



Convention portant mise en commun du service de restauration territoriale (cuisine centrale & atelier maraîchage)

entre

Terres d'Argentan Interco, établissement public de coopération intercommunale représenté par Brigitte Gasseau, vice-présidente en charge des ressources humaines, agissant au nom et pour compte de l'établissement, en vertu de la délibération du conseil communautaire en date du 2 décembre 2025

et

La commune d'Argentan représentée par son maire, M. Frédéric Leveillé, agissant au nom et pour compte de la collectivité, en vertu de la délibération du conseil municipal en date du 17 novembre 2025,

et

Le centre communal d'action sociale d'Argentan, représenté par Danièle Benoist, vice-présidente, en vertu d'une délibération du conseil d'administration en date du xx décembre 2025.

Préambule :

Un an après le transfert des compétences scolaire et périscolaire intervenu au terme de la fusion intercommunale opérée le 1^{er} janvier 2014, la cuisine centrale d'Argentan a été érigée en service commun pour satisfaire les besoins de l'EPCI, de la commune et du CCAS pour fournir des repas, respectivement, aux restaurants scolaires, aux centres de loisirs et aux résidences autonomie. C'est dans ce contexte que l'équipement et les agents qui y étaient affectés ont été transférés dans le giron communautaire le 1^{er} janvier 2015. Depuis lors les opérations comptables de ce service sont isolées au sein d'un budget annexe.

Au cours des dix années écoulées, le montage conventionnel a connu des aménagements par voie d'avenant :

- *Entré en vigueur en janvier 2019, un premier avenant modifiait la clé de répartition des dépenses d'approvisionnement du service pour tenir compte de la réalité des quantités mises en œuvre par catégorie de convives. Ce même avenant officialisait également la mise à disposition des locaux pour permettre à l'EPCI d'assumer la maîtrise d'ouvrage des travaux d'agencement de la cuisine.*
- *Entré en vigueur en janvier 2021, un second avenant actait la création des deux crèches desservies en repas bio par la cuisine centrale et fixait les modalités de service et de financement de cette prestation.*

Les évolutions de fonctionnement du service au cours des dix dernières années réclament une refonte du cadre conventionnel régissant le service commun. Par ailleurs, la création en 2024 d'un atelier maraîchage s'inscrivant dans le projet alimentaire territorial réclame une clarification dans ses modalités de fonctionnement et son articulation à la cuisine centrale. À cet égard, il est prévu de l'intégrer au service commun.

Afin de gagner en lisibilité, et plutôt que de procéder par un troisième avenant copieux, il est proposé de reprendre, au sein d'un nouveau document, l'ensemble des dispositions à retenir à compter du 1^{er} janvier 2026.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : objet de la convention

La présente convention décline les modalités de fonctionnement du service commun de restauration territoriale. Ce service commun rassemble deux entités distinctes :

- la cuisine centrale (dans le prolongement des dispositions de la convention initiale entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2015 et modifiée à deux reprises) ;
- l'atelier maraîchage à compter du 1^{er} janvier 2026.

La convention initiale entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2015 ainsi que les deux avenants entrés en vigueur respectivement le 1^{er} janvier 2019 et le 1^{er} janvier 2021 sont abrogés à compter de la prise d'effet de la présente convention, à savoir le 1^{er} janvier 2026.

Il est rappelé que la gestion d'un service commun s'opère indépendamment de tout transfert de compétence. Elle constitue une modalité d'organisation des services publics sur le territoire intercommunal qui prend acte de la transversalité des besoins en matière de restauration collective. Cette modalité d'organisation ne saurait faire obstacle au principe de spécialité selon lequel les parties interviennent exclusivement dans le cadre des compétences qu'elles exercent.

Article 2 : cadre juridique et comptable

Le service commun de restauration territoriale est régi par l'article L.5211-4-2 du code général des collectivités territoriales. Le service est géré par l'établissement public de coopération intercommunale, en l'occurrence Terres d'Argentan Interco.

Ce dernier érige le service en budget annexe en distinguant les opérations comptables relevant de la cuisine centrale de celles de l'atelier maraîchage. Il assume l'ensemble des dépenses de fonctionnement et d'investissement de l'équipement.

Article 3 : entités desservies, étendue des prestations

Le service commun de restauration territoriale répond aux besoins de fournitures de repas dans le cadre des compétences exercées par les trois parties. À ce titre, il dessert :

- les restaurants scolaires ;
- les centres de loisirs ;
- les crèches ;
- les résidences autonomie.

Il pourra, en outre, fournir des repas, en dehors de ce cadre, pour répondre à des besoins spécifiques liés au fonctionnement institutionnel des trois parties (cérémonies, séminaires, formations...).

Article 4 : ressources humaines du service

La présente convention n'emporte pas de conséquences pour les agents affectés au sein de la cuisine centrale et de l'atelier maraîchage. En effet, ceux-ci ont, à la date d'entrée en vigueur de la présente convention, déjà la qualité d'agent communautaire. Par conséquent, aucune modalité de transfert n'est ici à envisager.

Terres d'Argentan Interco emploie les agents du service commun. Ceux-ci, comme tout autre agent communautaire, sont placés sous l'autorité du président de l'établissement qui exerce les prérogatives que la loi lui confère. Le comité social territorial de Terres d'Argentan Interco exerce ses missions sur l'ensemble des services intercommunaux, incluant donc le service commun.

Article 5 : locaux et matériel du service commun

Dans le cadre de la constitution du service commun, la commune d'Argentan a mis à disposition de Terres d'Argentan Interco :

- le site sis 16 rue Guynemer à Argentan qui héberge les locaux consacrés à la cuisine ;
- l'ensemble du matériel installé dans ces locaux à la date du 31 décembre 2014 ;
- l'ensemble du matériel roulant consacré au fonctionnement de ce service à la date du 31 décembre 2014.

Article 6 : financement de la cuisine centrale

Comme rappelé dans l'article 1 de la présente convention, le service commun ne fait pas obstacle au principe de spécialité. Par conséquent, chaque partie prenante du dispositif assume budgétairement le coût du service qui lui est rendu.

Le coût du service porté à la charge de chaque partie est décomposé en trois sections dont les modalités de répartition diffèrent.

les achats de denrées :

montant à répartir : cumul annuel totalisé à l'article 60623

modalités de répartition : au réel (sur la base des valorisations des sorties de stock fournies par le logiciel métier)

les dépenses de personnel :

montant à répartir (A) : cumul annuel totalisé au chapitre 012

modalités de répartition :

- à la charge des budgets utilisateurs du service :

$$Bi = A \times \frac{\text{nombre de repas livrés à l'entité } i}{\text{nombre total de repas livrés}}$$

le solde du coût du service :

montant à répartir (C) : cumul annuel totalisé aux chapitres 011 (hors article 60623), 042, 65, 66 et 67 réduit des recettes propres (subventions et recettes liées aux prestations internes)

modalités de répartition :

- à la charge des budgets utilisateurs du service :

$$Di = C \times \frac{\text{nombre de repas livrés à l'entité } i}{\text{nombre total de repas livrés}}$$

Les dépenses d'investissement supportées par le budget annexe donneront lieu à des amortissements comptables de telle sorte que le coût des investissements soit supporté par l'ensemble des parties prenantes du service commun au prorata de l'usage qu'elles en font.

Les subventions portant sur l'ensemble de l'activité du service commun sont perçues directement par le budget annexe qui le porte. Elles contribuent à réduire le coût unitaire du repas pour l'ensemble des parties prenantes. En revanche, les éventuelles subventions ne portant que sur une partie de l'activité du service commun sont perçues par le budget de la partie utilisatrice.

Article 7 : financement de l'atelier maraîchage

Les productions de l'atelier maraîchage livrées à la cuisine centrale concourent à réduire les approvisionnements externes de celle-ci et donc à réduire le montant des dépenses constatées à l'article 60623. Par conséquent, le coût de l'atelier maraîchage sera réparti entre les parties dans les conditions prévues à la section « achats de denrées » de l'article 6.

coût de l'atelier maraîchage :

montant à répartir : solde de fonctionnement des opérations budgétaires imputées sur le code service correspondant à l'atelier maraîchage

modalités de répartition : analogues à la répartition des dépenses de la cuisine centrale comptabilisées à l'article 60623

Le coût de l'atelier maraîchage sera calculé sur la base des seules opérations comptables effectivement enregistrées sur le service « atelier maraîchage » ouvert au sein du budget annexe « restauration territoriale ». Par conséquent, la juste appréhension de ce coût présuppose d'y avoir imputé :

- les subventions ou quotes-parts de subvention venant financer spécifiquement l'atelier maraîchage (notamment dans le cadre du projet alimentaire territorial)
- la contrepartie financière des mises à disposition d'agent.

Article 8 : facturation des prestations internes

Lorsque, conformément à l'article 3, la cuisine centrale est amenée à réaliser une prestation qui sort de son activité récurrente, elle facture ce service par l'émission d'un titre de recette à l'endroit du budget utilisateur du service fourni. Cette facturation intervient dans le mois qui suit la réalisation. Le montant hors taxe de cette facturation se calcule comme suit :

$$\text{montant refacturé} = \text{valeur des sorties de stock nécessaires à la prestation} \times 250\%$$

Ces prestations sont soumises à la TVA.

Article 9 : versement des participations financières

En janvier, dans le cadre de la clôture comptable de l'exercice antérieur, le budget annexe émet envers les parties utilisatrices du service commun un titre de recette correspondant à leur part de financement respective, calculée conformément aux dispositions de l'article 7.

L'imputation comptable des flux financiers ainsi créés est précisée dans le tableau ci-dessous.

	dans la comptabilité du budget annexe restauration territoriale	dans la comptabilité du budget de la partie utilisatrice
budget principal de l'EPCI	art. 70871	art. 628721
commune	art. 70875	art. 62876
CCAS	art. 70873	art. 62876

Pour chaque partie utilisatrice, le titre de recette distingue :

- le montant de la participation financière due au titre du fonctionnement de la cuisine centrale ;
- le montant de la participation financière due au titre du fonctionnement de l'atelier maraîchage.

Article 10 : régime de TVA

Au regard des dispositions fiscales en vigueur, la partie de l'activité de la cuisine centrale à destination des élèves des écoles, des enfants des crèches et des enfants des centres de loisirs est placée hors champ d'application de la TVA. En revanche, les repas servis aux adultes, que ce soit dans les résidences autonomie, dans les restaurants scolaires ou à la cuisine centrale relèvent du champ d'application de la TVA.

Le service commun procède aux déclarations périodiques de TVA sur la base d'un ratio de déductibilité calculé comme suit :

$$\text{ratio de déductibilité} = \frac{\text{valeur des sorties de stock mises en oeuvre pour les repas assujettis}}{\text{valeur totale des sorties de stock}}$$

Ce ratio est recalculé chaque année, dans le cadre de la clôture budgétaire, sur la base des effectifs desservis au cours de l'année écoulée.

Article 11 : dispositif de suivi et d'évaluation du service commun

Est constitué un comité de suivi chargé de garantir la bonne application de la présente convention dans l'intérêt des parties et dans le respect des objectifs rappelés dans le préambule. Le comité de suivi est constitué des élus et agents désignés par le président de l'EPCI et par le maire de la commune d'Argentan. Il est réuni à l'initiative d'un de ces derniers.

Il contribue notamment à :

- vérifier la bonne exécution de la convention ;
- faire évoluer le cadre conventionnel en étudiant son extension éventuelle à de nouveaux besoins ou à d'autres communes ;
- garantir l'équilibre économique dans l'intérêt des parties.

Article 12 : juridiction compétente en cas de litige

Terres d'Argentan Interco, la commune d'Argentan et le CCAS s'engagent, le cas échéant, à rechercher une solution amiable à tout litige pouvant survenir dans l'exécution de la présente convention. À défaut de résolution amiable, le tribunal administratif de Caen sera compétent.

Fait à Argentan, le Le représentant de Terres d'Argentan Interco, Brigitte Gasseau Vice-présidente en charge des ressources humaines	Fait à Argentan, le Le représentant de la commune, Frédéric LEVEILLÉ Maire d'Argentan	Fait à Argentan, le Le représentant du CCAS, Danièle BENOIST Vice-Présidente
--	---	--