



**CONVENTION DE MISE EN PLACE D'UN SERVICE COMMUN MUTUALISE « Confection et Livraison de repas Cuisine Centrale MIAMM »
DU GRAND CUBZAGUAIS**

Entre :

Grand Cubzaguais Communauté de Communes (GCCC) représentée par sa Présidente, Madame Valérie GUINAUDIE, dûment habilitée par la délibération n°2026-110 en date du 27 mai 2026 et domiciliée à Saint-André-de-Cubzac, 365 Avenue Boucicaud.

Ci-après dénommé le « GCCC »,

Et :

La commune de Cubzac Les Ponts représentée par son Maire, Mme Maribel SOARES, agissant en vertu de la délibération du Conseil Municipal n° 2026-021 du 20 mars 2026, et domiciliée à Cubzac Les Ponts, 49 Avenue de Paris.

Ci-après dénommée la commune membre adhérente,

Vu le Code Général des Collectivités Locales, et notamment son article L.5211-4-2,

Vu l'avis favorable du Comité Social Territorial du Grand Cubzaguais Communauté de Communes (en date du 10/12/2025),

PREAMBULE :

Grand Cubzaguais Communauté de Communes gère 4 multi-accueils du jeune enfant, et entre 2 et 7 Accueil de Loisirs Sans Hébergement selon la saisonnalité. Ces services doivent fournir les repas à leurs usagers ce qui représente annuellement 71 400 rationnaires.

Si pendant longtemps la confection des repas étaient élaborés sur chaque site, la multiplicité de ces derniers et les contraintes de gestion avait amené la collectivité à recourir à des prestataires extérieurs afin de confectionner et de se faire livrer des repas.

Dans le cadre du projet politique 2020-2030 approuvé au travers du Schéma Intercommunal d'Aménagement et de Développement Durable 2020-2030 « ici et demain Grand Cubzaguais 2030 » un axe fort a été développé en matière de transition écologique, de production locale et du mieux manger. Par suite, en collaboration avec d'autres Communauté de Communes GCCC a développé un Projet Alimentaire de Territoire labellisé, et une Démarche Alimentaire de Territoire qui est le plan d'actions associé.

Naturellement, dans ce cadre il est apparu nécessaire de revoir la restauration collective de la collectivité afin de correspondre aux démarches engagées en faveur de la transition.

Il est donc apparu nécessaire de se réapproprier la restauration des usagers des services d'accueil des mineurs de la communauté de communes.

Plusieurs projets ont été envisagés. D'abord la confection en direct sur chacun des sites, mais cela s'accompagnait de nombreuses contraintes réglementaires, financières et organisationnelles. Il est très vite apparu que la construction d'une cuisine centrale soit la meilleure formule pour les 11 sites communautaires.

Au moment de calibrer l'équipement, la communauté de communes a questionné ses communes membres sur l'intérêt qu'elles auraient à se servir de cet équipement pour leurs restaurations collectives. Sans pour autant s'engager formellement, des communes ont marqué leur intérêt.

Face à cela le programme établi pour la construction de la cuisine centrale a tenu compte d'une part de la création des services communautaires et d'autre part de l'adhésion de certaines communes au service. Le nombre de rationnaires prévu pouvant donc aller jusqu'à 273 000.

Cette cuisine centrale dénommée « Maison Intercommunale de l'Alimentation et du Mieux Manger » est en production depuis janvier 2026. Elle a été conçue dans sa construction et sa gestion pour répondre à des objectifs de qualité, de consommation locale et de saison, mais aussi à des objectifs éducatifs et pédagogiques avec notamment des visites possibles par les services petite enfance, enfance, jeunesse de la communauté de communes et des communes adhérentes au service commun. Par ailleurs, conformément aux prérequis de sa conception, la MIAMM pourra rendre un service de confection et de livraison des repas aux communes membres de la communauté de communes qui le souhaitent.

Ce service commun assurera aux communes adhérentes :

- La production et la livraison de repas en liaison froide adaptés aux tranches d'âge du service de restauration scolaire et aux adultes encadrants,
- La garantie d'une production de qualité,
- Une facturation au plus juste des coûts de production conformément à la réglementation en vigueur. En effet, le service commun ne doit pas réaliser de bénéfice ni de perte,
- La Formation initiale des équipes communales en charge du réchauffage et de la mise en place de la production dans les restaurants scolaires avec un recyclage annuel, ainsi que pour tout nouveau personnel,
- Un accompagnement sur les premiers jours de service,
- Une visite mensuelle par site suivie d'un rapport à destination de l'adhérent (suivi des équipements et locaux, satisfaction des équipes, Plan de Maîtrise Sanitaire etc).
- Accompagnement technique sur l'organisation du service, l'agencement, le choix d'équipements,

- Création d'ateliers avec les équipes scolaires,
- Participation de la MIAMM aux commissions scolaires sur les menus

La présente convention a pour objet de définir les modalités de mise en place du service commun mutualisé « Confection et Livraison de repas » par la cuisine Centrale MIAMM du Grand Cubzaguais, entre le GCCC et la commune membre adhérente.

IL A ETE CONVENU ET ARRETÉ CE QUI SUIT,

ARTICLE 1^{er} - OBJET DE LA CONVENTION ET CHAMPS D'APPLICATION

1.1 Le service commun : un outil juridique de mutualisation

Le service commun constitue un outil juridique de mutualisation prévu par l'article L.5211-4-2 du CGCT, permettant de regrouper les services et équipements d'un EPCI à fiscalité propre et de ses communes membres, de mettre en commun des moyens afin de favoriser l'exercice des missions de ces structures contractantes et de rationaliser les moyens mis en œuvre pour l'accomplissement de leurs missions.

Le service commun ne peut concerner que l'exercice de fonctions support ou l'exercice de compétences que les communes ont conservé.

Le recours à un service commun n'est possible qu'à la condition que toute personne publique bénéficiant de ce service abonde ce dernier. En effet, la « mise en commun » de services implique le partage de ressources et de moyens.

- La répartition des responsabilités respectives et des rôles respectifs de chacune des parties, étant bien entendu que le ou la Maire de la commune adhérente demeure l'autorité compétente de son service de restauration scolaire.
- Les modalités financières inhérentes à l'adhésion au service commun

1.2 Le service commun mutualisé Confection et Livraison de repas du Grand Cubzaguais : champs d'application

Le service commun a pour vocation d'assurer, au bénéfice des communes adhérentes, une gestion rigoureuse, qualitative et conforme à la réglementation de la restauration scolaire. À ce titre, il s'engage à garantir les prestations suivantes :

- **Une production de qualité**

Le service commun assure la production et la livraison de repas en liaison froide à destination des services de restauration scolaire de la commune adhérente.

Les repas sont élaborés dans le respect strict des normes en vigueur relatives à l'hygiène, à la sécurité alimentaire et à la conservation des denrées. Ils sont conçus de manière à être adaptés

aux besoins nutritionnels et aux spécificités des différentes tranches d'âge des enfants accueillis, conformément aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et à la réglementation applicable en matière de restauration collective.

La production est réalisée dans les locaux agréés du service commun, selon des procédés garantissant la qualité gustative et sanitaire des préparations. Les repas sont ensuite livrés en liaison froide, dans des conditions assurant le maintien de la chaîne du froid jusqu'à leur réception par les services communaux.

Le service commun s'engage à respecter les quantités, fréquences et équilibres alimentaires réglementaires, ainsi qu'à proposer des menus variés et équilibrés, intégrant notamment des produits locaux, de saison et issus de filières de qualité, lorsque cela est possible.

- **Une facturation transparente et équitable**

La facturation des prestations est établie sur la base des coûts réels de production, conformément à la réglementation en vigueur. Le service commun fonctionne selon le principe d'équilibre financier, sans objectif de bénéfice ni de déficit, garantissant ainsi une gestion transparente et équitable pour l'ensemble des communes adhérentes.

- **La formation des équipes communales**

Le service commun organise la formation initiale des agents communaux en charge du réchauffage et de la mise en place des repas dans les restaurants scolaires. Ces formations visent à assurer la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et de service. Un recyclage annuel est proposé, ainsi qu'une formation spécifique pour tout nouveau personnel intégré.

- **L'accompagnement au démarrage du service**

Un appui technique est assuré durant les premiers jours de fonctionnement du service dans chaque établissement, afin de garantir une mise en œuvre conforme aux procédures et un accompagnement des équipes dans la prise en main des outils et des méthodes de travail.

- **Un suivi régulier et personnalisé**

Le service commun réalise une visite mensuelle sur chaque site adhérent. Cette visite donne lieu à l'établissement d'un rapport détaillé transmis à la collectivité concernée. Ce rapport comprend notamment un suivi de l'état des équipements et des locaux, une évaluation de la satisfaction des équipes, ainsi qu'un contrôle du respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

- **Un accompagnement technique**

Le service commun assure un rôle de conseil auprès des communes dans les domaines de l'organisation du service, de l'agencement des locaux, du choix et de la maintenance des équipements, afin d'optimiser les conditions de travail et de garantir la qualité du service rendu.

- **Des actions pédagogiques et de sensibilisation**

En lien avec les équipes éducatives, le service commun propose et anime des ateliers thématiques autour de l'alimentation, de la découverte des produits et de la lutte contre le gaspillage alimentaire, contribuant ainsi à la mise en œuvre de projets éducatifs cohérents.

- **Une participation aux commissions scolaires**

La MIAMM participe activement aux commissions scolaires relatives à l'élaboration des menus. Cette participation permet d'assurer la cohérence entre les orientations nutritionnelles, les attentes des communes et les besoins des enfants accueillis.

ARTICLE 2 – MODALITES DE MISE EN PLACE DU SERVICE COMMUN CONFECTION ET LIVRAISON DU GRAND CUBZAGUAIS

2.1 Situation et conditions d'emploi des agents du service commun

Comme indiqué en préambule de la présente convention, la création d'un service commun sous l'égide de la Communauté de Communes nécessite de procéder à la mutualisation des agents.

2.1.1 Situation des agents affectés avant la création du service commun mutualisé

La Communauté de Communes s'appuie à l'ouverture pour ses propres services sur :

- Le responsable de la cuisine centrale qui, sous la responsabilité du Directeur Général des Services, assure toutes les opérations de gestion de l'équipement et du service. Il participe également aux opérations de confection des repas, de nettoyage et de livraison
- Un responsable adjoint à la production, qui aura la charge de confectionner et de piloter la confection des repas et leur livraison
- Un agent polyvalent, qui participera à l'ensemble des opérations
- L'équipe travaillera du lundi au vendredi selon le planning suivant :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Total
Responsable de site	08h00 / 12h00 12h45 / 17h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h00	08h00 / 12h00 12h45 / 16h00	08h00 / 12h00 12h45 / 16h00	08h00 / 12h00 12h45 / 15h45	37h30
Responsable adjoint	08h00 / 12h00 12h45 / 17h00	08h00 / 12h00 12h45 / 15h30	08h00 / 12h00 12h45 / 15h30	08h00 / 12h00 12h45 / 15h30	08h00 / 12h00 12h45 / 15h15	35h
Agent polyvalent / Livreur	09h00 / 12h00 12H45 / 16h30	09h00 / 12h00 12h45 / 17h45	09h00 / 12h00 12H45 / 16h30	09h00 / 12h00 12H45 / 16h30	09h00 / 12h00 12h45 / 16h30	35h

2.1.2 L'impact de la mutualisation sur la situation des agents affectés au service commun mutualisé

L'article L 5211-4-2 du CGCT prévoit les modalités de mise en œuvre de cette mise en commun comme suit :

« Les fonctionnaires et agents non titulaires qui remplissent **en partie** leurs fonctions dans un service ou une partie de service mis en commun **sont de plein droit mis à disposition, sans limitation de durée, à titre individuel, de l'établissement public de coopération intercommunale** à fiscalité propre ou de la commune chargé du service commun pour le temps de travail consacré au service commun. »

Par conséquent, conformément à l'article du CGCT précité, l'impact de la mise en commun sur la situation des agents visés à l'article précédent est le suivant :

Concernant la commune membre :

Aucun impact

Concernant les 3 agents de la Communauté de Communes :

A l'occasion de l'adhésion d'une première école, l'ensemble de l'équipe voit ses heures hebdomadaires majorées. Les agents effectuant 35h passent à 40h hebdomadaires.

Le responsable de service passe à 40h au lieu de 37h30. Cette modification de planning ne sera valable que sur le temps scolaire.

Il sera également nécessaire de recruter un Responsable de production. Ce dernier viendra seconder le Responsable de service.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Total
Responsable de service	08h00 / 12h00 12h45 / 18h00	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h15	40h
Responsable de production	08h00 / 12h00 12h45 / 18h00	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h15	40h
Responsable adjoint	08h00 / 12h00 12h45 / 18h00	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h15	40h
Agent polyvalent / Livreur	08h00 / 12h00 12/45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 17h45	08h00 / 12h00 12/45 / 16h30	08h00 / 12h00 12/45 / 16h30	08h00 / 12h00 12h45 / 16h30	40h

Au total, il y a 11 cas de figure possible en fonction de l'intégration de nouvelles communes ayant un impact sur le personnel sauf le dernier qui n'entraîne pas de modification. L'ensemble de ces cas sont décrits dans les fiches descriptives figurant en annexe 1. Une annexe 2 synthétise dans un tableau l'ensemble des cas et des besoins en matière de ressources humaines.

Après avoir informé les organes délibérant et recueilli les avis des instances consultatives suivants (et visés en préambule de la présente convention) :

- **Le comité social territorial du Grand Cubzaguais Communauté de Communes**, en vue d'émettre un avis sur la création du service commun

2.1.3 Les conditions d'emploi des agents affectés au service commun mutualisé

Les agents affectés au service commun sont placés sous l'autorité fonctionnelle de la Présidente de GCCC.

Dans ce cadre, l'entretien professionnel annuel des agents exerçant leurs missions (ou partie de mission) au sein du service commun relève de compétence de la Présidente de GCCC. Il est précisé ici que si le (la) Président(e) de GCCC représente l'autorité fonctionnelle des agents affectés au service commun, c'est le responsable hiérarchique direct de l'agent qui assure effectivement l'entretien annuel d'évaluation.

La Présidente de GCCC adresse directement aux cadres dirigeants des services concernés par la présente convention toutes instructions nécessaires à l'exécution des tâches qu'il confie audit service.

Le service commun est placé sous la responsabilité hiérarchique du Directeur Général des Services de GCCC.

Les agents affectés au service commun par le GCCC, restent rémunérés par le GCCC.

2.2 Situation des biens matériels

Le service commun est basé au 365 Avenue Boucicaut, 33 240 SAINT ANDRE DE CUBZAC. L'ensemble des agents affectés au service commun sont basés au 295 Avenue Jean-Baptiste Godin, 33240 SAINT ANDRE DE CUBZAC.

GCCC met à disposition du service commun l'ensemble immobilier, mobilier et l'informatique affecté à la cuisine centrale au moment de son ouverture.

Le coût relatif à la mise à disposition de ces locaux, matériel et matériel informatique est retracé dans le bilan financier du service commun.

L'acquisition éventuelle de nouveaux équipements est prise en charge par le service commun, qui inclut le coût correspondant dans le bilan financier du service commun.

Article 3 – DISPOSITIONS FINANCIERES

Le coût du service commun est intégralement pris en charge par les collectivités bénéficiaires du service. Une refacturation de ce coût global est effectuée trimestriellement sur la base d'un **coût unitaire par rationnaire et selon la tranche d'âge du rationnaire**, dont la détermination et le mode de calcul sont décrits à l'article 3.1 de la présente convention.

3.1 Détermination du coût unitaire par type de rationnaire

3.1.1 Etape 1 - Estimation du coût global annuel du service

Le coût global du service comprend les charges liées au fonctionnement du service et en particulier les charges de personnel, les flux, les fournitures, le coût de renouvellement des biens et les contrats de services rattachés (*autres...*), à l'exclusion de toute autre dépense non strictement liée au fonctionnement du service.

Ces dépenses sont estimées à partir des derniers comptes financiers uniques, actualisés des modifications prévisibles des conditions d'exercice de l'activité et notamment des effets de la mutualisation des services communs

Une comptabilité analytique est à disposition des communes adhérentes.

3.1.2 Détermination du coût unitaire par type de rationnaire

Un coût unitaire par rationnaire, et par tranche d'âge a pu être déterminé à partir de perspectives financières prévisionnelles.

Ces perspectives financières ont été élaborées à partir d'un volume d'activités estimatif du service, selon plusieurs scénarios, allant du fonctionnement uniquement pour les services de G3C à un fonctionnement quotidien avec 1 400 nouveaux rationnaires pour 7 communes adhérentes.

La première année ce coût prévisionnel est appliqué

Compte tenu de l'ensemble de ces données, un coût unitaire par rationnaire a pu être fixé, pour la première année de la manière suivante :

Grille de la participation financière prévisionnelle des adhérents à l'équilibre du service commun MIAMM*	
Repas individuel Maternel	3,05 €
Repas individuel Elémentaire CP, CE1 et CE2	3,25 €
Repas individuel Elémentaire CM1 et CM2	3,45 €
Repas individuel Adulte	3,45 €

* Participation arrêtée définitivement au 31/12 de l'année N au vu de la comptabilité analytique et après comité de pilotage

4.2 Modalités de remboursement des frais du service commun :

Les charges de fonctionnement du service seront facturées trimestriellement à la commune adhérente par le G3C en fonction du nombre de rationnaires par tranche d'âge.

Ces coûts seront actualisés annuellement par avenant au 31 janvier, de la convention en vue de prendre en compte les coûts réels selon la comptabilité analytique. Une régularisation de l'exercice passé aura lieu lors de la facturation du premier trimestre de l'année civile.

ARTICLE 4 – DUREE, MODIFICATION, RESILIATION ET DISSOLUTION

4.1 Durée de la convention et modification

La présente convention est conclue pour une durée de 3 ans, à compter du 01/09/2026, elle pourra faire l'objet d'avenants en vue, notamment, d'intégrer les communes membres de GCCC souhaitant adhérer au service commun, et prévoir les éventuelles modifications nécessaires à ces intégrations.

4.2 Résiliation de la convention

La présente convention peut être dénoncée à tout moment par chacune des parties, agissant en vertu d'une délibération exécutoire, transmise par lettre recommandée avec accusé de réception, à l'issue d'un préavis de 6 mois à compter de la réception de cette lettre.

Néanmoins, le service commun, lors de l'intégration de la commune adhérente, a été calibré avec un nombre d'agents déterminés, de telle sorte qu'il soit en mesure d'assurer la confection et la livraison des repas en fonction des communes adhérentes. Un volume de repas confectionnés par le service a ainsi été estimé. Aussi, le nombre d'agents affectés au service commun a été adapté en fonction de

cette estimation, des recrutements spécifiques ont été nécessaires lors de la création du service commun.

Par conséquent, la résiliation anticipée de la convention par l’une des Communes membres entraînera des conséquences sur le volume d’activité, ainsi que sur l’équilibre financier du service. Le service commun sera, de fait, en situation de surnombre, au prorata de l’activité générée par la commune souhaitant résilier la convention.

C’est pour l’ensemble de ces raisons qu’en cas de résiliation anticipée par l’une des communes adhérentes, celle-ci versera à la Communauté de Communes une indemnisation correspondant aux charges de personnel liées au traitement des repas confectionnés au bénéfice de ladite commune.

Cette indemnité sera calculée de la façon suivante :

a- Calcul du pourcentage **du nombre de rations confectionnés par la commune souhaitant résiliée la convention** par rapport à l’activité totale générée par l’ensemble du service commun hors service de G3C.

b- Calcul du coût estimatif des charges de personnel sur la durée restante de la convention (sur la base des prospectives ou des coûts constatés).

$$\text{Indemnisation} = a \times b$$

4.3 Dissolution du service commun

En cas de dissolution du service commun, il convient de distinguer la situation des agents qui ont été transférés ou qui ont été recrutés pour le service commun depuis sa création, de ceux qui sont mis à disposition.

S’agissant des fonctionnaires mis à disposition, ils réintègrent à plein temps leur collectivité d’origine sans qu’il soit nécessaire de recueillir leur avis. Le fonctionnaire qui ne peut exercer les fonctions qu’il exerçait précédemment à sa mise à disposition se voit affecté à un emploi de son grade. A défaut d’emploi vacant, l’administration d’origine peut faire bénéficier l’agent d’un détachement, d’une intégration directe ou d’une mise à disposition dans la mesure compatible avec le bon fonctionnement du service. Au moment de l’adhésion de la commune ce cas n’existe pas.

En ce qui concerne les agents transférés ou recrutés pour le service commun, ils sont des agents de l’EPCI ou de la commune porteuse. Il appartient aux collectivités et établissements concernés, de convenir des modalités de répartition des agents. En cas de nouveau changement de collectivité, il appartiendra de recueillir l’accord de l’agent pour sa mutation et l’avis de la CAP.

A défaut d’accord entre les collectivités sur la répartition des agents, ou d’accord d’un agent à qui une mutation est proposée, et dans le cas où la collectivité ou l’établissement porteur de l’ancien service commun n’est pas en mesure de proposer un nouvel emploi correspondant à leur grade aux agents concernés, la procédure de suppression d’emplois prévue par l’article 97 de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 peut être engagée.

ARTICLE 5 - DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DU SERVICE COMMUN

Un comité de suivi est créé pour :

- Réaliser un rapport annuel de la mise en œuvre de la présente convention, annexé au rapport d'activité des deux collectivités. Ce rapport est intégré, ou annexé, au rapport annuel d'activité de l'EPCI visé par l'article L. 5211-39, alinéa 1^{er}, du CGCT.
- Examiner les conditions financières de ladite convention ;
- Le cas échéant, être force de proposition pour améliorer la mutualisation des services entre l'EPCI et les Communes adhérentes

Il est réuni à l'initiative de la Présidente de GCCC ou de son représentant en charge du pilotage stratégique de l'activité du service commun.

Fait à Saint André de Cubzac,

Le ...

Envoyé en préfecture le 21/07/2026

Reçu en préfecture le 21/07/2026

Publié le



ID : 033-213301435-20260716-2026_058-DE