

**CONVENTION DE PRESTATIONS ENTRE LA VILLE DE SAINT-HERBLAIN ET LA SOCIÉTÉ PUBLIQUE
LOCALE « ERDRE CENS CHÉZINE RESTAURATION DURABLE »**

ENTRE LES SOUSSIGNÉS,

La Ville de Saint-Herblain, représentée par Madame Farida REBOUH, Adjointe déléguée dûment habilitée aux termes d'une délibération en date du 09 décembre 2024,

Dénommée ci-après « la Collectivité » ou « la Ville »

D'une part,

ET

La société publique locale « Erdre Cens Chézine Restauration durable » au capital de 170 000 € en cours d'augmentation à 1 700 000 €, dont le siège est fixé au 16 rue Olivier de Sesmaisons à La Chapelle-sur-Erdre, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés le 08/11/2023 sous le numéro SIRET 98062680800011, représentée par M. Laurent GODET, agissant en qualité de Président-Directeur Général,

Dénommée ci-après la « SPL » ou « la Société »

D'autre part,

Ensemble désignées par les « Parties »

APRÈS AVOIR RAPPELÉ LE CONTEXTE SUIVANT :

Par délibération conjointe en date du 3 avril 2023, les conseils municipaux des villes de La Chapelle-sur-Erdre, Orvault et Saint Herblain ont approuvé les documents constitutifs de la société publique locale (SPL) « Erdre Cens Chézine Restauration Durable ».

Cette société, au capital de 170 000 € en cours d'augmentation à 1 700 000 €, est composée des actionnaires suivants :

- la ville de La Chapelle-sur-Erdre à hauteur de 25 % pour un capital de 42 500 €,
- la ville d'Orvault à hauteur de 27 % pour un capital de 45 900 €,
- la ville de saint Herblain à hauteur de 48 % pour un capital de 81 600 €.

A l'issue de l'augmentation de capital, la part de chaque actionnaire restera inchangée.

Conformément à ses statuts, la Société a pour objet principal de construire et d'exploiter une cuisine mutualisée qui assurera la livraison des repas produits à ses collectivités actionnaires.

Concernant la direction, il est précisé dans le Pacte des Actionnaires qu'à la création de la Société, et dans l'attente du recrutement d'un Directeur Général, les représentants des Actionnaires voteront en faveur de l'unification des fonctions de Président et de Directeur général.

La SPL est donc gérée par un Président Directeur Général. Toutefois, celui-ci ne dispose pas encore de ressources spécifiques pour assurer le fonctionnement quotidien de la société, ni pour conduire le projet de cuisine mutualisée.

Les trois communes avaient initialement convenu en 2022 de groupements de commandes, relatifs au montage juridique, financier, organisationnel et opérationnel de la SPL, dans le cadre desquels les Villes de la Chapelle sur Erdre, d'Orvault et de Saint Herblain assuraient des missions liées à la création de la société ainsi que des missions d'études préalables à la conduite d'opération notamment.

Dans ce contexte, les Parties ont convenu que, par la présente convention, la Ville de Saint-Herblain assure, au bénéfice de la SPL, certaines missions ci-après définies, le temps que celle-ci se structure et dispose des ressources nécessaires à son fonctionnement, durant la période préalable à la mise en service de la cuisine centrale.

La présente convention constitue un marché de quasi-régie (dite ascendante), conclu sans publicité ni mise en concurrence préalable, sur le fondement de l'article L. 2511-2 du Code de la commande publique, dès lors que :

- la ville de Saint Herblain est actionnaire de la SPL à hauteur de 48%,
- les statuts confèrent aux actionnaires publics un contrôle particulier sur la SPL leur permettant d'exercer une influence déterminante tant sur les objectifs stratégiques que sur les décisions de la SPL, conformément aux pouvoirs dévolus aux actionnaires,
- conformément aux textes qui la régissent, la SPL ne comporte pas de capitaux privés et exerce ses activités exclusivement pour le compte de ses actionnaires.

IL A ÉTÉ ARRÊTÉ ET CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 – Objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la Ville de Saint-Herblain s'engage à assurer, pour le compte de la SPL « Erdre Cens Chézine Restauration durable » les prestations de service visées à l'article 2.

Article 2 – Nature des prestations

La Collectivité se voit confier la mission de pilotage de la SPL et de conduite opérationnelle du projet de construction de cuisine mutualisée. A ce titre, la Ville est chargée des prestations suivantes :

Article 2.1 : Missions liées au pilotage de la SPL :

- assurer la gouvernance et l'organisation globale de la société ;
- assurer la gestion administrative et financière de la société, en relation avec le cabinet comptable et le commissaire aux comptes retenus ; à ce titre le Président-Directeur Général de la SPL formalisera les délégations de pouvoirs nécessaires, notamment de mandataire principal pour le plein accès aux fonctionnalités bancaires ;
- élaborer et suivre les marchés pour le compte de la SPL ;
- rechercher les modes de financement possibles, élaborer et suivre les dossiers de subvention et d'emprunt ;
- participer à la coordination opérationnelle de la construction de la cuisine mutualisée, en lien avec le chargé d'opération de construction recruté à cet effet ;
- accompagner le P-DG et assurer le pilotage global du projet de cuisine mutualisée pour cinq des six composantes constitutives de la feuille de route, annexée à la présente convention : process internes de production de repas, filières alimentaires / approvisionnement / achats, communication, ressources humaines, contractualisation avec les communes.

Article 2.2 : Missions liées à la conduite opérationnelle du projet de construction de cuisine :

- piloter la coordination opérationnelle de la construction de la cuisine mutualisée en lien avec les Assistants à Maitrise d'Ouvrage et le responsable du pilotage de la SPL ;
- élaborer les pièces techniques des marchés et l'analyse des offres pour le compte de la SPL, avec l'appui du responsable du pilotage de la SPL ;
- suivre le respect du rétroplanning et du budget alloué et assurer le rôle d'alerte auprès du responsable du pilotage de la SPL notamment.

Dans le cadre de ces deux missions, la Ville s'engage à respecter le calendrier de la SPL et à mobiliser les moyens nécessaires à sa bonne réalisation.

Article 3 – Durée de la convention

La durée de la convention est fixée à 3 ans renouvelable tacitement par période de six mois, dans la limite maximale de 4 ans, à compter du 1^{er} janvier 2025.

Chaque Partie dispose de la faculté de mettre un terme à la convention, à tout moment et notamment avant son renouvellement, sous réserve d'en avertir l'autre Partie au moins deux mois à l'avance par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 4 – Paiement des prestations

Le montant des prestations réalisées par la Ville est établi à partir d'un coût horaire fixé à :

- 50 € HT soit 60 € TTC, pour la mission de pilotage de la SPL,
- 40 € HT soit 48 € TTC, pour la mission de conduite opérationnelle du projet de construction de la cuisine.

Ces coûts horaires pourront être réévalués à chaque évolution constatée du point d'indice de la fonction publique et/ou à chaque évolution constatée des cotisations patronales, postérieures au 18 novembre 2024 ; sans que cela nécessite de procéder à un avenant.

Ces coûts horaires incluent l'ensemble des charges liées à la réalisation des prestations visées à l'article 2 de la présente convention, à l'exception des frais de déplacement rendus nécessaires par la réalisation desdites prestations, qui donneront lieu à remboursement, sur présentation d'un justificatif détaillé, sur la base du *taux des indemnités de mission prévues à l'article 3 du décret n° 2006-781 du 3 juillet 2006 fixant les conditions et les modalités de règlement des frais occasionnés par les déplacements temporaires des personnels civils de l'Etat*.

Le paiement interviendra semestriellement sur présentation d'un titre de recettes émis par la Ville, accompagné d'un relevé détaillé des prestations et du volume horaire réalisés pour chacune des deux missions, sur la base du modèle en annexe 2.

En cas de cessation anticipée de la présente convention dans les conditions fixées à l'article 3, la SPL s'engage à régler les prestations réalisées, au prorata du volume horaire accompli et dûment justifié.

Article 5 – Contentieux et litiges

Les litiges nés de l'exécution de la présente convention relèvent de la compétence du Tribunal administratif de Nantes.

Fait à Saint-Herblain, le

En deux exemplaires,

**Pour la SPL,
Le Président Directeur Général
M. Laurent GODET**

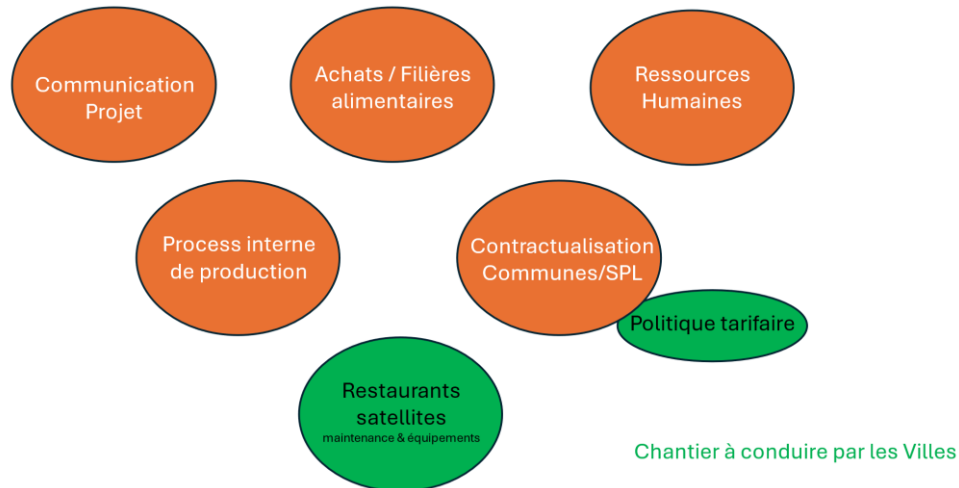
**Pour la Ville,
l'Adjointe déléguée
Madame Farida REBOUH**

ANNEXE 1 : FEUILLE DE ROUTE

Feuille de route des études à mener pour la mise en exploitation de la cuisine centrale Transmise par le PDG de la SPL

6 chantiers à conduire

Chantier SPL
avec les communes



Dont les **quatre** premiers ci-après à initier prochainement :

1 : Les Process internes de production des repas

Seront à questionner les points suivants :

- Qui fait quoi : entre cuisine mutualisée et restaurants satellites (préparations, lavage des bacs inox... ?)
- Equipements : de la cuisine mutualisée et des restaurants satellites (fours...groupement de commandes ?)
- Menus : à la carte selon les communes, obligations relevant de la loi égalim, texture modifiée pour la petite enfance ...
- Traitement des repas des enfants avec P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé) alimentaire : comment est-ce actuellement sur chaque commune - quelle sera la prestation de la cuisine mutualisée ?
- Conditionnement
- Approvisionnement en pain de chaque commune ; pour le déjeuner et le goûter (le cas échéant)

Un diagnostic sera établi préalablement aux réflexions à mener conjointement.

2 : Les filières alimentaires / les achats denrées

Un diagnostic sera produit cette fin d'année sur les :

- Besoins
 - En partant des volumes consommés sur les 12 derniers mois (nov 2023 /oct 2024) des deux cuisines actuelles et de la projection d'ici 2028.
 - Une prise de contact sera également à prévoir avec Rezé pour l'obtention des données similaires.
 - Une approche par famille d'achat relativement fine sera privilégiée.
- Fournisseurs, pour nourrir la stratégie de l'achat local.
- Points de tension rencontrés (ex volaille...) et modalités d'y faire face.

Ce diagnostic permettra d'explorer le champ des possibles avec les différents acteurs du territoire (« où et qu'achète-t-on ? », « que voulons-nous produire ? ») et de bâtir la stratégie d'achat de la cuisine mutualisée.

3 : La communication autour du projet

Une communication sera à envisager tout au long du projet. Sont à explorer :

- Calendrier
- Personnas
 - Agents communaux, afin de limiter l'effet « anxiogène » que peut revêtir un projet pluriannuel, avec l'impératif d'un support unique aux 3 communes.
 - Institutionnels
 - Grand public
- Outils

Un atelier sera lancé avec les communes pour bâtir la stratégie de communication.

4 : Les Ressources Humaines

Un état des lieux sera réalisé sur l'identification des agents impactés par la mutualisation.

Dans un second temps, l'analyse des volets ci-après sera conduite :

- Réglementaire : statut, rémunération, carrière, retraite, obligation de transfert, diplômes requis (cuissons sur produits délicats)... ?
- Organisationnel : diagnostic préalable + formation des agents, continuité de service, recrutement de quels postes ?
- Négociation salariale : liée à l'éloignement du lieu de travail ... ?

5: La Contractualisation :

Dans un 1^{er} temps, il s'agira d'identifier les cibles visées* (en lien avec le chantier achat/volume) pour chaque commune (logique géométrie variable / à la carte) et en temps opportun il s'agira de formaliser la contractualisation de chaque commune avec la SPL.

- Crèches

- Scolaires midi
- Scolaires goûter
- Centres de loisirs
- EHPAD
- Portage de repas à domicile
- Cérémonies municipales ?
- Autres ?
- : à la carte selon les communes ?

Etant précisé que la SPL aura 3 « clients », à savoir ses communes actionnaires.

Il reviendra aux communes de construire leur politique tarifaire vis-à-vis des « clients finaux » (dont CCAS) et de gérer les inscriptions et impayés.

6 : Les Restaurants satellites

Les points ci-après relèvent des communes. Ils pourront faire l'objet de groupes de travail entre elles et des groupements de commandes éventuellement :

- La maintenance et les équipements des restaurants satellites
- La maintenance des cuisines actuelles } en attendant la livraison de la
- Alternative à l'entente St Herblain/Rezé 2027/28 } cuisine mutualisée courant 2028

Les enjeux d'une démarche collaborative et inclusive

La complexité du projet réside dans sa conception intérieure, intimement liée aux process de conception des repas, aux modalités d'approvisionnement et au périmètre des fonctions par rapport à ce qui relèvera des restaurants satellites. Pour réussir, il est essentiel d'associer à la réflexion du projet, les agents qui travaillent dans les cuisines centrales actuelles voire ceux des satellites.

Aussi, dans la perspective des transferts de personnel à la SPL, il est essentiel d'associer les agents aux réflexions RH pour que le « qui fait quoi comment » soit pertinent, viable et accepté, à l'aune des opportunités de la Gestion Prévisionnelle des Emplois et Compétences. Les agents auront besoin de lisibilité pour se positionner et d'accompagnement (formation, test...) pour opérer ce changement.

ANNEXE 2 : RELEVÉ DES PRESTATIONS

Coût chargé annuel		Volume d'heure annuel		mise à jour le:	18/11/2024			
Coût prévisionnel 2025	64300€		1607					
			40 €					
		*Un poste à temps complet correspond à 1820 heures rémunérées pour 1607 heures travaillées.						
		Principe: Tant que le budget SPL non dépassé : reporting PDG Si risque de dépassement : communication au CA						
1) Temps passé en heure par le chargé de conduite d'opération								
Mission :	Coordination du projet de construction	MP Construction CC	Reporting SPL	Divers SPL	Divers St H S Herblain	TOTAL nombre d'heures travaillée HORS congés	Total SPL	%SPL
Affectation :	SPL	SPL	SPL	SPL				
Dossiers:								
janv-25						0	0	#DIV/0!
févr-25						0	0	#DIV/0!
mars-25						0	0	#DIV/0!
avr-25						0	0	#DIV/0!
mai-25						0	0	#DIV/0!
juin-25						0	0	#DIV/0!
juil-25						0	0	#DIV/0!
août-25						0	0	#DIV/0!
sept-25						0	0	#DIV/0!
oct-25						0	0	#DIV/0!
nov-25						0	0	#DIV/0!
déc-25						0	0	#DIV/0!
						0	0	#DIV/0!
2) Facturation à la SPL au titre de 2025								
Nombre d'heures de janvier à juin dédié à la SPL						0	%dédié à la SPL	0
Coût horaire agent prévisionnel						40€		
Coût agent prévisionnel 2025 Hors taxe à facturer à la SPL						0	1er semestre	
TVA						0		
Montant TTC à facturer à la SPL						0		

Coût chargé annuel		Volume d'heure annuel		mise à jour le :	18/11/2024			
Coût prévisionnel 2025	80 700 €		1607					
			50 €					
		*Un poste à temps complet correspond à 1820 heures rémunérées pour 1607 heures travaillées.						
		Principe : Tant que le budget SPL non dépassé : reporting PDG Si risque dépassement : communication au CA						
1) Temps passé en heure par le responsable du pilotage de la SPL et de la mise en service de la cuisine								
Mission :	Gouvernance SPL	Gestion ad. & financière SPL	Feuille de route SPL	MP Construction CC	Divers S. H S Herblain	TOTAL nombre d'heures travaillée HORS congés	Total SPL	%SPL
Affectation :	SPL	SPL	SPL	SPL				
Dossiers:								
janv-25						0	0	#DIV/0!
févr-25						0	0	#DIV/0!
mars-25						0	0	#DIV/0!
avr-25						0	0	#DIV/0!
mai-25						0	0	#DIV/0!
juin-25						0	0	#DIV/0!
juil-25						0	0	#DIV/0!
août-25						0	0	#DIV/0!
sept-25						0	0	#DIV/0!
oct-25						0	0	#DIV/0!
nov-25						0	0	#DIV/0!
déc-25						0	0	#DIV/0!
						0	0	#DIV/0!
2) Facturation à la SPL au titre de 2025								
Nombre d'heures de janvier à juin dédié à la SPL		0		%dédié à la SPL		0		
Coût horaire agent prévisionnel		50 €						
Coût agent prévisionnel 2025 Hors taxe à facturer à la SPL		0 1er semestre						
TVA		0						
Montant TTC à facturer à la SPL		0						