Département de MAINE ET LOIRE
Arrondissement de Saumur
Commune de LA BREILLE LES PINS

DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL
Séance du conseil municipal du 2 octobre 2023

Convocation du 25/09/2023
Nombre de conseillers en service : 13
Conseillers présents : 9
Conformément à l'article R.129-9 du code des Collectivités territoriales, un extrait du procès-verbal de la présente séance a été affiché à la porte de la mairie, le 5/10/2023
L'an deux mil vingt-trois, le deux du mois d'octobre à 19 heures 00, le Conseil Municipal de cette commune s'est réuni au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances, en session ordinaire du mois d'octobre sous la présidence de Madame Armelle PONCET, Maire,
Président : Armelle PONCET
Secrétaire de séance : Marie-Claire VIRIEUX
Présents : Armelle PONCET, Marie-Claire VIRIEUX, Dominique GIRARD, Philippe VARIN, Yvonne FREMONT, Vincenzo AGRELO, Olivier CHARRIER, Anne MAYER et Magalie MARTIN.
Absents : Mireille FOURMOND, Isabelle JOREAU Christophe GAIGNON et Frédéric BRUERE.
Bon pour pouvoir : Néant.

DCM 2023-32 PRINCIPE DE CREATION D'UNE SOCIETE PUBLIQUE LOCALE POUR LA CONSTRUCTION ET LA GESTION D'UNE CUISINE CENTRALE

La Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire, souhaite impulser des dynamiques de territoire, en développant des projets de mutualisation de services entre ses communes membres.

Aussi, afin de répondre d'une part, aux attendus de la loi EGAlim du 30 octobre 2018, complétée en 2021 par la Loi Climat et Résilience qui prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, notamment scolaire, et d'autre part aux prescriptions du Plan Alimentaire Territorial de l'Agglomération, la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire a souhaité diligenter une étude de faisabilité relative à la création d'une cuisine centrale mutualisée entre plusieurs de ses communes membres.

La réflexion quant à cette possibilité de mutualisation de la restauration collective a été engagée sur la base de plusieurs constats :

- L'émergence de nouvelles attentes de plus en plus pressantes : attentes concernant une alimentation saine, équilibrée, sécurisée, facteur de santé, intégrant davantage de produits durables, de qualité, issus de producteurs locaux et en circuits courts ; attentes quant à la possibilité de bénéficier de plats végétariens ou de régimes adaptés ; attentes quant au fait que les temps de restauration soient intégrés dans un projet plus global d'éducation au « bien manger », à la lutte contre le gaspillage alimentaire, et à la protection de la ressource ;
- La nécessité d'une approche concertée entre les différents acteurs du territoire pour répondre à ces attentes, concernant notamment le recours à des produits locaux, le développement et la structuration des filières agricoles, afin de substituer, autant que possible, une logique de coopération et de solidarité à la logique purement concurrentielle, y compris entre communes dans l'accès aux matières premières ;

Accusé de réception en préfecture
049-214900458-20231002-DCM2023-32-DE
Date de télétransmission : 05/10/2023
Date de réception préfecture : 05/10/2023

- La nécessité de rechercher des économies d'échelle, de mieux contrôler l'activité, de sécuriser la continuité de service et l'approvisionnement, au travers de la mutualisation des équipements et de la ressource humaine.
- L'incapacité des moyens actuels de certaines communes, pour partie obsolètes ou insuffisants, à répondre aux perspectives d'évolution induites par les nouvelles attentes politiques ou par l'évolution de la réglementation, qui les contraint aujourd'hui à faire appel à des prestataires extérieurs pour la production et la livraison de leurs repas.

OBJECTIFS GENERAUX DU PROJET

L'ambition portée par les communes intéressées est de maîtriser leur politique de restauration collective autour des objectifs suivants :

- Développer un projet intercommunal « Pour une alimentation saine et responsable » ;
- Faire œuvre d'exemplarité en matière de performance publique, de transition écologique, de gouvernance et de dialogue avec le territoire ;
- Investir dans des équipements permettant la production de repas équilibrés, sains et de qualité et intégrant une large part de « cuisine maison » pour l'ensemble des plats ;
- Dépasser les objectifs de la loi EGAlim pour viser à terme, un maximum de produits durables, de qualité et/ou locaux ou en circuits courts, à des coûts optimisés, et ce, afin d'améliorer la qualité intrinsèque des repas et leur impact environnemental ;
- Assurer des débouchés réguliers aux agriculteurs, favoriser l'emploi local et contribuer à la structuration des filières locales de production.

DEFINITION DU PROJET

Pour porter cette ambition, la Communauté d'Agglomération a mobilisé un cabinet d'ingénierie chargé de réaliser une première étude de faisabilité pour la création d'une cuisine centrale qui réponde aux objectifs fixés dans le Projet Alimentaire Territorial et aux besoins exprimés par de nombreuses communes du territoire, aujourd'hui très majoritairement dépendantes, pour leur restauration collective scolaire, de prestataires extérieurs.

L'étude de faisabilité démontre qu'il est envisageable, pour les communes intéressées au projet, de ré-internaliser leur restauration collective en créant une cuisine centrale mutualisée, dont les missions de service public seraient les suivantes :

- mission principale : la production de repas (sous forme de liaison froide), à destination des communes membres, pour les scolaires (maternelle et élémentaire) et les Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH), soit de façon permanente, soit ponctuelle (dépannage durant des travaux, absence de personnel…).
- mission secondaire : la gestion d'une plateforme d'approvisionnement en produits locaux pour les cuisines communales du territoire.

A ce jour, une quinzaine de communes du territoire sont potentiellement intéressées pour faire appel à cette cuisine centrale pour la production et la livraison de repas, ce qui représenterait un volume de 2700 à 3500 repas/ jour scolaire, d'autres se sont dites intéressées pour faire appel uniquement à la plateforme logistique qui pourrait être créée.

Un espace d'environ 8600 m² a été identifié sur le territoire de la Ville de Saumur pour pouvoir accueillir un tel équipement. Ce site répond aux critères d'aménagement d'une cuisine centrale permettant la production potentielle de 4000 repas/ jour et de la plateforme logistique, pour une surface d'environ 1174 m² construits. Il permettra également d'accueillir les parkings extérieurs dédiés au bâtiment, ainsi que les aires de livraison et d'expédition.

L'étude de faisabilité fait mention d'un coût de la construction évalué, à ce jour, à 5,7 millions d'euros, et un budget d'exploitation permettant de sortir un prix de repas potentiel de 3,80 € HT à 4,30 € HT.

Accusé de réception en préfecture
049-214900458-20231002-DCM2023-32-DE
Date de télétransmission : 05/10/2023
Date de réception préfecture : 05/10/2023

La création d'une Société Publique Locale (SPL) de type « Restauration » permettrait de gérer la construction de l'équipement et d'assurer directement son exploitation.

En effet, ce type de société, composée uniquement d'actionnaires publics permet aux collectivités locales de conclure avec cette société des marchés publics ou des délégations de services publics dits « in house » (prestations intégrées, quasi-régie), sans mise en concurrence.

Ces sociétés anonymes de droit privé plus souples et plus réactives que les services sous régie communale, sont compétentes pour réaliser des opérations de construction, pour exploiter des services à caractère industriel ou commercial ou tout autre service d'intérêt général.

La SPL « Restauration » aurait pour objet d'assurer :

- La conception, la construction, l'aménagement, la gestion, l'exploitation, l'entretien et le développement de la cuisine centrale et d'une plateforme logistique dédiée à la restauration collective, ainsi que de tous les biens, équipements et installations mobiliers et immobiliers pouvant se rattacher à l'objet social ou susceptible d'en faciliter la réalisation.
- La restauration collective : produire, distribuer dans le domaine de la restauration collective à caractère scolaire.
- La gestion de la plateforme d'approvisionnement pour obtenir des tarifs négociés pour l'achat de matières premières (type fruits et légumes), livrées par les producteurs sur le site de la cuisine centrale dans l'objectif de les acheminer ensuite vers les communes pour être cuisinées dans leurs propres équipements.

Pour gérer un tel équipement, la SPL devra se doter de moyens humains propres, évalués à environ 19 Équivalents Temps Plein (ETP), étant précisé que, pour les fonctions supports (Ressources humaines, comptabilité, commande publique…), la SPL pourra adhérer au Groupement d'Intérêt Économique (GIE) Saumur Val de Loire, créé au niveau des SPL de l'Agglomération.

La SPL exercera exclusivement ses activités pour le compte de ses actionnaires et sur leur territoire, dans le cadre de contrats conclus entre eux.

D'une manière plus générale, elle pourra accomplir toutes opérations financières, commerciales, industrielles, mobilières et immobilières pouvant se rattacher directement ou indirectement à son objet social ou susceptibles d'en faciliter la réalisation.

La création de cette SPL nécessitera de faire appel à un cabinet d'étude spécialisé dans ce type de montage juridique. Ce cabinet sera amené à travailler avec les communes actionnaires pour définir les modalités de gouvernance de cette future SPL et son pacte financier.

La première étude de faisabilité, dont le montage reste encore à affiner techniquement et juridiquement, a examiné la possibilité d'une contribution des communes à la SPL à deux niveaux :

- Lors de la première capitalisation, une participation à l'actionnariat de la SPL, pour constituer le fonds de roulement nécessaire à l'exploitation, répartie en fonction du nombre de repas susceptibles d'être achetés et du nombre potentiel de communes qui s'engagent dans l'opération.
- Pour ces mêmes communes, soit par capitalisation ou abondement via un fonds de concours, pour un montant d'environ 4 millions, destiné à limiter le recours à l'emprunt et à financer la construction de l'équipement. La répartition de cette participation aux coûts de construction se ferait également, entre les communes, sur la base du nombre de repas susceptibles d'être achetés et du nombre de communes engagées.

Pour les communes qui viendraient ultérieurement faire appel aux services de la SPL pour l'achat de repas ou l'utilisation de la plateforme logistique, par une entrée au capital, sur la base d'un nombre d'actions dont le montant restera à définir lors de la construction du pacte d'actionnariat. Cela permet

Accusé de réception en préfecture
049-214900458-20231002-DCM2023-32-DE
Date de télétransmission : 05/10/2023
Date de réception préfecture : 05/10/2023

aux communes déjà équipées d'une cuisine en liaison chaude pour leur restauration scolaire de bénéficier des services de la plateforme d'approvisionnement en devenant actionnaire de la SPL afin d'optimiser leurs achats en produits locaux et de qualité.

Par ailleurs, dans le cadre du PAT et pour aider les communes dans le financement de la construction de la cuisine centrale souhaitée sur le territoire, la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire, serait susceptible de verser aux communes actionnaires, qui se déclareraient partantes pour adhérer à ce projet, un fonds de concours. Ce dernier, potentiellement d'un montant de 2 millions, serait également réparti, au moment de la capitalisation, et versé aux communes engagées dans ce projet, en fonction du nombre de repas susceptibles d'être achetés.

Il convient également de préciser que l'engagement des communes doit s'inscrire dans la durée pour garantir la pérennité du modèle économique. Aussi, tant que l'équipement n'aura pas été amorti, tout retrait de l'actionnariat sera soumis au paiement d'une indemnité de départ, qu'il appartient aux communes engagées, de déterminer dans leur pacte d'actionnaires et de traduire dans l'élaboration des statuts de la SPL.

Considérant qu'il convient aujourd'hui, pour poursuivre le processus de création de la SPL chargée d'engager les démarches nécessaires à la construction et mise en fonctionnement d'un tel équipement de recueillir la position de principe des communes intéressées, afin de s'assurer de la viabilité d'un tel montage et d'engager le processus de sa mise en œuvre.

Après délibération, le conseil Municipal :

- **APPROUVE,** le principe de construction et de gestion d'une cuisine centrale de restauration collective, tel qu'exposé ci-dessus, au travers de la création d'une Société Publique Locale dédiée, selon des conditions qui resteront à affiner juridiquement et financièrement, lors de l 'élaboration, du pacte d'actionnaires.

- **S'ENGAGE**, sur le principe, la commune pour entrer au capital de ladite Société et de lui acheter à terme environ 24 repas/ jour, prévision modulable en fonction des effectifs scolaires constatés chaque année.

- **ACCEPTE,** sur le principe , de participer au financement de l'équipement et de son exploitation par la SPL, soit sous forme de capitalisation et/ou sous forme de versement d'un fonds de concours, étant précisé que pour la Ville de La-Breille-les-Pins, l'évaluation, issue de la première étude de faisabilité, fait apparaître un besoin de financement en terme de participation à la construction à hauteur d'environ 15 400€ HT (hors potentielle aide de la communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire à la Ville de La-Breille-les-Pins) et de participation à la constitution au fonds de roulement de la SPL d'environ 2 000€ HT.

Pour copie certifiée conforme,
la BREILLE-LES-PINS, le 5/10/2023
Le Maire,
Armelle PONCET

MAIRIE DE LA BREILLE-LES-PINS (M.-&-L.)

Certifié exécutoire par le Maire
Compte tenu de la transmission
en Sous-préfecture de Saumur, le 5/10/2023
Et de la mise en ligne le 5/10/2023

Le secrétaire

Accusé de réception en préfecture
049-214900458-20231002-DCM2023-32-DE
Date de télétransmission : 05/10/2023
Date de réception préfecture : 05/10/2023