisine municipale de Tourcoing pour la production des repas.

La présente convention et ses annexes définissent :

- les conditions pratiques et financières de la production mutualisée des repas scolaires (à destination des écoles et des Accueils Collectifs de Mineurs- ACM) par la cuisine municipale de Tourcoing.
- les modalités de gouvernance et de fonctionnement de l'Entente intercommunale entre les parties en vue de la mutualisation des moyens affectés à la cuisine municipale de Tourcoing, ci-après dénommée « cuisine municipale ».
- les modalités de prise en charge financière des dépenses d'investissement en matière d'acquisition, de renouvellement, d'amélioration des outils et équipements de production nécessaire à la mutualisation.
- Les modalités d'entrée et de sortie des parties à la convention.

## **Article 1 : mutualisation de la production des repas entre les parties**

### **1.1 Objet de la convention**

#### **1.1.1 La production des repas réalisés par la cuisine municipale de Tourcoing**

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les parties mutualisent l'ensemble des moyens affectés à la production des repas par la cuisine municipale.

La cuisine municipale assure, à compter de janvier 2022, pour les parties de la présente convention, la production des repas à destination des :

<i>Publics</i>	Ecoles maternelles et élémentaires	Crèches	Accueils collectifs de mineurs (ACM)
<i>Jours de consommation :</i>	<i>4 jours par semaine</i>	<i>5 jours par semaine</i>	<i>Mercredis et vacances scolaires</i>

A compter de janvier 2022, les parties exerceront donc en commun cette mission de service public.

Les collectivités conviennent d'un réexamen de la convention notamment en cas de modification des rythmes scolaires.

Les parties conviennent, en vue de cette mutualisation, d'un partage des moyens selon les principes suivants :

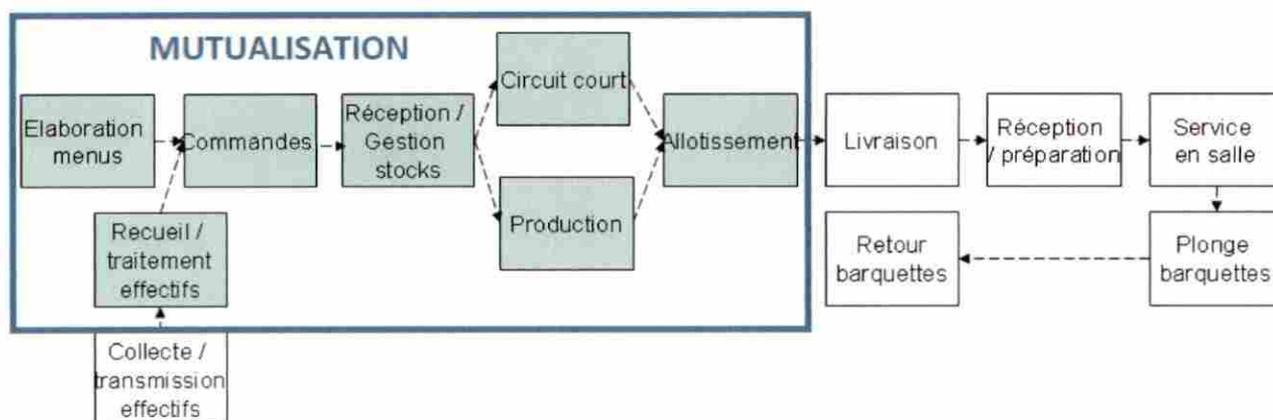
- répartition des charges de fonctionnement en fonction du coût de revient de production des repas.
- co-financement des investissements nécessaires à l'adaptation de l'outil de production en vue de la mutualisation au prorata des volumes de productions prévisionnels ;

La présente convention est adoptée et l'Entente intercommunale créée par délibération concordante des instances délibératives de chacune des parties.

#### **a) Description**

La cuisine municipale de Tourcoing assure pour les besoins des collectivités concernées, la production mutualisée des repas. Les repas à destination des écoles et des accueils collectifs de mineurs sont produits selon les mêmes modalités et sont dénommés ci-après « repas scolaires ».

La mutualisation de la production des repas par la cuisine municipale recouvre uniquement l'ensemble des étapes de production de l'élaboration des menus à l'allotissement (en couleur sur le schéma) :



La gestion des cuisines satellites, ainsi que la livraison des repas restent à la charge de chacune des collectivités pour le territoire qui la concerne.

Etape	Description
Elaboration des menus	<p>La conception des menus s'appuie sur un plan alimentaire validé par les parties. Le plan alimentaire constitue une référence et des adaptations peuvent être apportées lors de l'établissement des menus pour tenir compte de contraintes calendaires et techniques.</p> <p>Pour les menus scolaires, une trame est élaborée par la diététicienne de la cuisine municipale et validée ou retravaillée, en fonction de la faisabilité technique, par le responsable de la cuisine municipale.</p> <p>Pour les menus ACM, une trame est élaborée par les référents restauration des parties et validée ou retravaillée, en fonction de la faisabilité technique, par le responsable de la cuisine municipale.</p> <p>Cette proposition fait l'objet d'une validation par les référents restauration des collectivités.</p> <p>La grille de menus finalisée pour la période de référence est ensuite présentée et adoptée par la Commission Menus intercommunale, dans les conditions définies à l'article 2.1.3 de la présente convention.</p>
Recueil et traitement des effectifs	<p>Chacune des collectivités composant l'entente communique à la cuisine municipale ses effectifs prévisionnels moyens de rationnaires deux fois par an (cf. article 1.2.1). Leur saisie et communication se font impérativement via l'interface logicielle.</p> <p>Chacune des collectivités composant l'entente transmet respectivement ses effectifs réels de rationnaires à la cuisine municipale au plus tard le lundi de la semaine S pour la semaine S+2.</p> <p>Toutefois, chaque collectivité peut, 3 jours ouvrés avant le jour de consommation, ajuster les effectifs via l'annulation de repas et ce sans impact financier.</p>

Commandes	Ces différentes étapes sont effectuées par la cuisine municipale, sans interaction avec les parties.
Réception/gestion des stocks	
Circuit court	
Production	
Allotissement	Les repas sont allotés en barquettes collectives, par cuisine satellite. La cuisine municipale ne réalise pas le dressage par assiette, qui reste à la charge des cuisines satellites. L'allotissement réalisé par la cuisine municipale tient compte de l'organisation des tournées du chauffeur-livreur (cf article 1.2.2)

Le cadre de référence de la répartition des tâches entre cuisine municipale et satellites en ce qui concerne la production des repas scolaires figure en annexe n°1 de la présente convention.

Une fois que les denrées alimentaires quittent la cuisine municipale, elles sont sous l'entière responsabilité de chacune des parties dans le cadre de la livraison et de la gestion des cuisines satellites qui lui incombent. Chaque collectivité a la responsabilité du respect des normes sanitaires (respect de la chaîne du froid, traçabilité...).

### b) Jours repas

**Pour les repas de type scolaire, cœur de la mutualisation**, une production de la cuisine municipale est assurée en amont uniquement pour les **jours de consommation** suivants :

- **repas scolaires (hors ACM)** : lundi, mardi, jeudi et vendredi hors vacances scolaires, ainsi que le mercredi lorsqu'il s'agit d'une journée d'école complète (ne concerne que quelques mercredis dans l'année).
- **repas ACM** : mercredi hors vacances scolaires ; lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi pendant les vacances scolaires.

Les denrées sont mises à disposition jusqu'à trois jours après le jour de production (jour ouvrable).

### c) Choix et élaboration des menus scolaires

La cuisine municipale de Tourcoing produit des repas scolaires avec une possibilité de choix des familles entre deux types de menus :

- Menu 1 (**repas de base**),
- Menu 2 (sans viande).

	Fourniture du pain	Entrée	Plat principal	Dessert
	<i>Optionnel</i>	<u>Entrée unique</u> <u>sauf crudités</u> : salade bar : 3 ou 4 composantes selon menu établi	Plat unique	Choix entre 2 desserts de la même gamme (50%/50%) pour les fruits et les produits laitiers
	<i>Si sollicitée alors facturation différenciée</i>			Pas de répartition pour les pâtisseries et desserts des repas à thème

Les parties, par l'intermédiaire de la Commission qualité, élaborent ensemble la composition du « menu 1 » (selon les prescriptions mentionnées pour l'élaboration des menus), qui est

présentée pour validation à la Commission Menus intercommunale, mise en place dans les conditions définies à l'article 2.1.3 de la présente convention.

#### **d) Production de pique-niques repas ACM**

La cuisine municipale peut assurer ponctuellement pour le compte des parties, la production de pique-niques à destination des Accueils Collectifs de Mineurs.

Cette production se fait à la demande des parties, qui se coordonnent sur la définition d'un seul jour par semaine (excepté le lundi) pour l'ensemble des ACM.

Les pique-niques doivent être intégrés dans le cycle des menus à minima 2 mois à l'avance.

La composition de référence du pique-nique figure en annexe n°2 de la présente convention.

Toute demande de modification de cette composition, doit être formulée par écrit à la Ville de Tourcoing et sera arbitrée par la Conférence intercommunale lors de sa prochaine rencontre. Elle est intégrée dans la mesure du possible, compte tenu des critères prioritaires de faisabilité technique et de coût.

#### **e) Menus et lutte contre le gaspillage**

Du fait de la possibilité de réduire le nombre de repas produits jusqu'à 3 jours ouvrés avant le jour de consommation, alors que les denrées alimentaires auront été déjà commandées et réceptionnées, une gestion dynamique des stocks est mise en œuvre.

Régulièrement, des menus différents sont proposés pour utiliser les excédents de stocks :

- changements de menu ponctuels (une ou plusieurs composantes du repas) sur un ou plusieurs restaurants satellites,
- prévision d'un plat à recette variable (exemple : salade du chef, poêlées de légumes, cassolette ou waterzoï de poissons).

Les changements de menus prévisibles sont communiqués en amont, dans un délai de 72h de sorte à pouvoir en informer les rationnaires.

#### **1.1.2 Limites**

La mutualisation des moyens des parties ne porte que sur les prestations décrites à l'article 1.1.1 de la présente convention.

Afin de respecter le périmètre de la mutualisation, aucune production exceptionnelle, de repas autres que ceux décrits dans la présente convention ne sera effectuée à destination des parties par la cuisine municipale.

Les volumes de repas produits à destination des parties sont actualisés chaque année par avenant à la convention.

Afin de ne pas bouleverser la pertinence économique du modèle de la mutualisation des effectifs plancher et plafond (+ou-10%) sont définis depuis les effectifs cibles communiqués. Sauf situation exceptionnelle (ex crise sanitaire), les parties s'engagent à s'y conformer. Les données relatives aux effectifs de chacune des parties sont annexées à la convention.

Toutefois, les parties n'excluent pas une révision de ces planchers et plafonds dans le temps, en fonction de l'évolution des effectifs par typologie de rationnaires, de l'évolution des rythmes scolaires et des capacités optimisées de la cuisine municipale de Tourcoing.

## **1.2 Modalités de fonctionnement**

### **1.2.1 Transmission des effectifs par les parties à la Ville de Tourcoing**

Les parties communiquent par écrit au référent restauration de la Ville de Tourcoing leurs **effectifs prévisionnels moyens** par typologie de rationnaires, par cuisine satellite, et par jour.

Pour les repas scolaires :

- au mois de septembre,
- au mois de janvier.

Les parties transmettent leurs **effectifs réels de rationnaires** par cuisine satellite, par jour, et type de convives à la cuisine municipale au plus tard le lundi de la semaine  $S$  pour la semaine  $S+2$ .

### **1.2.2 Nombre de tournées et organisation**

Les parties communiquent à la cuisine municipale, par le biais du référent restauration de la Ville de Tourcoing, par voie écrite le nombre de tournées et leur organisation. Des modifications d'organisation peuvent être demandées par les parties mais elles doivent être limitées et signalées également par écrit.

Le planning de l'organisation et des modalités de livraison figure en annexe de la présente convention.

### **1.2.3 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 (une période = temps scolaire entre chaque vacances). La liste type des denrées alimentaires de base figure en annexe de la présente convention (cf annexe n° 3).

Chaque cuisine satellite a en charge la gestion de ce stock. Celui-ci est renouvelé par la cuisine municipale à la demande de la cuisine satellite, sous réserve que les consommations correspondantes restent en lien avec l'objet de la présente convention. Cette demande doit être faite via l'interface logicielle ou par écrit, par le biais d'un bon de commande (cf annexe n°3) établi par la cuisine satellite transmis par le référent restauration des parties au référent restauration de la Ville de Tourcoing. Le réassort est possible sous quinze jours maximum.

### **1.2.4 Prise en charge des denrées**

L'organisation et le mode de fonctionnement de la prise en charge des denrées alimentaires par les parties figurent en annexe de la présente convention (cf. annexe n°4).

Lors de la prise en charge des repas, les chauffeurs de chaque collectivité ont la responsabilité de contrôler la marchandise (quantité et qualité) afin de limiter les erreurs. Tout autre aléa constaté après la prise en charge fait l'objet d'une interpellation du référent restauration de la Ville de Tourcoing pour envisager la mise en œuvre d'une action corrective.

## **1.3 Hypothèse d'un dysfonctionnement au niveau de la chaîne de production**

### **1.3.1 Changement de menus**

Dans le cadre de la gestion courante de la production des repas à la cuisine municipale, et de la possibilité de réduire le nombre de repas prévus à 3 jours de la production, des changements de menus peuvent intervenir. Ces changements sont limités à des nécessités techniques (grèves, problème d'approvisionnement, gestion de stock par exemple).

Les parties sont alors informées de ce changement le plus immédiatement possible, par l'intermédiaire de leurs référents restauration et par tout moyen à minima par téléphone et courriel.

### **1.3.2 Production insuffisante**

Pour palier une augmentation des effectifs de dernière minute (non-réservation ou éventuelles erreurs dans la transmission des effectifs), un menu « non-réservé » est élaboré, prévu et distribué aux rationnaires non-prévus initialement.

La composition du menu « non-réservé » est la suivante :

- omelette
- légume du jour (boîtage si absence de légumes du jour)
- compote

Un stock de menus « non-réservés » est remis à chaque cuisine satellite en début de période. Chaque cuisine satellite a en charge la gestion de ce stock. Celui-ci est renouvelé par la cuisine municipale à la demande de la cuisine satellite sous réserve que les consommations correspondantes restent en lien avec l'objet de la présente convention. Cette demande doit être faite via l'interface logicielle ou par écrit, par le biais d'un bon de commande établi par la cuisine satellite, transmis par le référent restauration des parties au référent restauration de la Ville de Tourcoing. Le réassort est possible sous quinze jours maximum.

### **1.3.3 Arrêt de la production ou production éliminée**

En cas de dysfonctionnement imprévu au niveau de la cuisine municipale, il peut arriver :

- que la chaîne de production se trouve à l'arrêt (ex : panne, grève...),
- que la production d'une journée doit être détruite (ex : problème sanitaire...).

La conséquence en est l'absence de repas produits par la cuisine municipale durant un ou plusieurs jours et l'impossibilité par conséquent de mettre à disposition des repas produits par la cuisine municipale dans les cuisines satellites des parties.

***NB*** : un dysfonctionnement au niveau de la production au jour J a des répercussions sur la consommation du jour J+1.

Dans ces cas rares, en remplacement des repas, il est prévu la distribution de repas de substitution.

Le repas de substitution est mis à disposition de chaque cuisine via une dotation initiale en début de période. A chaque fois que le repas de substitution est consommé, une demande de réassort doit être effectuée par écrit immédiatement après utilisation, par le biais des référents restauration de chaque Ville. La livraison d'un nouveau stock est ensuite programmée par la cuisine municipale. Les différentes composantes du repas de substitution sont consommées dans les menus de la dernière semaine scolaire.

Le renouvellement du stock n'est assuré que lorsque son utilisation est liée à l'activité objet de la convention.

La composition des menus de substitution n'est pas figée. Elle est proposée par les services de la Ville de Tourcoing et soumise à l'avis consultatif de la Commission Menus.

En cas d'arrêt prolongé de la chaîne production ( $\geq 3$  jours), le comité technique de la mutualisation se réunit dans les plus brefs délais afin de décider et de mettre en place une solution transitoire et concertée.

En cas d'arrêt durable de la chaîne de production (ex : sinistre touchant la cuisine municipale, suspension ou retrait d'agrément sanitaire...), les parties s'engagent, dans l'esprit de la mutualisation, à trouver une solution mutualisée pour assurer, le temps nécessaire, la continuité du service. Les parties étudient les conséquences financières de cette situation exceptionnelle et s'entendent sur la répartition des charges.

### **1.3.4 Dysfonctionnement au niveau d'une cuisine satellite**

Des dysfonctionnements peuvent également survenir au niveau des cuisines satellites (ex : panne, erreur de régénération...) rendant la remise en température, ou la consommation des repas produits, impossible.

Un stock de repas de substitution froids à longue durée de conservation est disponible à la cuisine municipale pour palier à cette éventualité. En cas de dysfonctionnement dans une cuisine satellite, les chauffeurs-livreurs de chaque collectivité assurent la livraison de ces repas froids à la cuisine satellite concernée.

La composition des menus de substitution froids n'est pas figée. Elle est proposée par les services de la Ville de Tourcoing et soumise à l'avis consultatif de la Commission Menus.

### **1.3.5 Grèves et service minimum d'accueil**

Lorsqu'une grève affectant potentiellement l'organisation de la restauration est prévue, les référents restauration de chaque collectivité s'entendent sur l'organisation du service.

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, et dans l'incertitude du nombre de convives présents, il est convenu que le repas de substitution n'est servi qu'aux rationnaires présents. Toutefois, en cas de grève de la cuisine municipale, il est alors demandé aux rationnaires de prévoir un pique-nique le jour de la grève, le repas de substitution étant servi le lendemain de la grève.

### **1.3.6 Problème sanitaire**

Une fois que les denrées alimentaires quittent la cuisine municipale, chaque collectivité a l'entière responsabilité du respect des normes sanitaires.

En cas d'identification d'un problème sanitaire, au niveau de la cuisine municipale ou d'une cuisine satellite, chacune des collectivités a la charge du protocole à appliquer. La Ville de Tourcoing doit informer les parties du protocole à suivre (destruction, retour des denrées...).

## **1.4 Litiges**

### **1.4.1 Relations quotidiennes entre les Villes**

Les litiges quotidiens (manque de repas, réclamation, question, demande...) devront obligatoirement passer par les référents restauration de chacune des collectivités, qui assurera le relais, le cas échéant, auprès des services compétents. L'agent assurant le rôle de référent restauration apprécie la nécessité d'alerter ou non sa hiérarchie.

Les demandes de modifications d'organisation impactant le fonctionnement quotidien de la cuisine municipale (composition des pique-niques, organisation des tournées...) doivent être formulées aux autres collectivités par écrit. Ces demandes seront examinées par le Comité technique qui portera le cas échéant une demande d'arbitrage en Conférence intercommunale. Celle-ci arbitre lors de sa prochaine rencontre ou peut, si le besoin se présente, être réunie de manière exceptionnelle.

### **1.4.2 Litiges qualité**

En cas de doute sur la qualité d'un repas, l'information est immédiatement transmise à la cuisine municipale par l'intermédiaire du référent restauration. S'il apparaît, après enquête, que le problème de qualité, provient de la cuisine satellite, le litige est résolu par la collectivité gestionnaire de la cuisine satellite.

Les litiges qui ne pourraient être résolus à ce niveau font l'objet d'une interpellation immédiate du référent restauration de la Ville de Tourcoing afin que puisse être envisagée une action corrective (substitution de composante du menu, réassort ou complément).

Si un dysfonctionnement met en cause la cuisine municipale, il est discuté au sein de la prochaine commission qualité telle que définie à l'article 2.1.5.

### **1.4.3 Principe de solidarité et de recherche de solutions amiables sur les points de désaccord**

Dans l'esprit de la mutualisation, le principe est celui de la solidarité entre les parties. Chacune des collectivités s'engage moralement à ne pas discréditer les autres, ni incriminer la cuisine municipale de Tourcoing auprès de ses usagers.

Lorsqu'un point de désaccord survient au sujet du fonctionnement de l'Entente, le comité technique en est informé et se réunit dans les plus brefs délais. Le principe est celui d'une recherche de solution amiable.

Lorsque le litige entre les collectivités peut avoir des conséquences sur le fonctionnement général ou l'avenir de l'Entente, la Conférence intercommunale est immédiatement convoquée sur demande du comité technique.

#### **1.4.4 Relations avec les usagers**

Chaque collectivité garde l'entière gestion des relations avec ses usagers. En cas de mécontentement d'un usager, chaque collectivité trouve une issue au litige dans le respect du principe de solidarité tel que défini à l'article 1.4.3.

#### **1.5 Equipements des satellites des parties**

Afin de garantir la meilleure qualité de service et la préservation de risque sanitaire, chaque collectivité garantit d'équiper les offices satellites de matériels permettant la conservation, la remise en température et le service dans le strict respect des règles sanitaires, d'hygiène et de santé.

Pour certaines denrées (ex pâtes, riz, ..), et afin de privilégier leur qualité gustative, leur cuisson doit être effectuée au sein des cuisines satellites.

La liste de ces denrées figure en annexe de la présente convention.

#### **1.6 Modalités de partage des charges à hauteur du coût de revient de production des repas**

##### **1.6.1 Calcul du coût de revient de production**

Dans le cadre de la mutualisation de la production des repas, il est décidé un partage des coûts de production entre les parties à hauteur du volume et du coût de revient de production du repas.

Ainsi, la Ville de Tourcoing porte, sur son budget de fonctionnement, la totalité des charges de fonctionnement de la cuisine municipale et de la production des repas. Les parties participent à la prise en charge à hauteur de leur volume respectif de repas produits à leur destination par la cuisine municipale et de leurs coûts de revient de production.

Toutefois, et conformément au principe de solidarité et de partage des coûts, les parties contribuent à l'ensemble des charges de production selon les règles établies dès lors que la cuisine municipale est en capacité de production mais qu'une des parties renonce à en bénéficier ponctuellement quelle qu'en soit la raison.

Les coûts de revient de production intègrent :

- les charges directes : charges de personnel affecté à la cuisine municipale, coût des denrées alimentaires, coût des fournitures nécessaires à la production des repas...
- les charges indirectes : amortissement, fluides, assurance, frais généraux, charges financières...

Il s'agit de dépenses nettes, déduction faite de toute recette perçue : fonds de compensation TVA, subvention, indemnités de sinistre, etc.

L'annexe 5 détaille la méthodologie de calcul du coût de revient de production ainsi que les modalités d'établissement du rapport d'activité annuel.

### **1.6.2 Modalités de participation financière des parties à hauteur du coût de revient de production des repas par la cuisine municipale à leur destination**

En vue de la production des repas, les parties versent chaque année à la Ville de Tourcoing une participation financière calculée de la manière suivante, en fonction des prévisionnels (coûts et effectifs) :

$$\begin{array}{c} \text{coût de revient de production} \\ \text{prévisionnel repas scolaire} \\ \times \\ \text{effectifs prévisionnels annuels de} \\ \text{rationnaires scolaires} \end{array}$$

NB : le coût du pain est optionnel et n'est pas considéré dans le bol alimentaire car le cas échéant faisant l'objet d'une tarification dissociée.

Le versement de cette participation financière par les parties à la Ville de Tourcoing se fait par quart, selon l'échéancier suivant :

Versement 1	Versement 2	Versement 3	Versement 4
1 <sup>ère</sup> quinzaine de février	1 <sup>ère</sup> quinzaine de mai	1 <sup>ère</sup> quinzaine d'août	1 <sup>ère</sup> quinzaine de novembre

Le calcul du montant de la participation financière annuelle totale pour l'année civile suivante ainsi que sa décomposition en quatre versements sont établis et présentés lors de la Conférence Intercommunale réunie au premier semestre pour adoption par avenant par chacun des Conseils municipaux au plus tard à mi-juillet.

Les participations prévisionnelles ou pour solde à verser par les parties résulteront de titres de recettes préalables émis par la Ville de Tourcoing.

### **1.6.3 Calcul et actualisation du coût de revient de production prévisionnel**

#### **a) Modalités de calcul du repas type scolaire pour la première année de mutualisation (2022)**

Le coût de production prévisionnel pour 2022 est fondé sur le coût de revient réel des repas scolaires constatés en 2019, minoré du coût du pain et majoré du coefficient de correction validé et adopté par les parties.

Les effectifs prévisionnels ont été communiqués par chacune des parties

Le résultat du calcul : coût de production prévisionnel 2022 x effectifs prévisionnels 2022 constitue le montant prévisionnel de la participation des parties à la Ville de Tourcoing en 2022.

Pour la première année de cette entente le coût repas prévisionnel est établi à **3,2316 €**

L'ensemble de ces éléments de référence figurent en annexe de la présente convention.

#### **b) Modalités de calcul des repas type scolaires pour les années suivantes (2023 et suivantes)**

Le coût de revient de production prévisionnel fait l'objet d'une actualisation annuelle. Les prévisionnels (coûts et effectifs) fixent le montant annuel de la participation à verser par les parties à la Ville de Tourcoing.

Les prévisionnels (coûts et effectifs) de l'année n+1 sont établis à partir du rapport d'activité annuel n-1 et des coûts de revient de production constatés n-1 qui font l'objet d'un avenant annuel à la Convention. Cet avenant, validé par la Conférence intercommunale, est délibéré par les Instances délibératives des parties au cours du premier semestre de l'année n.

Il est convenu que pour tenir compte des décisions prises par la Conférence intercommunale quant à la qualité des repas produits, un coefficient de correction, à la hausse ou à la baisse, est validé pour rapprocher le coût prévisionnel du coût qui sera réellement supporté.

Les coûts de revient de production et effectifs prévisionnels sont calculés de la manière suivante :

*Coût de revient de production prévisionnel n+1* = coût de revient de production constaté n-1 \* coefficient de correction

*Coefficient de correction* = taux validé par la Conférence intercommunale pour tenir compte de toutes décisions ayant un impact sur le coût de revient du repas (introduction de produits bio, révision du plan alimentaire, inflation, évolution de la masse salariale, des méthodes de travail, etc.)

*Effectifs prévisionnels n+1* = [effectifs constatés journaliers moyens n-1 scolaire \* nombre de jours de consommation scolaire de l'année n+1] + [effectifs constatés journaliers moyens n-1 ACM \* nombre de jours de consommation ACM de l'année n+1]

Les montants des 4 versements des parties à la Ville de Tourcoing sont ensuite calculés selon la formule suivante, et arrondis à la dizaine de milliers inférieure :

*Versement* = (effectifs prévisionnels n+1 \* coût de revient de production prévisionnel n+1) / 4

#### **1.6.4 Versement de régularisation**

Le principe de mutualisation des moyens étant fondé sur le partage des risques entre les parties membres de l'Entente et sur une participation financière de chacune aux charges de fonctionnement à hauteur de la part relative des repas produits à sa destination, une régularisation pour l'année n sur la base des coûts constatés est prévue dans le cadre d'un versement de régularisation (versé au second semestre). Cette régularisation peut être :

- le remboursement d'un trop perçu de la part de la Ville de Tourcoing aux parties,
- le versement d'une somme supplémentaire de régularisation par les parties à la Ville de Tourcoing.

Le versement de régularisation tient compte :

- du coût de revient de production constaté des repas produits par la Ville de Tourcoing,
- de l'amortissement et des charges financières du matériel investi en commun (cf article 3.4 de la présente convention) que les parties supportent dans le cadre de la mutualisation et qui doivent donner lieu à un remboursement de la part de la Ville de Tourcoing,
- des frais de gestion et de coordination de l'Entente (cf article 2.4 de la présente convention).

Les différences entre coût de revient de production prévisionnel et coût de revient de production constaté peuvent provenir :

- d'une variation des charges de fonctionnement supportées par la Ville de Tourcoing, notamment (liste non-exhaustive) :

- variation du taux d'absentéisme,
- évolution de la masse salariale (point d'indice, recrutement, réduction d'effectifs)
- variation du prix des denrées alimentaires,
- variation du volume de denrées alimentaires commandées,
- variation des charges de maintenance à réaliser,
- production éliminée,
- d'une variation des effectifs de rationnaires :
  - nombre de repas produits inférieur ou supérieur au prévisionnel annuel établi au mois de juin.

Chaque année, au premier semestre, la Ville de Tourcoing procède au calcul du versement de régularisation au titre de l'année n-1. Les détails de ces calculs, ainsi que l'analyse du coût de revient de production constaté sont présentés à la Conférence intercommunale puis validés par chacun des Instances délibératives sous la forme d'un avenant à la présente convention pour la mi-juillet. (cf. article 1.6.5).

Un rapport annuel d'activités est également présenté à la Conférence intercommunale puis à chacune des Instances délibératives (cf. article 1.6.5 de la présente convention).

#### **1.6.5 Documents justificatifs et suivi**

Chaque année il est présenté à la Conférence intercommunale puis à chacune des Instances délibératives avant mi-juillet :

- le rapport annuel d'activité pour l'année civile n-1, qui doit comporter à minima les informations suivantes :
  - les effectifs moyens de rationnaires sur la période par collectivité et type de convive (scolaire, ACM)
  - l'analyse du coût de revient de production constaté
  - la part du volume de production à destination de chacune des collectivités
- le calcul du versement de régularisation présentant notamment la décomposition du calcul des frais de gestion et de coordination (cf article 2.4 de la convention)
- un avenant à la convention actant le(les) versement(s) de régularisation à effectuer au titre de l'année civile n-1 et la participation financière à verser par quart par les parties à la Ville de Tourcoing pour l'année civile n+1.

Ces trois documents sont adoptés chaque année au plus tard mi- juillet par délibération des Instances délibératives. Une fois validés par les instances délibératives, ces documents acquièrent force obligatoire.

Les parties ont la liberté de solliciter tout document justificatif à la Ville de Tourcoing.

#### **1.7 Développement de bonnes pratiques intercommunales et professionnalisation des personnels**

Dans l'esprit de la mutualisation, et afin de développer les bonnes pratiques professionnelles, il est convenu que les parties développent les actions suivantes :

- échanges inter-collectivité via des stages : il pourra être proposé aux agents des parties de réaliser des stages dans une autre collectivité pour renforcer leur connaissance du fonctionnement des partenaires et développer leurs compétences ;

- réunions et bilans intercommunaux : afin de renforcer les liens professionnels, partager des expériences ou encore améliorer les processus métier, il peut être organisé des réunions avec l'ensemble des agents intervenant dans le cadre de la mutualisation (chauffeur livreur, cuisinier, responsable hygiène, etc.) ;
- bourse de l'emploi : chaque vacance d'emploi sur des postes concourant au service de restauration (cuisiniers, aide-cuisinier, magasinier, livreur, etc.) dans les effectifs de chacune des parties, fait l'objet d'une communication aux services Ressources humaines des autres collectivités.

## **Article 2 : Gouvernance de l'entente intercommunale**

### **2.1 Gouvernance et modes de décision**

#### **2.1.1 Conférence intercommunale**

Les questions liées au fonctionnement de l'Entente sont débattues au sein d'une Conférence intercommunale.

##### **a) Fonctionnement de la conférence intercommunale**

Chaque collectivité se fait représenter dans cette instance par ses membres élus au sein de leur instance délibérative et désignés par délibération (3 titulaires et 3 suppléants). Cette représentation demeure pour la durée de la mandature.

Au cours de sa première réunion, la Conférence intercommunale, désigne en son sein un président. La conférence intercommunale pourra établir un règlement intérieur fixant ses modalités de fonctionnement. Par respect du jeu démocratique, la présidence de l'Entente alterne entre les collectivités membres sur une base annuelle.

La Conférence intercommunale se réunit au moins une fois par semestre. Les membres titulaires et suppléants peuvent assister à la Conférence Intercommunale. Seuls les membres titulaires ont un droit de vote, transféré à leur suppléant en leur absence. Un membre titulaire pourra procéder à une délégation de pouvoir à un autre membre élu titulaire de sa collectivité. Un membre titulaire ne peut détenir qu'une seule procuration. Les membres du comité technique y participent à titre consultatif et, peut y être invitée à assister, sans voix délibérative, toute personnalité extérieure. Le président peut réunir la Conférence intercommunale chaque fois qu'il le juge utile. Une convocation est alors adressée par le Président de l'Entente à chacun des élus membres de la Conférence au minimum 3 jours francs avant la réunion.

L'ordre du jour de la conférence intercommunale est proposé par le comité technique et validé par le président de l'Entente. Pour les réunions planifiées, les documents de travail sont communiqués dans un délai de 10 jours en amont de l'instance sous format électronique.

Les décisions prises au sein de la conférence intercommunale ne sont exécutoires qu'après avoir été ratifiées par une délibération de chaque Instance délibérative.

##### **b) Commission de « suivi financier »**

Il est institué une commission de « suivi financier », composée d'un élu de chaque collectivité et membre de la Conférence intercommunale.

Cette commission est chargée du suivi financier de la mutualisation et examine notamment le rapport d'activité annuel en amont de la Conférence intercommunale. En particulier, elle peut accéder à toutes les pièces du dossier ayant conduit à l'établissement du coût de revient (pièces justificatives sur les différents postes de dépense : masse salariale (fiches de paye), denrées alimentaires (factures et extractions SALAMANDRE), fluides, etc.)

#### **2.1.2 Comité technique**

Le comité technique de l'Entente est composé d'au moins trois agents représentant les services des collectivités concernées par l'objet de l'Entente, parmi :

- le Directeur général des services, ou son représentant,

- le directeur « vie scolaire, ou son représentant »,
- le directeur de la restauration, ou son représentant,
- Le référent restauration.

A l'initiative de chacune des parties et selon l'ordre du jour du comité technique, d'autres techniciens peuvent être associés aux réunions (DRH, référents restauration, contrôle de gestion, finances, affaires juridiques...)

Le comité technique se réunit à minima en amont de chaque réunion de la Conférence intercommunale, afin, notamment, d'en préparer l'ordre du jour, ainsi que chaque fois qu'il y a nécessité.

### **2.1. 3 Commission menus**

Les parties élaborent en commun la composition des menus conformément aux dispositions de l'article 1.1.1 a de la présente convention. Les grilles de menus sont ensuite présentées à la Commission menus intercommunale. La Commission menus peut exprimer des demandes ou des souhaits particuliers. Elle participe autant que possible à la construction des menus et évalue la pertinence de ceux-ci.

La commission des menus se réunit deux fois par an :

Pour les menus de type scolaire :

Mai année N	Novembre année N
Validation des menus de septembre N à janvier N+1	Validation des menus de février N+1 à juin N+1

Participants :

la diététicienne de la cuisine municipale

le responsable de la cuisine municipale ou son représentant travaillant à la cuisine municipale

1 responsable de cuisine satellite désigné dans chaque collectivité 1 agent d'animation de l'interclasse du midi désigné dans chaque collectivité 2 représentants de parents d'élèves (maternelle et élémentaire) dans chaque collectivité 3 élus (titulaires ou suppléants) siégeant à la conférence intercommunale

Les directeurs ou responsables de la restauration dans chacune des parties

Et ponctuellement des représentants des élèves rationnaires.

Au cours de la réunion de la Commission des menus, les menus élaborés conjointement sont présentés et expliqués.

La Commission menus peut faire des propositions de changements ou d'ajustements. Ces propositions sont intégrées dans les grilles de menus dans la mesure du possible. La priorité est donnée au respect de la réglementation relative à l'équilibre alimentaire, à la capacité technique et à l'équilibre budgétaire.

### **2.1. 4 Référent restauration**

La coordination et le bon fonctionnement de la mutualisation nécessitent la définition au niveau des services de chaque partie d'un interlocuteur unique.

Chaque collectivité communique donc au moment de la signature de la présente convention à l'autre Ville les éléments constitutifs de son « référent restauration ». Il s'agit :

- des nom, prénom et fonction de l'agent interlocuteur,
- d'une adresse de courriel,

- d'un numéro de téléphone et de télécopie,
- d'une adresse courrier.

L'agent assurant le rôle de référent restauration est le garant des relations quotidiennes entre les membres parties de l'Entente, il en assure la coordination, relaie, si besoin, les demandes auprès des services compétents et apprécie, le cas échéant, la nécessité d'alerter ou non sa hiérarchie.

En cas d'absence du référent restauration, chaque collectivité s'engage à désigner un agent assurant temporairement ces missions et en informe les autres collectivités.

### **2.1.5 Commission qualité**

Une commission qualité se réunit une fois par semaine durant les six premiers mois suivant la date d'entrée en vigueur de l'Entente, puis au minimum une fois par mois.

La commission qualité constitue l'espace au sein duquel sont réglés tous les litiges (cf article 1.4.2 de la présente convention).

La commission qualité est composée :

- du responsable du service restauration de la Direction de la Restauration Municipale et de l'Entretien (Ville de Tourcoing),
- du responsable de la cuisine municipale,
- des référents restauration des Villes.

## **2.2 Durée de l'entente**

La présente convention est conclue pour une durée indéterminée. Après signature, elle entre en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Un rapport annuel d'activités est présenté à chacune des Instances délibératives avant le 15 juillet de l'année suivante (*N+1*).

## **2.3 Rupture**

### **2.3.1 Résiliation unilatérale**

Chacune des collectivités peut mettre un terme unilatéralement à sa participation à l'Entente par délibération de son instance délibérative. Sauf accord amiable contraire, cette résiliation prend effet au dernier jour de l'année civile et à l'issue d'un préavis d'au moins 12 mois.

Elle est notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception adressée aux autres collectivités membres de l'Entente.

Sur proposition de la Conférence intercommunale, les collectivités membres règlent, par l'adoption d'un avenant à la présente convention, les conditions juridiques et financières de sortie de l'Entente. L'ensemble des dépenses adoptées en Conférence intercommunale et régulièrement engagées juridiquement et comptablement jusqu'à la date de prise d'effet de la résiliation fait l'objet du co-financement.

### **2.3.2 Résiliation d'un commun accord**

Les collectivités membres peuvent décider d'un commun accord de mettre fin à l'entente.

La résiliation d'un commun accord est décidée par délibérations concordantes de l'instance délibérative de chacune des collectivités.

Les collectivités membres règlent, par l'adoption d'un avenant à la présente convention, les conditions juridiques et financières de sorties de l'Entente. L'ensemble des sommes régulièrement engagées jusqu'à la résiliation fait l'objet du co-financement.

### **2.3.3 Compensations financières en cas de rupture unilatérale**

En cas de rupture de l'Entente, il est prévu le versement de compensations basées sur :

- la valeur résiduelle des amortissements, jusqu'à leur terme, des biens investis en commun,
- le temps de reclassement du personnel qui apparaîtrait en sureffectif au sein de la Ville de Tourcoing du fait d'une diminution des volumes de production,
- une indemnisation, au regard de surcoûts valorisés sur une période de 12 mois, comparant le prix du coût repas produit précédant et succédant à la rupture de l'Entente, et que les parties demeurant dans l'Entente auront à supporter. Le montant de cette compensation financière sera proratisé à hauteur des volumes de production de la collectivité partante.

### **2.4 Frais de gestion et de coordination de l'Entente**

La nécessité de gestion et de coordination de la mutualisation fait apparaître des frais supplémentaires pour chacune des parties.

Cette charge est constituée d'un ensemble de tâches réalisées par les services et est indépendante du nombre de repas produits. Il s'agit donc d'un ensemble de prestations réalisées par chacune des collectivités en vue de la mutualisation et de son suivi. Le détail de ces tâches et de leur transcription financière est actualisé annuellement et intégré au rapport annuel d'activité. Les parties établissent un calcul en s'appuyant sur l'annexe n° 6 qui décrit les activités comprises dans les frais de gestion (instances de pilotage, établissement du coût de revient, commission menus, etc.).

Etant donné que le fait générateur de ces tâches supplémentaires est la mutualisation qui profite aux parties, il est convenu que chacune des collectivités participe à parts égales.

## **Article 3 : Modernisation et adaptation de l'outil de production**

### **3.1 Investissements à réaliser**

Avant l'intégration d'une nouvelle collectivité dans l'Entente, une analyse technique de faisabilité, est réalisée pour évaluer la nécessité d'adapter, en raison de l'augmentation de la production, l'outil de production par la réalisation d'investissements supplémentaires.

Pour faire face aux besoins de renouvellement, d'amélioration, de remplacement ou de modernisation des équipements de la cuisine centrale ou à d'augmentation éventuelle de la production en raison de la l'élargissement de la mutualisation, il pourra être nécessaire d'adapter l'outil de production par la réalisation d'investissements supplémentaires. Les décisions relatives aux investissements à réaliser sont prises à l'occasion des conférences intercommunales.

Toute dépense qui ne concernerait pas la partie mutualisée de la production ou porterait sur des investissements non-essentiels au fonctionnement de la production mutualisée (ex :

choix stratégiques pour l'avenir...), fera l'objet d'une négociation entre les parties au sujet de la répartition éventuelle de la dépense, ainsi que d'un avenant à la présente convention.

### **3.2 Répartition des charges et des produits**

Le matériel investi est la propriété de la Ville de Tourcoing.

Il est convenu d'une répartition des charges d'investissement entre les parties, par référence à la part relative des repas produits à destination de chacune d'entre elles, déterminant la clé de répartition du co-financement.

Cette contribution à verser à la Ville de Tourcoing constitue une subvention d'équipement.

Il est convenu qu'à l'image du partage des charges, les collectivités parties prenantes à l'Entente bénéficient du partage des produits éventuels (subvention d'équipement ...).

### **3.3 Amortissement du matériel et charges financières**

L'intégralité des charges d'amortissement et charges financières du matériel investi en commun est intégrée au calcul du coût de revient de production du repas. Chaque année, au moment de la régularisation des comptes telle que définie à l'article 1.6.5 de la présente convention, la Ville de Tourcoing déduit la part relative d'amortissement et de frais financiers de chacune des parties.

### **3.4 Maintenance du matériel**

Les charges de maintenance du matériel investi en commun, comme des investissements antérieurs à la présente convention sont supportées par la Ville de Tourcoing et intégrées au prix de revient de production imputable aux parties, qui fait l'objet d'une actualisation annuelle.

Lorsqu'en raison notamment d'événements exceptionnels (ex : panne...), les charges de maintenance excèdent celles qui étaient prévues et intégrées dans le coût de revient de production calculé pour l'année n, les parties participent à ce coût supplémentaire imprévu au moment du versement de régularisation tel que défini à l'article 1.6.5 de la présente convention.

### **3.5 Plan pluriannuel d'investissement**

Afin de maintenir l'outil de production fonctionnel et procéder au renouvellement progressif des matériels et équipement, un plan pluriannuel d'investissement est présenté pour adoption chaque année à la Conférence intercommunale se réunissant au premier semestre.

Ce plan pluriannuel (annexe n°8) présente les investissements qui semblent nécessaires :

- sur la base de l'inventaire initial de la cuisine centrale, les renouvellements de matériels vétustes sur 10 ans,
- les acquisitions en vue d'améliorer les conditions de travail ou les processus de production sur 3 ans,
- les dépenses imprévues sur 1 an.

La mise en œuvre du plan pluriannuel d'investissement dépend toutefois de l'état de fonctionnement des matériels, des contraintes techniques et réglementaires et de tout aléa non prévisible.

La Conférence Intercommunale se prononce pour la validation et la temporalité des investissements prescrits ainsi que sur le mode de règlement et l'échéancier des investissements cofinancés.

Ces dépenses font l'objet d'une prise en charge de chacune des parties à hauteur de la part relative des repas produits à sa destination par la cuisine municipale, ratio défini pour chaque année (n+1) à partir du rapport d'activité de l'année n-1.

### **3.6 Dépenses d'investissement imprévues**

Lorsqu'un événement indépendant de la volonté des parties se produit, vient perturber ou empêcher le fonctionnement normal de la production mutualisée (ex : panne, avarie du matériel, mise aux normes en cas d'évolution de la réglementation, y compris événement de force majeure...) et entraîne des dépenses d'investissement imprévues nécessaires pour assurer la continuité du service, celles-ci font l'objet d'une prise en charge de chaque collectivité à hauteur de la part relative des repas produits à sa destination par la cuisine municipale et définie pour chaque année (n+1) à partir du rapport d'activité de l'année n-1.

La Conférence intercommunale ainsi que le comité technique sont informés :

- immédiatement et par tout moyen, des dépenses d'investissement imprévues excédant la somme de 20 000 € HT,
- lors de la présentation du rapport d'activité annuel pour les dépenses d'investissement imprévues d'un montant inférieur à 20 000 € HT.

En cas de besoin, ces instances peuvent être réunies de manière exceptionnelle. La Conférence intercommunale convient d'un échéancier de versement de la subvention d'équipement à la Ville de Tourcoing par les parties. Celle-ci devra être validée par les instances délibératives respectives.

### **Article 4. Litiges**

Les parties conviennent que tout litige relatif à l'exécution de la présente Entente fera l'objet d'une tentative de règlement amiable au sein de la Conférence intercommunale.

En cas de litige entre les parties portant spécifiquement sur la répartition des charges d'investissement, le comité technique en est informé et se réunit dans les plus brefs délais.

Lorsque le litige entre les collectivités a des conséquences sur le fonctionnement général ou l'avenir de l'Entente, la Conférence intercommunale est immédiatement convoquée par son Président. Les parties s'engagent à rechercher une solution amiable.

A défaut de trouver un accord, la résolution du litige relèvera du Tribunal administratif de Lille qui sera compétent en la matière.

### **Article 5 : Avenants**

Toute intégration d'une collectivité dans l'entente intercommunale, de même que tout départ de celle-ci se fera par voie d'avenant qui en précisera les modalités, en application des dispositions de la présente convention. Cet avenant sera préalablement adopté par la Conférence intercommunale puis par les instances délibératives des parties à l'Entente.

L'intégration est précédée d'études de faisabilité technique et de pertinence économique présentées pour accord en conférence intercommunale. Les modalités d'intégration sont détaillées à l'annexe 7 de la présente convention.

Toute modification de la présente convention donnera également lieu à l'élaboration d'un avenant adopté dans les mêmes conditions que celles visées ci-dessus.

Fait en 2 exemplaires originaux

A....., le .....

La Maire de la Ville de  
Neuville-en-Ferrain

La Maire de la Ville de  
Tourcoing

Marie TONNERRE-DESMET

Doriane BECUE

## **Liste des annexes**

**Annexe n°1 : Répartition des tâches Cuisine centrale / office satellite**

**Annexe n°2 : Composition de référence du pique-nique**

**Annexe n°3 : Liste des denrées alimentaires de base fournies aux offices satellites et bon de commande**

**Annexe n°4 : Modalités de prise en charge des denrées alimentaires à la cuisine centrale**

**Annexe n°5 : Méthodologie de calcul du cout de revient de production et d'établissement du rapport annuel d'activités**

**Annexe n°6 : Feuille de calcul des frais de gestion et de coordination**

**Annexe n°7 : Conditions d'intégration - Etude technique et économique de faisabilité de l'adaptation de l'outil de production**

**Annexe n°8 : Plan pluriannuel d'investissement 2022-2027**

**Annexe n°9 : Liste des entrées scolaires**

**Annexe n°10 : Effectifs**

**Annexe n°11 : Détail du calcul du coût repas référencé.**

## Annexe n°1 : répartition des tâches Cuisine centrale / office satellite

Gamme de produits	Descriptif	Mise en œuvre en cuisine centrale	Mise en œuvre en office satellite
Première gamme	Produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigérés.	Tous les produits nécessitant un assemblage à froid ou à chaud ou une intervention mécanique (ex : salade de fruits frais, compote de fruits, légumes tranchés ou râpés)	Décontamination, découpe et présentation sont réalisées sur place : tous les fruits et les légumes fragiles (ex : tomates, fraises)
Deuxième gamme	Produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.	Tous les produits nécessitant un assemblage à froid ou à chaud ou une intervention mécanique (ex : macédoine mayonnaise, bœuf bourguignon)	Tous les produits ne nécessitant pas un assemblage à froid ou à chaud (ex : menu substitution, raviolis, quenelles, etc...)
Troisième gamme	Produits agricoles et préparations cuisinées surgelés conservés à des températures d'au moins - 18 °C.	Tous les produits nécessitant un assemblage à chaud avec sauce (ex : fricassée de poisson)	Tous les produits ne nécessitant pas un assemblage à chaud avec sauce. (ex : poisson blanc, saumon, poêlée de légumes, produits panés, etc...)
Quatrième gamme	Produits agricoles et préparations crues, prêts à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération	Tous les produits nécessitant un assemblage à chaud ou une cuisson longue (ex : fricassée de choux)	Tous les produits ne nécessitant pas un assemblage à chaud ou cuisson longue ni d'intervention mécanique (ex : concombre, salade de jeunes pousses, etc...)
Cinquième gamme	Produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi conservés grâce à une réfrigération; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés.	Tous les produits nécessitant un assemblage à chaud ou cuisson longue ou une intervention mécanique (ex : rôti de bœuf froid)	Tous les produits ne nécessitant pas un assemblage à chaud ou cuisson longue ni d'intervention mécanique (ex : terrine de poisson, saucisse, escalope, émincé de viande cuite) sauf le poulet entier qui sera découpé sur satellite
Sixième gamme	Produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.	Tous les produits nécessitant un assemblage à chaud ou cuisson longue ou une intervention mécanique (ex : lentilles, purée, etc...)	Tous les produits ne nécessitant pas un assemblage à chaud ou cuisson longue ni d'intervention mécanique. Tous les produits céréaliers (pâtes, riz, semoule, quinoa, etc...)

## **Annexe n°2 : composition de référence du pique-nique**

La composition du pique-nique est la suivante :

- 1 sandwich (alternance thon crudités/ fromage crudité)
- 1 paquet de chips individuel
- 1 fruit de saison
- 1 pâtisserie sèche individuelle
- 1 bouteille eau 50cl

## Annexe n°3 : liste des denrées alimentaires de base fournies aux offices satellites et bon de commande

Liste des produits disponibles :

- margarine
- huile de tournesol
- vinaigre blanc
- vinaigre d'alcool
- moutarde
- sel
- poivre
- couronnement
- huile de friture

Le bon de commande des produits alimentaires de base (cf. modèle ci-contre) est diffusé à tous les offices satellites.

Une version informatisée permettant la saisie à distance est disponible via le portail FUSION WEB.


**BON D'ECONOMAT "UCPM  
TOURCOING"**  
 PRODUITS ALIMENTAIRES DE BASE

CONTACT	TEL / 035963(4169) Economat	TEL / 035963(4161) Achats	DATE DE LA DEMANDE	NOM DU DEMANDEUR
	Mr Legland	Mr Hamays		
Obs :				
<b>ECOLE :</b>			DATE DE LA DELIVRANCE	VISA DU PREPARATEUR
DENOMINATION	QUANTITE DEMANDEE	QUANTITE LIVREE		
MARGARINE EN KILO				
HUILE DE TOURNESOL EN LITRE				
VINAIGRE BLANC EN LITRE				
VINAIGRE D'ALCOOL EN LITRE				
MOUTARDE EN POT				
SEL EN KILO				
COURONNEMENT EN BOTE				
POIVRE EN BOTE				
HUILE DE FRIURE EN LITRE				
FEUILLE A RETOURNER A LA CUISINE CENTRALE APRES CONTRÔLE RECEPTION			DATE DE RECEPTION	
			SIGNATURE SITE	

## Annexe n°4 : modalités de prise en charge des denrées alimentaires à la cuisine centrale

Les denrées alimentaires sont prises en charge par les équipes logistiques des parties selon le planning initial suivant :

	LOGISTIQUE Tourcoing	LOGISTIQUE Neuville en Férrain
06:30	Chargement (4 camions)	
06:45		
07:00		
07:15		
07:30	Livraison	Chargement (2 camions)
07:45		
08:00		
08:15		
08:30		
08:45		
09:00		
09:15		
09:30		
09:45		
10:00		
10:15		
10:30	Dechargement et nettoyage des caisses de Tourcoing	
10:45		
11:00		
11:15	Nettoyage des caisses de Neuville en Férrain	Dechargement et nettoyage des caisses de Neuville en Férrain
11:30		
11:45		
12:00		
12:15		
12:30		
12:45		
13:00		
13:15		
13:30		
13:45		
14:00		
14:15		
14:30		

Les opérations de contrôle quantitatives et qualitatives sont réalisées lors de la prise en charge des denrées alimentaires. Chaque collectivité doit respecter les plages affectées dans le planning. Toutefois, si un quai se libère, alors, les collectivités sont autorisées à en disposer.

## **Annexe n°5 : méthodologie de calcul du cout de revient de production et d'établissement du rapport annuel d'activités**

Les termes de la convention, qui régit l'entente intercommunale pour la production mutualisée des repas produits par la cuisine municipale, prévoient la présentation pour validation en conférence intercommunale du

- Rapport d'activités mentionnant :
  - Effectifs moyens,
  - Coût de revient de production,
  - Calcul des frais de gestion et de coordination,
  - Part relative du volume de production par commune.
  
- Calcul du versement de régularisation pour l'année civile n-1.

La méthodologie d'établissement de ces documents est précisée ci-après.

### **I- RAPPORT D'ACTIVITE**

---

#### **A - EFFECTIFS MOYENS**

Le nombre de repas produits par typologie est établi sur la base d'une extraction de la base de données « SALAMANDRE ». Ces chiffres sont divisés par le nombre de jours de consommation de l'année concernée.

Les jours de production sont distingués des jours de consommation, notamment pour tenir compte d'aléas tels que les jours de grève. Les repas témoins sont comptabilisés dans le volume des repas produits et donc facturés bien qu'ils ne soient pas consommés.

#### **B – COUT DE REVIENT DE PRODUCTION**

*1/ Principe*

La ville de Tourcoing porte sur son budget de fonctionnement l'intégralité des postes de dépenses nécessaires à la production des repas de la cuisine centrale.

Les parties y concourent par une participation annuelle de fonctionnement à hauteur du volume respectif de repas produits qui leur sont destinés.

## 2/ Méthodologie

Le coût de revient des repas est calculé annuellement et porte sur l'année civile précédente.

Ce coût de revient des repas est calculé depuis l'intégralité des charges directes et indirectes intervenant dans la production des repas et notamment :

Type de dépense	Détail et modalités de calcul
<b>1/ PERSONNEL</b>	Les charges d'absentéisme à hauteur de 10% et d'assurance juridique (0,02%) obligatoire sont intégrées.
<b>Charges directes de Personnel</b>	<p>Il s'agit des personnels intervenant directement dans le processus de production dont notamment cuisiniers, aide-cuisiniers, magasiniers, acheteurs, management de la cuisine centrale d'une part et, d'autre part, de la part relative des personnels attachés à l'élaboration des repas (diététicienne, qualité repas, blanchisserie).</p> <p>La liste du personnel intervenant directement sur le processus de production, et le cas échéant, la quotité de temps de travail pour les agents se répartissant sur diverses activités, est transmise à la DRH de Tourcoing permettant ainsi de calculer les charges directes de personnel.</p>
<b>Charges Indirectes de Personnel</b>	<p>Il s'agit des personnels intervenant indirectement dans le processus de production et notamment sur les fonctions supports : direction, encadrement, gestion administrative et financière. Ces personnels sont affectés à la Direction de la Restauration, la Direction des Finances et la Direction des Ressources Humaines.</p> <p>La liste du personnel intervenant indirectement sur le processus de production, et la quotité de temps de travail concernée, est transmise à la</p>

	DRH de Tourcoing permettant ainsi de calculer les charges indirectes de personnel.
<b>2/ DENREES ALIMENTAIRES</b>	<p>Il s'agit de l'ensemble des denrées alimentaires qui sont utilisées pour la confection des repas à destination des convives, de même que les repas témoins. Les repas de substitution et produits d'épicerie livrés dans les satellites sont également considérés.</p> <p>Le logiciel métier « Salamandre » permet de calculer en fonction de la composition des menus et l'effectif, le coût des ingrédients nécessaires à la confection des repas. Les données sont extraites de la base de données pour permettre le calcul du coût de revient.</p> <p>Les bordereaux de prix des denrées sont actualisés conformément aux marchés et accords cadre en vigueur.</p>
<b>3/ FOURNITURES</b>	<p>Il s'agit des barquettes, films, étiquettes de même que l'ensemble des fluides, produits d'entretien, petit matériel, réparation, maintenance, vêtement de travail, etc., qui sont utilisés annuellement et de façon directe dans le processus de production des repas.</p> <p>La synthèse de ces dépenses est établie sur la base des factures payées par la Direction de la Restauration.</p>
<b>4/ CHARGES INDIRECTES</b>	<p>Il s'agit des frais financiers et amortissements des équipements investis, d'une part pour l'opération de construction de la Cuisine centrale, subventions et fonds de compensation TVA déduits), et, d'autre part des amortissements et frais financiers des équipements investis en communs pour la mise en œuvre de la mutualisation.</p>

## C – CALCUL DES FRAIS DE GESTION ET DE COORDINATION

La gestion et la coordination de l'Entente intercommunale est constituée d'un ensemble de tâches réalisées par les services et est indépendante du nombre de repas produits.

Il s'agit notamment des prestations réalisées par chacune des communes en vue de la mutualisation et de son suivi. Le détail de ces tâches et de leur transcription financière est actualisé annuellement par chaque commune et intégré au rapport annuel d'activité (cf. annexe n°6 de la convention).

Les activités concernées sont limitées aux tâches spécifiques comme l'établissement du coût de gestion et la production des documents en vue des instances de gouvernance (Commission menu, Conférence intercommunale, Comité technique, Commission qualité).

#### D – PART DU VOLUME DE PRODUCTION

Afin de calculer le nombre de repas produits pour chaque commune, une extraction de la base de données « SALAMANDRE » est établie.

Le nombre de repas produits pour chaque commune permet d'établir la répartition des charges au prorata.

## **II - VERSEMENT DE REGULARISATION**

---

Le principe de mutualisation repose sur un partage des risques et des coûts à hauteur de la part relative des repas produits pour chacune des communes.

Le cout de la participation est établi depuis des données de coût de production de repas de l'année n-1 et d'effectifs prévisionnels.

L'analyse du coût de production constaté et la comptabilisation des effectifs viennent corriger ces prévisions en données réelles et donnent lieu à régularisation.

Conformément à l'article 1.6.5 de la convention, le versement de régularisation intègre :

- la valorisation des repas produits au coût de production réel constaté,
- les amortissements et charges financières du matériel investi en commun,
- les frais de gestion et de coordination de la mutualisation.

#### A - VALORISATION DES REPAS PRODUITS

Il s'agit de répartir les charges entre les communes en fonction du volume de repas produits et du coût de revient réel d'un repas.

#### B - AMORTISSEMENT ET CHARGES FINANCIERES

Si la mise en œuvre de la mutualisation rend nécessaire un apport en équipement, celui-ci après validation des parties est cofinancé à hauteur de leur part relative du volume de production, par le biais d'une subvention d'équipement.

Si nécessaire, et après validation, la subvention d'équipement peut faire l'objet d'un échéancier de paiement.

L'amortissement et le coût financier de cet apport sont répercutés sur le prix de production des repas, aussi, il convient de déduire du versement de régularisation la part annuelle de cette charge supportée par les parties.

#### C - FRAIS DE GESTION ET DE COORDINATION DE L'ENTENTE

La valorisation des frais de gestion et de coordination, conformément aux termes de la convention (Art 2.4), est supportée de façon égale entre les parties.



## **Annexe n°7 : Conditions d'intégration - Etude technique et économique de faisabilité de l'adaptation de l'outil de production**

A l'intégration de toute nouvelle collectivité intéressée à rejoindre la mutualisation, une étude technique de faisabilité est réalisée pour mesurer l'adaptation de l'outil de production et vérifier le besoin en matière investissements en équipements et matériels destinés à absorber l'augmentation du volume de production.

La pertinence économique du projet est également étudiée afin de vérifier le coût marginal du repas produit et de ne pas bouleverser l'équilibre économique de la convention.

Les études sont présentées pour validation en Conférence intercommunale après réception d'une lettre d'intention de la collectivité concernée.

En cas d'accord de la Conférence intercommunale sur le principe d'intégration de la collectivité, les membres de l'Entente confirment formellement le principe de cet accord.

Un avenant d'adhésion, dont le contenu est validé en Conférence intercommunale est ensuite soumis à l'approbation des assemblées délibérantes de l'ensemble des parties à l'Entente ainsi qu'à celle de la collectivité entrante.

## Annexe n°8 : plan pluriannuel prévisionnel d'investissements 2022-2027

	<u>Descriptif</u>	<u>Observations</u>	2022	2023	2024	2025	2026	2027
MATERIEL	remplacement du matériel selon amortissement		374 292 €		173 332 €	6 171 €		
	remplacement du matériel (rols, roulettes)							
	balance de cuisine							
	transpalette hauteur variable							
	dosipack							
SS Total :			374 292 €	- €	173 332 €	6 171 €	- €	- €

	<u>Descriptif</u>	<u>Observations</u>	2022	2023	2024	2025	2026	2027
PROJET	dématérialisation traçabilité	investissement (achat) sans maintenance ni mise à jour ou fonctionnement (location pour 5 ans) préférence pour la location maintenance et mise à jour incluse tarif identique						
Bâtiment	atelier pâtisserie	étude à lancer						
	légumerie	étude à lancer						
	transformation chambre froide positive circuit court en chambre froide négative	étude à lancer						
	création espace chambre froide positive en zone finale (Remarque DDPP à chaque visite)	étude à lancer (possible avec modification du local crèche et conditionnement froid)						
SS Total :			- €	- €	- €	- €	- €	- €

	<u>Descriptif</u>	<u>Observations</u>	2022	2023	2024	2025	2026	2027
PROVISION		Provision pour risque pour chaque ville	15 000 €	15 000 €	15 000 €	15 000 €	15 000 €	15 000 €
SS Total :			15 000 €	15 000 €	15 000 €	15 000 €	15 000 €	15 000 €

	2022	2023	2024	2025	2026	2027
TOTAL GENERAL	389 292 €	15 000 €	188 332 €	21 171 €	15 000 €	15 000 €

## Annexe n°9 : liste des entrées repas scolaires

Entrées proposées en 4 choix	Entrées proposées en 2 choix *	Entrées proposées en 1 choix
Betteraves rouges Céleri rémoulade Salade de tomates Carottes râpées Concombres bulgare Macédoine de légumes Salade de lentilles Chou fleur en salade Haricots verts en salade Chou rouge émincé Endives en salade	Salade mixte aux légumes Salade fraîcheur Salade aux dès emmental Salade aux dès de mimolette Salade aux crevettes Betteraves rouges emmental Salade du chef Tomate mozzarella Tomates à la feta Tomates aux dés de chèvre Carottes râpées aux crevettes Concombres crevettes Pamplemousse crevettes Tomate au thon Salade coleslaw Céleri au bleu Carottes aux raisins	Potage Entrées chaudes (crêpe, pizza, tarte.. ;) Taboulé Salade de riz Salade de pâtes Salade de blé Salade piémontaise Terrine de poisson Terrine de légumes

Cette liste est non-exhaustive, d'autres entrées pourront être ajoutées ou supprimées selon les catalogues des fournisseurs et l'avis de la Commission menus intercommunale. Les variations de recettes ne sont pas indiquées dans le tableau ci-dessus mais sont des variables d'ajustement selon les demandes.

\* sélectionner une entrée supplémentaire dans la colonne précédente

## Annexe n°10 : Effectifs

Chaque collectivité membre de l'Entente intercommunale communique ses effectifs cibles par typologie de repas.

Une variation de 10% à la hausse définit les effectifs « plafond » et de 10% à la baisse les effectifs « plancher ».

Sauf situation exceptionnelle les parties s'engagent à respecter le périmètre ainsi établi.

Les effectifs prévisionnels constituent un des éléments pour le calcul du montant annuel de la participation de fonctionnement telle que figurant à l'article 1.6.2 de la convention.

### *Effectifs cibles des collectivités membres au 1<sup>er</sup> janvier 2022*

	Plancher (-10%)	Cible 2022	Plafond (+10%)
<b>Neuville-en-Ferrain</b>	126 000	140 000 (16,92%)	154 000
<b>Tourcoing</b>	618 660	687 400 (83,08%)	756 140

## **Annexe n°11 : Modalités de calcul du prix repas produit référence 2022**

### ***Base de calcul selon les clauses de la convention***

Les coûts de revient de production et effectifs prévisionnels sont calculés de la manière suivante :

*Coût de revient de production prévisionnel n+1* = coût de revient de production constaté n-1 \*  
coefficient de correction

*Coefficient de correction* = taux validé par la Conférence intercommunale pour tenir compte de toutes décisions ayant un impact sur le coût de revient du repas (introduction de produits bio, révision du plan alimentaire, inflation, évolution de la masse salariale, des méthodes de travail, etc.)

*Effectifs prévisionnels n+1* = [effectifs constatés journaliers moyens n-1 scolaire \* nombre de jours de consommation scolaire de l'année n+1] + [effectifs constatés journaliers moyens n-1 ACM \* nombre de jours de consommation ACM de l'année n+1]

### ***Coût prévisionnel du repas produit 2022 : 3,2316 €***

➤ *coût réel constaté 2019\** avec part denrées 2021

➤ *coefficients de correction proposés:*

➤ *IPCH : 2,7 % sur la part denrées, soit une part denrées à 1,4624 €,*

➤ *Taux inflation 1,9% sur coût total du repas,*

= *coût constaté 2019 (2,9380 €) - part denrées 2019 (1,229 €)*

+ *coût denrées 2021 (1,424 €\*2,7 %) \* inflation (1,9 %) =*

***3,2316 €***

***\*au regard de la particularité du coût réel de production 2020 (crise sanitaire), il a été convenu entre les parties et à titre dérogatoire, de reposer sur le coût réel de production n-2 , 2019.***