

L'an deux mil vingt-trois, le lundi 3 avril à 14h00, le Conseil Municipal de SAINT-HERBLAIN, dûment convoqué le mardi 28 mars, s'est réuni en session ordinaire, Salle du Conseil, à la Mairie de Saint-Herblain, sous la présidence de Monsieur Bertrand AFFILÉ, Maire.

ÉTAIENT PRÉSENTS :

Bertrand AFFILÉ, Marcel COTTIN, Dominique TALLÉDEC, Guylaine YHARRASSARRY, Christian TALLIO, Frédérique SIMON, Eric COUVEZ, Marine DUMÉRIL, Driss SAÏD, Jérôme SULIM, Hélène CRENN, Jocelyn GENDEK, Sarah TENDRON, Baghdadi ZAMOUM, Virginie GRENIER, Nelly LEJEUSNE, Jean Pierre FROMONTEIL, Liliane NGENDAHAYO, Evelyne ROHO, Alain CHAUVET, Jean-Benjamin ZANG, Françoise DELABY, Jocelyn BUREAU, Léa MARIÉ, Laurent FOUILLOUX, Nadine PIERRE, Christine NOBLET, Jean-François TALLIO, Florence GASCOIN, Éric BAINVEL, Vincent OTEKPO, Primaël PETIT, Amélie GERMAIN, Matthieu ANNÉREAU, Alexandra JACQUET, Bernard FLOCH, Catherine MANZANARÈS, Sébastien ALIX

EXCUSÉS AYANT DONNÉ PROCURATION : Farida REBOUH à Jocelyn BUREAU, Myriam GANDOLPHE à Jocelyn GENDEK, Joao DE OLIVEIRA à Laurent FOUILLOUX, Mohamed HARIZ à Léa MARIÉ, Newroz CALHAN à Eric COUVEZ

QUORUM : 22

SECRÉTAIRE DE SÉANCE : Virginie GRENIER

DÉLIBÉRATION : 2023-030

OBJET : PROJET DE CUISINE MUTUALISÉE - ADHÉSION À LA SOCIÉTÉ PUBLIQUE LOCALE « ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE »

DÉLIBÉRATION : 2023-030  
SERVICE : DIRECTION DU SECRETARIAT GENERAL ET DE L'OBSERVATOIRE

OBJET : PROJET DE CUISINE MUTUALISÉE - ADHÉSION À LA SOCIÉTÉ PUBLIQUE LOCALE « ERDRE CENS CHEZINE RESTAURATION DURABLE »

**RAPPORTEUR : Bertrand AFFILÉ**

A l'occasion de la réflexion ouverte par Saint-Herblain, au début de ce mandat, sur la construction d'une cuisine centrale intercommunale pour la restauration scolaire, les villes de La Chapelle-sur-Erdre, Orvault et Saint-Herblain se sont accordées sur une feuille de route posant les enjeux, ambitions, et objectifs d'un projet de cuisine mutualisée.

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

- l'émergence de nouvelles attentes de plus en plus pressantes : attentes concernant une alimentation saine, 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, attentes quant au fait que le temps de restauration soit intégré dans un projet plus global d'éducation au « bien manger » et à la protection des ressources ;
- la nécessité d'approches concertées entre les différents acteurs du territoire pour répondre à ces attentes, notamment concernant le recours à des produits locaux et bio, et la contribution à la structuration des filières d'approvisionnement ;
- l'incapacité des outils de production actuels des villes, pour partie obsolètes, à répondre à court et moyen terme aux perspectives d'évolution de la population scolaire, de la demande sociétale ou de la réglementation ;
- le besoin de rechercher des économies d'échelle dans une logique de performance publique et de maîtrise des coûts.

Au terme des études d'opportunités et de faisabilités, les villes de La Chapelle-sur-Erdre, Orvault et Saint-Herblain ont approuvé, par délibération concordante, le principe de création d'une structure mutualisée du type Société Publique Locale (SPL), pour assurer la production et la livraison de leurs repas. Par cette délibération, en date du 10 octobre 2022 concernant le Conseil Municipal de Saint-Herblain, les villes ont également donné mandat aux trois maires de préparer des projets de statuts, de règlement intérieur et de pacte d'associés.

### **Les objectifs généraux du projet**

Les trois villes souhaitent, par le recours à une Société Publique Locale - structure exclusivement pilotée par des collectivités publiques - continuer à maîtriser leur politique Restauration, tant au niveau de leurs approvisionnements, de la qualité de la production que de la tarification aux familles.

Par cette démarche, elles entendent **réaffirmer leur ambition de porter une exigence d'exemplarité autour des enjeux suivants.**

- **Un projet intercommunal** à l'intersection des politiques publiques du territoire « Pour une alimentation saine et responsable » :
  - une vision partagée par les trois villes en faveur d'une alimentation saine et responsable, au cœur des enjeux éducatifs ;
  - le soutien aux filières agricoles locales par une politique d'achat visant qualité, circuits courts et préservation des ressources naturelles ;
  - un impact environnemental limité de l'approvisionnement à la production et livraison.

- **Un projet mutualisé** qui permet d'allier sobriété, qualité et maîtrise du reste à charge pour les familles :
  - une recherche de maîtrise des coûts de production afin de dégager des marges pour la qualité des repas ;
  - la maîtrise pour chaque ville de la relation directe aux usagers dans le cadre de leurs politiques tarifaires ;
  - une politique d'achats éco-responsables et de maîtrise des coûts.
  
- Une **cohérence des politiques publiques pour un projet global** répondant à :
  - des objectifs en termes d'Alimentation et de Santé, en faveur d'un « bien manger » à tout âge de la vie autour des projets éducatifs locaux, des démarches Séniors et du Projet alimentaire territorial de la métropole nantaise ;
  - un enjeu transversal sur la transition écologique autour de :
    - la qualité architecturale des équipements,
    - la lutte contre le gaspillage alimentaire,
    - la maîtrise des consommations d'eau et d'énergie,
    - la réduction de l'empreinte carbone et des émissions de gaz à effet de serre,
    - la valorisation des bio-déchets et réduction de la production de déchets non valorisables,
    - la contribution à l'économie circulaire et aux circuits-courts ;
  - une Politique sociale et une Performance publique à développer autour :
    - d'une démarche globale de « Responsabilité Sociétale des Entreprises » (RSE) : gouvernance interne, pratiques éthiques, dialogue social, lutte contre les discriminations, pratiques éco-responsables ...
    - d'une politique RH soucieuse de ses salariés et de leur environnement professionnel dans le respect de la culture de service public local propre aux collectivités territoriales : développement des parcours et des compétences, formation, prévention des risques, qualité de vie au travail...
  
- **Un outil SPL au service des collectivités actionnaires dans la mise en œuvre de leurs politiques publiques :**
  - une SPL ancrée sur le territoire et engagée dans la qualité alimentaire aux côtés des différents acteurs ;
  - le maintien d'un outil public de restauration collective pour garantir la qualité des prestations et la maîtrise des coûts ;
  - la garantie pour les personnels issus des trois collectivités et ceux qui seront recrutés d'une gestion des ressources humaines dans le respect des droits statutaires et de la culture de service public local ;
  - la maîtrise des process de cuisine et de service pour garantir une sécurité alimentaire en termes d'hygiène sanitaire, de traçabilité et de prévention à la santé des publics concernés.
  
- **Une coopération et une gouvernance qui assurent la maîtrise des politiques publiques portées par les trois villes :**
  - un **pacte des actionnaires** qui vise à renforcer la confiance, et le partenariat entre les trois villes dans une logique de contrôle et de transparence ; le projet de pacte est joint en annexe ;
  - des **statuts** qui fondent une coopération volontaire, exigeante et transparente (présidence tournante, décisions à la majorité qualifiée, conditions d'entrée et de sortie...) ; les statuts sont joints en annexe ;
  - un **règlement intérieur**, également annexé, qui favorise l'information des représentants des collectivités actionnaires et les contrôles appropriés ;

- un enjeu de **dialogue avec le territoire**, condition de réussite de ce projet intercommunal pour assurer la cohérence des politiques publiques et « embarquer » tous les acteurs (élus et services des communes, publics visés, familles, acteurs économiques, partenaires institutionnels...).

Il est proposé au Conseil municipal :

- **d'approuver la création de la société publique locale (SPL) « Erdre Cens Chézine Restauration durable »** conjointement avec les Villes de LA CHAPELLE-SUR-ERDRE et d'ORVAULT, dont le siège social est fixé au 16, rue Olivier de Sesmaisons, 44240 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE, avec pour **objet social** :
  - « *La Société a pour objet, pour le compte et sur le territoire des collectivités territoriales ou groupements de collectivités territoriales actionnaires :*
  - *de réaliser toutes les actions et opérations nécessaires à la production des repas scolaires et autres publics relevant de la compétence de ses actionnaires, en ce compris l'exploitation de tous ouvrages utilisés à cette fin, ainsi que toutes prestations relatives à la livraison des repas produits ;*
  - *de procéder à la construction, la gestion et l'exploitation des cuisines mutualisées, de leurs équipements et services liés à la production des repas en ce inclus l'éventuelle production de denrées alimentaires ou la réalisation d'opérations permettant d'y contribuer.*
  - D'une façon plus générale, la société est compétente pour adopter les actes financiers, administratifs, techniques ou juridiques et accomplir les actions ou opérations de toute nature qui se rattachent à l'objet social et en facilitent la réalisation.*
  - Les missions d'intérêt général qui lui sont confiées par ses actionnaires sont définies et contractualisées dans le cadre de conventions qui en précisent le contenu et fixent les conditions de sa rémunération » ;*
- **d'approuver le capital social de la SPL** à hauteur de 170.000 euros, correspondant à la souscription de 1.700 actions d'une valeur nominale de 100 euros chacune, avec une participation de la Ville de SAINT-HERBLAIN fixée à 81.600 euros représentant 48 % du capital, étant précisé que ledit capital fera l'objet d'une augmentation ultérieure sans pour autant modifier le pourcentage de participation de la Ville ;
- **d'approuver les Statuts de la SPL, le Règlement intérieur et le projet de Pacte d'actionnaires, et d'autoriser le Maire à signer lesdits documents tels qu'annexés à la présente délibération**, sous réserve de la délibération concordante de l'ensemble des actionnaires ;
- **de décider que les fonctions d'Administrateurs et de Président au Conseil d'Administration de la SPL s'exerceront à titre gracieux, sauf remboursement de frais sur justificatifs** ;
- dire que la présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal administratif de NANTES (Loire-Atlantique) dans un délai de deux mois suivant sa publication et sa réception par le représentant de l'État ;
- d'autoriser Monsieur le Maire ou l'Adjoint délégué à prendre toutes les dispositions nécessaires à l'exécution de la présente délibération.

**Le Conseil, après délibéré, adopte la présente délibération à la majorité selon les votes suivants :**

**33 voix POUR**

**10 voix CONTRE**

Saint-Herblain le : 03/04/2023

La secrétaire de séance

Le Maire

Virginie GRENIER

Bertrand AFFILÉ

Transmise en Préfecture le : 06 avril 2023

Publiée sur le site de la commune de Saint-Herblain le : 06 avril 2023