



VILLE  
DU PUY EN

Envoyé en préfecture le 10/07/2023

Reçu en préfecture le 10/07/2023

Publié le

ID : 043-214301574-20230707-DEL\_2023\_0123-DE



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL  
du mercredi 05 juillet 2023**

**Délibération n° 32**

L'an deux mille vingt trois, le cinq juillet à 19 h 00, le Conseil Municipal, régulièrement convoqué, s'est réuni Salle du Conseil Municipal, sous la Présidence de Monsieur Michel CHAPUIS.

Date de la Convocation :  
jeudi 29 juin 2023

**Étaient présents :**

Monsieur Michel CHAPUIS, Madame Caroline BARRE, Monsieur Jérôme EYNARD, Madame Michelle MICHEL, Monsieur Jean-François EXBRAYAT, Madame Marlène LASHERME, Monsieur Guy CHOUVET, Madame Ginette VINCENT, Madame Colette CHASSAGNE, Madame Brigitte FROMAGET-HERITIER, Madame Brigitte BENAT, Monsieur Pascal BERTRAND, Monsieur Stéphane CLABAUX, Madame Marie MARQUARSEN, Madame Emmanuelle VIALANEIX, Madame Maryline BRUN, Monsieur François CHATAING, Monsieur Quentin PETIT, Madame Mathilde BOURGIN, Madame Michelle CHAUMET, Monsieur Fabien SURREL, Madame Celine GACON, Monsieur Laurent JOHANNY, Madame Catherine GRANIER-CHEVASSUS, Monsieur Jean-Williams SEMERARO

Nombre de conseillers en exercice :  
33

Date de publication en ligne :  
11/07/2023

**Ont donné procuration :**

Madame Catherine CHALAYE à Madame Michelle MICHEL, Monsieur Philippe RIBEYRE à Monsieur Guy CHOUVET, Monsieur Roland LONJON à Monsieur Jean-François EXBRAYAT, Madame Corinne GONCALVES à Madame Brigitte FROMAGET-HERITIER, Monsieur Rachid ANBAR à Madame Colette CHASSAGNE, Monsieur Laurent WAUQUIEZ à Madame Caroline BARRE, Monsieur Baptiste MASSIN à Monsieur François CHATAING

**Absent(e) :**

Madame Aurélie CHAMBON

**Secrétaire de séance :** Jérôme EYNARD

La séance a été levée à : 22H40

Rédacteur : Enora BRESSO Juridique - Patrimoine - Assurances  
Affaire suivie par : Didier SABOURAULT

<b>Objet :</b>	Transfert de la compétence Gestion des unités de production de plus de 1 000 repas à la Communauté d'agglomération
----------------	--

Rapporteur : Caroline BARRE

Sur le territoire de la Communauté d'agglomération existent plusieurs unités de production culinaire (UPC) dont l'une, de grande capacité et construite en 2013 sur la commune de Bains, appartient à la commune du Puy-en-Velay.

Cette UPC est actuellement gérée par une Entente (articles L 5221-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales) regroupant la Communauté d'agglomération et 8 communes (Bains, Brives-Charensac, Chaspuzac, Le Puy-en-Velay, Sanssac-L'Église, Solignac-sur-loire, Vals-près-le Puy et Vazeilles-Limandre).

L'objet de cette Entente est la production et la distribution des repas pour les usagers suivants :

- publics scolaires (maternelles et primaires) des communes de l'Entente,
- les centres de loisirs du Puy, Brives-Charensac, Solignac-sur-Loire et Vals-Près-Le-Puy,
- les crèches du Puy-en-Velay, de Coubon, de Polignac, de Vals et de Loudes,
- tiers, via un contrat : portage de repas et les repas de quartier pour le compte du CCAS du Puy-en-Velay, Le Tremplin et le CIAS de Loudes, le CFA BTP – du moins jusqu'en mars 2023 - et l'IFP43.

Elle assure en outre la gestion du self de l'IUT du Puy, en produisant et servant des repas le midi, 5j/7, aux étudiants et à des adultes autres.

La production de repas à destination des publics susmentionnés, ainsi que leur livraison et le service, présentent un intérêt communautaire indéniable, comme l'a d'ailleurs souligné la CRC dans son rapport consacré à la gestion de la Ville daté du 20 mars 2023 (p.11 à 13). Elle préconisait (recommandation n° 3) d'« engager une réflexion en vue du transfert de la compétence à l'échelon intercommunal de la cuisine centrale, qui est de fait intercommunale, et revoir dans ce cadre la politique tarifaire ».

L'UPC Cuisine en Velay est composée d'une équipe de 11 agents en production, comptabilité et livraison à l'Unité de Production de Bains. En outre, 3 agents s'occupent du service du self de l'IUT. L'UPC produit environ 300 000 repas/an, livre quotidiennement 29 points de livraisons, pour un budget de fonctionnement de 1,5 M€.

Ses principes de fonctionnement sont les suivants :

- élaboration des menus en collaboration avec une diététicienne, en lien avec la réglementation en vigueur, visant l'équilibre et la diversité alimentaire, Validation des menus au sein d'une commission des menus,
- approvisionnement en denrées et fournitures à partir d'appels d'offres mutualisés avec le CCAS de la ville du Puy-en-Velay,
- volonté de privilégier les produits locaux et d'origine française. 30 % du budget alimentaire est consacré aux produits locaux,
- Un audit sanitaire volontaire est réalisé tous les 2 ans avec Terana. Le dernier audit réalisé en 2021 révèle de très bons résultats.

Par sa délibération du 22 juin 2023, le Conseil Communautaire a décidé la prise de la compétence suivante : gestion des Unités de Production Culinaire d'une capacité globale de plus de 1 000 repas/jour (production en liaison froide, livraison et service des repas). Cette compétence sera exercée à partir de la prise de l'arrêté préfectoral faisant suite à la procédure de transfert.

La prise d'une compétence facultative doit faire l'objet de délibérations concordantes du Conseil Communautaire et des conseils municipaux des communes membres.

En application des dispositions de l'article L 5211-17-2 du CGCT, le projet de transfert de la compétence doit être présenté pour accord à chaque commune membre, qui aura alors trois mois à compter de la notification de la délibération pour se prononcer sur ce transfert.

Le silence gardé pendant trois mois valant acceptation.

Cet accord doit être exprimé dans les conditions de majorité nécessaires à la création de l'EPCI, à savoir une approbation par :

- 2/3 au moins des organes délibérants des communes membres représentant plus de la 1/2 de la population totale de ceux-ci,

ou

- la moitié au moins des organes délibérants des membres représentant les 2/3 de la population.

Ce transfert fera l'objet d'un examen par la CLECT. Son rapport sera approuvé par les conseils municipaux dans les mêmes conditions de majorité que celles exposées précédemment.

Cette prise de compétence entraînera la mise à disposition automatique du service, c'est-à-dire de l'équipement (article L 1321-1 du CGCT) et des agents municipaux concernés (article L 5211-4-1 du CGCT).

Le CST de la Communauté d'agglomération, régulièrement consulté le 06 juin, a rendu un avis favorable sur la base d'une fiche d'impact (article L 5211-4-2 du CGCT).

Le CST de la ville du Puy, consulté le 13 juin, a rendu un avis favorable

Envoyé en préfecture le 10/07/2023  
Reçu en préfecture le 10/07/2023  
Publié le  
ID : 043-214301574-20230707-DEL\_2023\_0123-DE



A reçu un avis favorable en Commission Finances - Travaux du 26/06/2023

Le Conseil Municipal :

- APPROUVE le transfert à la Communauté d'agglomération, dès la prise de l'arrêté préfectoral faisant suite à la procédure de transfert (décision de la Communauté d'agglomération et approbation des communes) de la compétence « gestion des Unités de Production Culinaire d'une capacité globale de plus de 1 000 repas/jour (production en liaison froide, livraison et service des repas) »
- AUTORISE Monsieur le Maire à prendre toutes les mesures en vue du transfert des biens et immeubles nécessaires à l'exercice de la compétence susmentionnée,
- RAPPELLE que le personnel sera transféré à la Communauté d'agglomération conformément aux dispositions législatives et réglementaires,
- DONNE POUVOIR à Monsieur le Maire de signer tout document relatif à ce dossier.

**VOTE : UNANIMITÉ**

Signé le 5 juillet 2023,  
Le Secrétaire de séance,  
EYNARD Jérôme,

Fait au Puy-en-Velay, le mercredi 05  
juillet 2023