



Délibérations et annexes

Conseil Municipal du 26 septembre 2022 - 20h00

Séance n°6

Sur convocation du Conseil en date du 20 septembre 2022

L'an deux mille vingt-deux, le vingt-six septembre à vingt heures, le Conseil Municipal de la Ville de Pontarlier s'est réuni en session ordinaire à la salle du Conseil de l'Hôtel de Ville à Pontarlier, après convocation légale, sous la présidence de Monsieur GENRE Patrick, Maire.

En présence de :

M. GENRE Patrick, M. GROSJEAN Jean-Marc, Mme HERARD Bénédicte, M. GUINCHARD Bertrand, Mme GUYON Olivia, M. CHAUVIN Didier, Mme THIEBAUD-FONCK Daniella, M. BESSON Philippe, Mme LEROUX Alexandra, M. PRINCE Jacques, Mme OUDOTTE Murielle, Mme GABELLI Corinne, M. BEDOURET Patrick, Mme TINE Cécile, M. LAURENCE Hervé, M. BAVEREL Arnaud, Mme BALLYET Anne-Lise, M. FRELET Pierre-Yves, M. GAUTHIER Anthony, M. VOINNET Gérard, M. GUINOT Gérard, Mme DROZ-BARTHOLET Martine, M. TOULET Julien, M. MOYSE Xavier.

Absents excusés :

M. DEFRASNE Daniel, M. ROTA Pierre, Mme APPERCE Emeline, Mme SCHMITT Michelle, Mme VIEILLE Marielle, Mme VIEILLE-PETIT Fabienne, Mme JACQUET Valérie, M. VIVOT Romuald, M. FRENOIS Gilles.

Procurations :

Mme SCHMITT Michelle	à	M. CHAUVIN Didier
Mme VIEILLE Marielle	à	M. GENRE Patrick
Mme VIEILLE-PETIT Fabienne	à	M. GROSJEAN Jean-Marc
Mme JACQUET Valérie	à	M. BESSON Philippe
M. VIVOT Romuald	à	M. BEDOURET Patrick
M. FRENOIS Gilles	à	M. VOINNET Gérard

Monsieur GENRE ouvre la séance en procédant à l'appel des membres de l'assemblée. Il indique que le quorum est atteint et il sollicite un secrétaire de séance.

Il a été procédé, conformément à l'article L.2121-15 du Code Général des Collectivités Territoriales, à l'élection d'un secrétaire pris dans le Conseil. Madame Anne-Lise BALLYET ayant obtenu la majorité des suffrages, a été désignée pour remplir ces fonctions qu'elle a acceptées.

Affaire n°1 : Modification du tableau des effectifs

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

1/ Direction Citoyenneté

Par délibération en date du 19 octobre 2020, dans le cadre du départ par voie de mutation d'un agent au sein de la Direction Citoyenneté, un poste de gardien-brigadier avait été transformé en un poste d'agent de surveillance de la voie publique relevant du grade d'adjoint technique, à temps complet.

A ce jour afin de lancer le recrutement, il est proposé de revenir au grade initial. Pour ce faire il convient de :

- supprimer un poste d'adjoint technique, à temps complet ;
- créer un poste de gardien- brigadier, à temps complet.

Par ailleurs, dans le cadre de l'absence à long terme d'un agent du même service, il est proposé de créer un poste de gardien brigadier étant précisé qu'un poste de brigadier-chef principal sera supprimé au départ de l'agent concerné.

Emploi : Adjoint technique :

- ancien effectif à temps complet : 27
- nouvel effectif à temps complet : 26

Emploi : Gardien-brigadier :

- ancien effectif à temps complet : 2
- nouvel effectif à temps complet : 4.

2/ Direction des Ressources Internes et du Matériel

Dans le cadre de la réorganisation qui a recueilli un avis favorable du comité technique du 30 juin 2022, il est proposé, afin de structurer la direction susmentionnée, de transformer un poste de technicien territorial en un poste de catégorie A relevant du grade d'ingénieur territorial.

Si l'emploi créé ne peut être pourvu par un fonctionnaire, les fonctions peuvent être exercées par un agent contractuel en raison de vacance d'un poste ne pouvant être pourvu par un titulaire pour exercer les fonctions susmentionnées. La rémunération est fixée sur la base de la grille indiciaire d'ingénieur territorial entre l'indice brut 444 et l'indice brut 821 et ce, compte tenu des fonctions, de la qualification requise pour leur exercice, du diplôme et de l'expérience de l'agent. Il bénéficiera des primes afférentes à ce grade.

Les candidats devront justifier d'un diplôme de niveau bac+ 4 ou 5 (ingénieur ou équivalent), et/ou d'une expérience professionnelle réussie sur poste similaire et maîtriser la conduite de projets.

Emploi : Technicien territorial :

- ancien effectif à temps complet : 3
- nouvel effectif à temps complet : 2

Emploi : Ingénieur territorial :

- ancien effectif à temps complet : 2
- nouvel effectif à temps complet : 3.

Par ailleurs, à la suite d'un départ à la retraite, il convient de mettre en adéquation le tableau des effectifs avec le grade de la personne recrutée en supprimant un poste d'agent de maîtrise principal de 1^{ère} classe et en créant un poste d'adjoint technique.

Emploi : Agent de maîtrise principal :

- ancien effectif à temps complet : 18
- nouvel effectif à temps complet : 17

Emploi : Adjoint technique :

- ancien effectif à temps complet : 26
- nouvel effectif à temps complet : 27.

Les crédits nécessaires à la rémunération et aux charges des agents nommés dans les emplois seront inscrits au budget, chapitre 012.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 15 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Valide la modification du tableau des effectifs ;
- Autorise le Maire à prendre toutes les décisions s'y rapportant.

Affaire n°2 : Projet d'installation d'une centrale solaire photovoltaïque

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Le 3 juin 2022, la Ville de Pontarlier a présenté l'actualisation de sa politique énergétique, intitulée Pol'En 2026. L'un des axes de cette stratégie est le développement de la production locale d'énergie renouvelable.

En application de l'article L.2224-32 du Code Général des Collectivités Territoriales, les communes peuvent « aménager, exploiter, faire aménager et faire exploiter toute nouvelle installation utilisant les énergies renouvelables », dont l'énergie photovoltaïque.

Le projet

Une étude d'opportunité sommaire a été menée par la SEM ENR CITOYENNE afin de présélectionner un site susceptible d'accueillir un projet photovoltaïque. Il en ressort que le site de la décharge publique, sise chemin des Tourbières, 25300 Pontarlier, parcelles cadastrées BN n°3, 4 et 55 serait adapté.

Toutefois, la gestion administrative de cette décharge publique relève juridiquement de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier aux termes de ses statuts. Par conséquent, la réalisation du projet est conditionnée à l'accord de la CCGP pour la mise à disposition du terrain. A cette fin, le conseil communautaire a été amené à se prononcer sur ce dossier lors du conseil communautaire du 21 septembre 2022.

Les caractéristiques de ce projet photovoltaïque envisagé, dont certaines études restent à mener, sont à ce jour les suivantes :

- 2,2 hectares aménageables ;
- coût prévisionnel de 2,3 millions d'euros ;
- un apport de fonds propres de la part de la collectivité avoisinant les 100 k€ ;
- 3GwH de production, soit l'équivalent de la consommation de 850 foyers.

Le portage du projet

Pour la mise en œuvre du projet, le législateur a expressément prévu, suivant l'article L. 2253-1 du Code Général des Collectivité Territoriales, que les communes peuvent par délibération participer au capital d'une société anonyme ou d'une société par actions simplifiée dont l'objet social est la production d'énergies renouvelables.

Les ressources et l'ingénierie indispensables pour la réalisation de ce projet complexe nécessitent que la Ville s'associe à des intervenants spécialisés dans ce domaine tant d'un point de vue technique, qu'administratif et financier.

La Ville a fait le choix de se tourner vers des acteurs publics pour aider à mettre en œuvre et exploiter ce projet :

- la SEM ENR CITOYENNE pour son accompagnement auprès des collectivités du Doubs et du Jura dans leurs projets d'énergie renouvelable et le portage des études de faisabilité ;

- la SEM SIPeNR pour bénéficier de sa connaissance des contraintes techniques de l'implantation de projets photovoltaïques sur des sites dégradés.

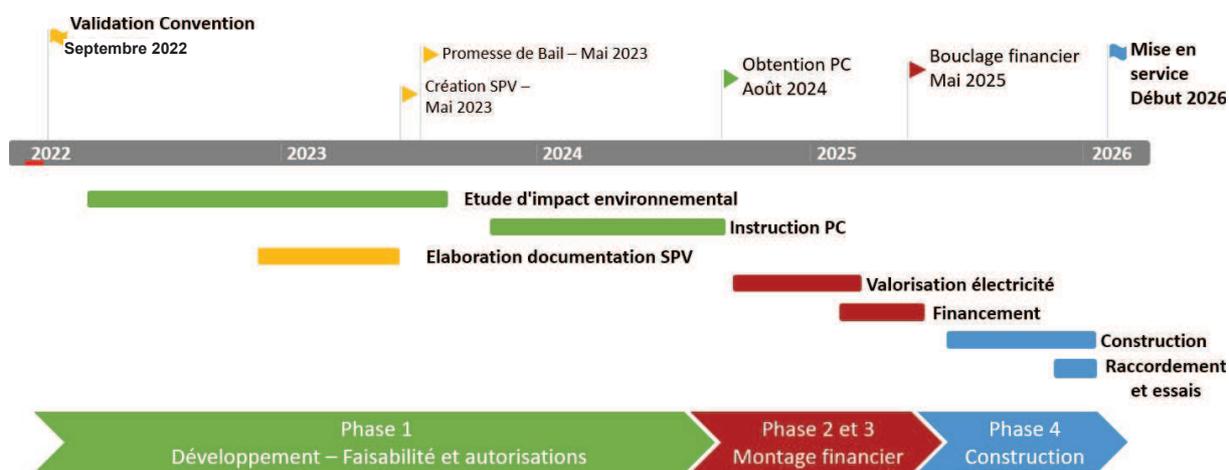
En vertu de l'article L. 2122-1-3 du Code Général des Propriétés des Personnes Publiques (CG3P), aucune mise en concurrence n'a été effectuée car la gouvernance du projet sera établie sous le principe du « contrôle étroit » de la collectivité.

C'est ainsi qu'un projet de convention, figurant en annexe, a été préparé par ces trois parties afin de définir le cadre et les principaux termes et conditions de la coopération pour l'étude, le développement, la mise en œuvre et l'exploitation du projet photovoltaïque.

Il est notamment prévu :

- **Un phasage du projet en trois temps avant la construction** : faisabilité et autorisations, identification d'une solution de valorisation de la production d'électricité et financement et phase opérationnelle.

- Planning



Calendrier prévisionnel, pouvant évoluer notamment en fonction :

- Des résultats des études environnementales
- Des demandes spécifiques en instruction et/ou recours concernant les autorisations d'urbanisme
- Des dates des AO CRE (actuellement tous les 6 mois environ) si cette valorisation de l'électricité est retenue
- Des délais de raccordement au réseau

- **La création d'une société de projet** entre les trois parties qui aura pour objet exclusif la production d'énergies renouvelables sur ce site, conformément à l'article L. 2253-1 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Il convient de relever que la Ville gardera la maîtrise de cette société en y exerçant un contrôle étroit, dans les conditions prévues à l'article L. 2122-1-3 du CG3P, se manifestant notamment par un vote favorable de la Ville pour l'ensemble des décisions significatives de la société. Cela permettra à la Ville de conclure une promesse de bail directement avec ladite société pour la réalisation du projet.

Il est précisé que le Conseil Municipal sera amené à délibérer à nouveau lors des différentes étapes d'avancement du projet, notamment à l'occasion de l'approbation des statuts de la société de projet ou encore pour la signature de la promesse de bail avec celle-ci.

Messieurs Gérard VOINNET, Gérard GUINOT, Julien TOULET, Gilles FRENOIS et Xavier MOYSE s'abstiennent.

La Commission Développement Durable - Mobilités a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 31 août 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 25 voix pour, 5 voix abstentions,

- Approuve le principe de la réalisation d'un projet photovoltaïque ;
- Approuve la convention de partenariat et d'exclusivité pour le développement d'un projet photovoltaïque ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention et à effectuer toutes les démarches pour la poursuite de l'opération ;
- Précise que la mise en œuvre de cette délibération est conditionnée à l'aval de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier pour la mise à disposition du terrain ;
- Approuve la mise à disposition d'une partie de la décharge publique sise chemin des Tourbières, 25300 Pontarlier, parcelles cadastrée BN n°3, 4 et 55 pour une surface de 5 hectares environ ;
- Précise que le Conseil Municipal sera amené à délibérer à nouveau lors des différentes étapes d'avancement du projet, notamment à l'occasion de l'approbation des statuts de la société de projet ou encore pour la signature de la promesse de bail avec celle-ci.

CONVENTION DE PARTENARIAT ET D'EXCLUSIVITE POUR LE DEVELOPPEMENT D'UN PROJET PHOTOVOLTAIQUE

Entre

1°) la **Commune de PONTARLIER**, 56 rue de la République à PONTARLIER (25300) représentée par son Maire en exercice dûment habilité pour signer les présentes en exécution d'une délibération du conseil municipal en date du **XXX** transmise au contrôle de légalité en date du **XXX**,

ci-après dénommée la « **COMMUNE** »

2°) La **SEM ENERGIES RENOUVELABLES CITOYENNE**, société anonyme d'économie mixte, au capital de 1.156.200 euros dont le siège social se situe 1, rue Maurice Chevassu à Lons-le-Saunier (39000), immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Lons les Saunier, sous le numéro 825 240 781, représentée par Monsieur Jean-Daniel MAIRE, Président Directeur Général,

ci-après dénommée « **SEM ENR CITOYENNE** »

3°) La **SEM SIPeNR**, Société d'Economie Mixte Locale à conseil d'administration, au capital de 5 157 000 euros, dont le siège social est situé au 173-175 rue de Bercy, à Paris (75 012), immatriculée au registre du Commerce et des Sociétés de PARIS sous le numéro 802 634 030, représentée par Monsieur Arnaud BRUNEL son Directeur Général,

ci-après dénommée « **SIPeNR** »

Ci-après dénommées individuellement une « **Partie** » ou collectivement les « **Parties** »,

EXPOSE PREALABLE

Dans le cadre des dispositions de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte n°2015-992 du 17 août 2015, la COMMUNE a souhaité s'engager pour le développement des énergies renouvelables sur son territoire.

Dans la perspective de porter un projet photovoltaïque, la COMMUNE s'est tournée vers la SEM ENR CITOYENNE, dont l'objectif, à travers l'accompagnement des collectivités, est de donner au territoire toute sa place tant en termes de gouvernance que de retombées économiques locales.

Ainsi, la COMMUNE a présenté à la SEM ENR CITOYENNE un site exploité comme décharge jusqu'en 2002 et réhabilité en 2013. Ce site, soumis à un arrêté préfectoral qui encadre sa réhabilitation, se trouve aujourd'hui à l'état de friche avec un potentiel pour l'implantation et l'exploitation d'une centrale photovoltaïque au sol (ci-après le « **Projet** »).

Pour donner toute efficacité au Projet, la SEM ENR CITOYENNE s'est rapprochée de la SEM SIPEnR pour bénéficier de son expertise dans le domaine des énergies renouvelables et de sa connaissance des contraintes techniques de l'implantation de projets photovoltaïques sur des sites dégradés.

Dans l'attente de la mise en œuvre effective du Projet, lequel nécessite encore la réalisation d'un certain nombre d'études et de mises au point, les Parties sont convenues de conclure la présente convention de partenariat et d'exclusivité (ci-après la « **Convention** ») organisant et stipulant les actions restant à mener en parallèle de la mise en place effective de la société de projet (ci-après la « **SPV** ») à créer pour les besoins du Projet dans les conditions décrites ci-dessous.

La COMMUNE, la SEM ENR CITOYENNE et la SEM SIPEnR ont donc décidé de définir, dans la présente Convention les termes et conditions de leur coopération (ci-après le « **Partenariat** »).

Table des matières

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION	4
ARTICLE 2 : IDENTIFICATION DU PROJET	4
ARTICLE 3 : PHASAGE DU PROJET	4
ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DES PARTIES.....	6
ARTICLE 5 : COMITE DE PILOTAGE	7
ARTICLE 6 : PARTICIPATION AUX COUTS	8
ARTICLE 7 : CARACTERISTIQUES DE LA SOCIETE DE PROJET	9
ARTICLE 8 : ENTREE EN VIGUEUR – DUREE - FIN	11
ARTICLE 9 : RETRAIT DES PARTIES DU PROJET	11
ARTICLE 10 : INTUITU PERSONAE.....	12
ARTICLE 11 : CONFIDENTIALITE DES DONNEES - ETHIQUE.....	12
ARTICLE 12 : MEDIATION - LITIGES	13
ARTICLE 13 : DECLARATION DES PARTIES.....	13
ARTICLE 14 : LUTTE CONTRE LE BLANCHIMENT DES CAPITAUX.....	13
ARTICLE 15 : DISPOSITIONS FINALES	14
ARTICLE 16 : LISTE DES ANNEXES.....	14

CONFIDENTIEL

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La Convention a pour objet de définir le cadre et les principaux termes et conditions de la coopération entre les Parties pour l'étude, le développement, la mise en œuvre et l'exploitation du Projet.

Dans le but de valoriser la production d'énergie, le Projet sera présenté à un Appel d'Offres de la Commission de Régulation de l'Energie (CRE) ou intégré dans un autre cadre réglementaire ou contractuel permettant une valorisation de l'énergie produite dans des conditions équivalentes à celles de l'AO de la CRE. Il est convenu que le Projet sera porté par les Parties par le biais d'une Société de Projet (SPV) détenue conjointement dans les conditions décrites ci-dessous.

La Convention a plus précisément pour objet de définir les actions et diligences qui doivent être accomplies par les Parties tout au long du Projet et plus particulièrement jusqu'à la prise de participation dans la SPV qui sera créée.

Les modalités du Partenariat couvrent aussi bien les apports respectifs des Parties que le partage des actions et coûts financiers à mettre en œuvre, ainsi que les principales dispositions qui régiront leurs relations au sein de la SPV.

Ces modalités seront précisées au fur et à mesure de l'avancement des étapes détaillées dans la présente Convention.

ARTICLE 2 : IDENTIFICATION DU PROJET

La COMMUNE a identifié aux termes d'une étude d'opportunité sommaire un site identifié sur le plan annexé aux présentes (**Annexe n° 1** : Plan) et dont la parcelle d'assiette est désignée comme suit :

- BN n°3, 4 et 55 pour une surface de 5 hectares environ.

ARTICLE 3 : PHASAGE DU PROJET

Afin de disposer d'une idée du projet réalisable pour la préparation de cette convention, un travail d'analyse du site et de pré-faisabilité a été réalisé par la SEM EnR Citoyenne et mis à disposition des Parties. Ce travail a permis de définir le Projet, objet du présent Partenariat. Ses conclusions sont favorables à l'engagement des phases décrites ci-après.

Les parties conviennent dès à présent qu'en fonction de l'avancée du Projet, les décisions à prendre pour les différentes phases énumérées ci-après, seront décidées conformément à l'Article 5.1: soit à travers la réunion du Comité de Pilotage (cf. Article 5), soit à travers l'organe décisionnel mis en place, une fois la SPV créée.

Le Projet se déroulera en trois phases successives.

La SEM ENR CITOYENNE coordonnera les différentes étapes du Projet détaillé ci-dessous. L'annexe 2 représente schématiquement ces phases.

3.1 Phase 1 (faisabilité et autorisations)

3.1.1 Objet de la phase 1

La phase 1 a pour finalité :

- Le dépôt de demande et l'obtention du permis de construire ainsi que l'ensemble des demandes administratives nécessaires à la réalisation du Projet ainsi que cela est décrit ci-dessous,
- La mise au point de l'ensemble des actes constitutifs de la SPV et son immatriculation.

3.1.2 Description des diligences de la phase 1

Il convient de rappeler que le Projet nécessite la réalisation d'une étude d'impact préalablement au dépôt d'une demande de permis de construire telle que définie par le code de l'environnement (R.431-16 a). L'étude d'impact a trois objectifs principaux :

- Améliorer la conception des projets en prévenant leurs impacts environnementaux,
- Eclairer les services appelés à préparer la décision d'en autoriser la réalisation,
- Rendre compte auprès du public.

Les principaux enjeux de cette étude consistent à évaluer l'impact environnemental et paysager du projet sur le site. Des études faunes-flores seront notamment réalisées.

En parallèle de cette étude d'impact, le projet technique sera défini et notamment le dimensionnement et l'implantation de la centrale (plan de masse, plan de situation du terrain,...)

La demande de permis de construire nécessitera également la tenue d'une enquête publique, procédure de consultation du public préalable à la prise des décisions administratives.

La SPV sera créée entre les Parties, au cours de la phase 1 et avant le dépôt du permis de construire. Les solutions les plus souples et les moins onéreuses seront mises en œuvre prioritairement.

Dans le cadre du projet de la centrale photovoltaïque, une promesse de bail emphytéotique d'une durée de validité minimale de 30 ans à compter de la mise en service sera signée entre la Commune de Pontarlier et la SPV, le tout dans le respect des conditions des articles L. 2253-1 du CGCT et de L 2122-1-3 du CG3P.

Dans le cas où l'une des formalités ou démarches administratives ou juridiques relatives à l'obtention des autorisations nécessaires au projet n'aura pu être accomplie pour des raisons non imputables aux Parties, il sera décidé de l'action à mener en fonction de la nature de l'obstacle.

3.2 Phase 2 (Identification d'une solution de valorisation de la production d'électricité)

3.2.1 Objet de la phase 2

La phase 2 a pour finalité :

- L'établissement d'un plan d'affaires à 30 ans ainsi que les hypothèses sous-jacentes,
- L'obtention d'un tarif de vente de l'électricité produite.

3.2.2 Description des diligences de la phase 2

Afin d'obtenir un tarif de vente de l'électricité produite, la SPV présentera le Projet à l'Appel d'Offre de la Commission de Régulation de l'Énergie (CRE) portant sur la réalisation et l'exploitation d'installations de production d'électricité à partir de l'énergie solaire, ou proposera d'autres montages de valorisation de l'électricité produite.

Dans ce cadre, un plan d'affaire à 30 ans sera réalisé. Les hypothèses utilisées (tarif de vente de l'électricité, conditions du financement, montant des travaux...) feront l'objet d'un travail d'évaluation auprès d'entreprises et d'établissements financiers susceptibles de fournir ces prestations.

Les parties s'accorderont conjointement sur les modalités de valorisation de l'électricité produite.

3.3 Phase 3 (financement et phase opérationnelle)

La phase 3 a pour objet la mise en œuvre du Projet. Elle est matérialisée par le financement du Projet, ainsi que par la conclusion des marchés nécessaires à la construction, l'exploitation et la maintenance de l'installation.

La phase 3 se traduit par :

- La négociation et la signature des documents liés au financement (les emprunts seront contractés sans recours) et aux actes de garanties et de sûretés associés ;
- La négociation et la contractualisation des marchés principaux de travaux et de fourniture pour la réalisation du Projet.

ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DES PARTIES

4.1 Exclusivité

Les Parties souhaitent par les présentes se consentir une exclusivité réciproque pour les besoins du développement du Projet. Pendant toute la durée de la Convention, elles s'interdisent d'engager ou de poursuivre toute autre discussion, directe ou indirecte, avec tout tiers ayant pour objet, le développement du Projet ou une prise de participation directe dans le capital de la Société à créer.

Par exception, pour permettre la mise en œuvre des dispositions du dernier paragraphe de l'article 7.3, les Parties pourront, après délibération du COPIL, engager des discussions avec toute collectivité territoriale et/ou toute structure citoyenne d'investissement potentiellement concernées par le Projet. Ces discussions feront l'objet d'un accord de confidentialité.

A date, les Parties déclarent et garantissent qu'aucun autre accord que le présent document n'a été conclu dans la perspective du Projet.

4.2 Engagement des parties

Coopération

Pendant toute la durée de la Convention, chaque Partie s'engage à mobiliser les ressources nécessaires au développement du Projet dans la limite de ses prérogatives et compétences, à faire ses meilleurs efforts pour accompagner le développement du Projet. D'une manière générale, les Parties s'engagent à coopérer d'une manière loyale et efficace.

Les Parties se tiennent étroitement informées du déroulement du Projet et notamment lors des réunions du COPIL, ci-après défini.

Les Parties conviennent de s'avertir mutuellement et sans délai des événements ou des situations qui sont susceptibles de causer des retards ou un supplément de coûts, ou qui peuvent avoir une quelconque influence sur le bon déroulement ou la rentabilité du Projet.

Aucune Partie ne prendra d'engagement, ni de responsabilités pour le compte d'une autre Partie.

Elles s'engagent également à apporter à la Convention, le cas échéant, et sans en bouleverser pour autant l'équilibre général, toutes les adaptations qui pourraient s'avérer raisonnablement nécessaires à sa bonne exécution.

Autorisation d'accès au site

La COMMUNE dispose de la jouissance du site suite à une mise à disposition de la CCGP. La COMMUNE autorise en tant que de besoin, la SEM ENR CITOYENNE, la SEM SIPENR et leurs prestataires, à effectuer sur le site toute étude, tout prélèvement, implantation de matériels de mesures et autres sondages, à obtenir un certificat d'urbanisme, sous leurs seules responsabilités et sous réserve de prévenir avant toute intervention la COMMUNE moyennant un délai raisonnable.

Afin de garantir l'intégrité de la membrane géotechnique, les Parties devront consulter la COMMUNE et la CCGP pour valider toutes études ou choix techniques pouvant induire une altération de cette dernière.

Un état des lieux avant toute intervention pourra être exigé par la COMMUNE, cette dernière se réservant la possibilité d'exiger toute remise en état après intervention des SEM ENR CITOYENNE, de la SEM SIPENR ou de leurs proposés, puis de la SPV une fois celle-ci créée.

Promesse de bail emphytéotique

Pour les besoins du projet et comme décrit dans la Phase 1 précédemment, la COMMUNE conclura au profit de la SPV une promesse de bail emphytéotique sous les conditions habituelles en la matière sur le terrain défini à l'article 3 dans les conditions des dispositions de l'article L2122-1-3 du CG3P rappelé ci-dessus

Les principales conditions de cette promesse sont les suivantes :

- Mise en place d'une redevance d'occupation (envisagée à 1 000€ par hectare à la date de signature de la convention) qui sera fixée en fonction de l'emprise au sol de la centrale photovoltaïque et de l'équilibre économique ;
- Conditions suspensives d'usage en la matière (par exemple obtention de l'autorisation d'urbanisme devenue définitive et purgée de tout recours, obtention d'un mécanisme de valorisation de l'électricité produite) ;
- Le bail sera signé en la forme authentique après levée des conditions suspensives de la promesse au plus tard à la mise en place du financement bancaire ;
- Ce Bail devra prévoir la possibilité pour le Propriétaire de récupérer les installations en l'état ou de demander le démantèlement de la centrale solaire ;
- Durée minimum de 30 ans à compter de la mise en service.

En cas d'abandon du projet tel que défini à l'Article 9, la promesse de bail devient caduque.

Propriété des études

Les Parties déclarent et garantissent que les études, autorisations ou autre titre qui ont ou pourront être obtenus par leurs soins pour les besoins du Projet avant la création de la SPV seront transférés au profit de cette Société.

ARTICLE 5 : COMITE DE PILOTAGE

Pour assurer le suivi du Projet, les Parties conviennent de mettre en place un Comité de pilotage (ci-avant et ci-après le « *Copil* »).

5.1 Fonctionnement du Comité de Pilotage - Attributions du Comité de Pilotage

Le Copil se réunira au moins 2 fois par an et autant de fois que nécessaire ou sur demande expresse d'une des Parties. Le Comité de Pilotage se réunira pour décider des suites et mesures à prendre pour le Projet et le Partenariat au fil de son état d'avancement.

A travers le COPIL, les parties se concerteront notamment sur :

- La décision de poursuivre ou d'abandonner le Projet suivant les résultats des études techniques et juridiques,
- Les études et les démarches administratives, juridiques et de financement pour l'obtention des autorisations,
- Le choix des prestataires,
- La meilleure solution pour valoriser l'énergie produite (contrat d'achat, candidature commune à l'appel d'offres organisé par la Commission de Régulation de l'Energie, etc.),
- Tout investissement supérieur à 5% des coûts de développement (cf. *Article 6.1*),
- Et plus généralement, toute décision ayant une incidence notable sur le Projet.

5.2 Composition – présidence – modalités de décisions

Ce Comité de Pilotage sera composé de quatre (4) membres répartis comme suit :

- 2 membres pour la COMMUNE ;
- 1 membre pour la SEM ENR CITOYENNE ;
- 1 membre pour la SEM SIPeNR.

Les premiers membres désignés par chacune des parties lors du premier Comité de Pilotage, sont :

- Patrick GENRE, Maire de la COMMUNE
- Jean-Marc GROSJEAN, 1er Adjoint de la COMMUNE
- Jean-Daniel MAIRE, Président Directeur Général pour la SEM EnR Citoyenne
- Delphine BERTSCH, Directrice Générale Déléguée de la SEM SIPeNR

En cas d'absence ou d'empêchement, les membres du Copil pourront déléguer leurs pouvoirs à toute personne pouvant les substituer.

Ces fonctions ne seront pas rémunérées.

La présidence de ce Comité de Pilotage sera assurée pendant toute la durée de la Convention par la SEM ENR CITOYENNE.

Le Président préparera l'ordre du jour de chaque Comité de Pilotage et convoquera les Parties par tous moyens dans un délai raisonnable. Il sera encore en charge des comptes rendus de chacune des réunions et plus généralement de la production des éléments nécessaires à la prise de décision par le Comité de Pilotage.

Le Comité de Pilotage ne pourra valablement délibérer qu'en présence de l'ensemble de ses membres présents ou représentés statuant à l'unanimité.

Dans un souci de transparence, le Comité de Pilotage pourra, sur convocation de son Président, inviter d'autres partenaires à participer au Comité de Pilotage pour recueillir leur avis. Dans ce cas de figure, ces partenaires ne disposeront pas de voix délibératives et devront s'engager à respecter la plus stricte confidentialité portant sur le Projet.

ARTICLE 6 : PARTICIPATION AUX COÛTS

6.1 Budget

Les Parties conviennent que les SEM ENR CITOYENNE et SIPeNR avanceront le paiement des coûts de développement du Projet jusqu'à sa mise en service.

Le budget prévisionnel (Annexe N°3) se décompose entre :

- Les coûts externes : Ensemble des coûts des prestataires désignés pour la réalisation des études de faisabilité, des études techniques (bureau d'études environnementaux, etc.), du financement du projet et de sa construction.
- Les coûts internes : Ensemble des coûts correspondant au temps passé par les équipes des SEM.

Le tableau en annexe 3 présente le budget global des coûts prévisionnels pour aboutir à la construction du site. Ces Coûts de développement feront l'objet d'un suivi tout au long du Projet et d'une information aux Parties.

Dans le cas de l'engagement de la phase 3 :

- Les coûts de développement seront refacturés à la SPV. Les coûts internes seront refacturés à 70% en faveur de la SEM ENR CITOYENNE et 30% en faveur de la SEM SIPENR.
- Les Parties ayant pris en charge les frais de développement pourront valoriser leurs prises de risque financière en facturant un montant à la SPV en appliquant les règles suivantes :
 - Le montant de la valorisation devra permettre de conserver un TRI actionnaire à 20 ans d'au moins 4%
 - Le montant de la valorisation sera limité à 100 000€

Pour les besoins du Projet, chaque prestation d'un montant inférieur à 10% du budget global de développement (évalué à 93 000 € HT) pourra être engagée sans avis préalable du Comité de pilotage.

6.2 Abandon du Projet

En cas d'abandon du Projet décidé par les Parties, pour des motifs autres qu'une décision unilatérale de la COMMUNE, ces dernières conviennent qu'elles supporteront les Coûts de Développement limités aux frais externes (le temps passé par les équipes internes des SEM ne sera pas facturé). Elles les refactureront en tant que de besoins à due concurrence des pourcentages suivants :

- SEM SIPENR : 30 %
- SEM ENR CITOYENNE : 70 %

ARTICLE 7 : CARACTERISTIQUES DE LA SOCIETE DE PROJET

7.1 Conditions générales

La décision de création de la SPV sera prise par le Comité de Pilotage pour répondre, soit aux besoins de dépôts des demandes administratives, de raccordement ou de subventions, soit pour les besoins du dépôt du dossier de candidature devant la Commission de Régulation de l'Energie (CRE) ou à tout dispositif équivalent.

La SPV sera constituée conformément à la réglementation en vigueur et plus généralement sous la forme de société par actions simplifiée (SAS).

Elle aura pour objet exclusif la production d'énergies renouvelables au sens des dispositions de l'article L 2253-1 du Code général des collectivités territoriales. Elle aura vocation à détenir les droits et autorisations nécessaires à la mise en œuvre du Projet.

Les Parties sont convenues que la COMMUNE puisse exercer un contrôle étroit dans la Société à créer en exécution des dispositions précitées. Ce contrôle étroit se manifestera obligatoirement par un vote favorable de la COMMUNE pour l'ensemble des décisions significatives de la société. En cas de vote défavorable, la décision sera renégociée et proposée lors d'un COPIL ultérieur.

Sa gouvernance permettra ainsi à la COMMUNE d'exercer un contrôle étroit sur la structure, le tout dans les conditions prévues à l'article L 2122-1-3 du CG3P visé ci-dessus.

Les appels de fonds pourront se traduire par des apports en compte courant d'associés pour financer le développement du Projet dans les conditions arrêtées par les Associés lors de la création de la Société de Projet à l'article L. 2253-1 du CGCT et plus généralement conformément à la réglementation en vigueur dans une limite de rémunération plafonnée à 6 % pour l'ensemble des Parties.

Les Parties négocieront de bonne foi les Statuts de la Société de projet, ainsi qu'un Pacte d'associés conforme aux principes généraux définis dans la présente Convention au point 7.3 ci-dessous.

La société de projet devra s'engager à démanteler l'intégralité du parc photovoltaïque créé dès lors que l'ensemble des associés aura délibéré unanimement sur la fin d'exploitation de la centrale.

7.2 Composition et financement de la Société de Projet

La Société de Projet sera dotée, sauf décision contraire des associés, d'un capital social qui sera entièrement libéré lors de son immatriculation d'un montant de 1.000 euros.

Il est envisagé entre les parties la répartition initiale de capital suivante :

- Commune de PONTARLIER : 15 %
- SEM SIPENR : 30 %
- SEM ENR CITOYENNE : 55 %

7.3 Conditions du pacte d'associés et des statuts de la Société

Un Pacte d'associés pourra, si les parties le jugent utile, être prévu au moment de la création de la Société de Projet et signé en même temps que les statuts. L'ensemble des deux documents, sans que cette énumération ne soit exhaustive, définira notamment, en conformité avec les principes de la Convention :

- L'objet de la SPV ;
- Les modalités de gouvernance et de coopération entre les Parties au sein de la SPV pour la réalisation du Projet permettant à la Commune d'exercer son contrôle étroit dans les conditions rappelées ci-dessus ;
- Les organes de gouvernance de la SPV, leurs attributions et leurs règles de fonctionnement (conseil d'administration, président, assemblée générale ...) ;
- L'obligation pour chaque Associé d'informer l'autre Associé de toute modification de contrôle de cet Associé ;
- Les droits d'information qui comprendront, a minima, pour chacun des Associés, un droit de communication d'information périodique sur l'activité de la SPV (états financiers, évènements survenus, rapports sur les risques d'exploitation...), ainsi qu'un droit d'audit approfondi et régulier des comptes et opérations de la SPV ;
- Les modalités de conclusion, de modification et de cessation des conventions conclues, directement, indirectement ou par personne interposée, entre la SPV et un Associé ;
- Une procédure de résolution des blocages des décisions des Associés ;
- Les principes généraux de mise en place des modalités de financement de la SPV ;

- Les modalités de gestion des comptes de la SPV ;
- Les modalités de désignation du commissaire aux comptes ;
- Les critères à prendre en compte pour décider de la distribution des dividendes.

Les Statuts incluront notamment les dispositions suivantes :

- Inaliénabilité : interdiction de transfert, par quelque moyen que ce soit (apport, fusion, scission, mise en fiducie, garantie, etc.) de tout ou partie des titres à un tiers pour une durée à déterminer par les Parties à compter de la mise en service de la centrale photovoltaïque, à l'exception de cessions convenues des parts de la SEM ENR CITOYENNE au profit d'autres acteurs locaux ou citoyens ;
- Cession à un tiers : au-delà de la période d'inaliénabilité du capital susvisée, les Parties sont autorisées, sous réserve d'un droit de préemption, à céder leurs titres à un tiers sous réserve que le tiers adhère le cas échéant au Pacte d'Associés de la SPV et que l'Associé cédant garantisse les engagements du tiers cessionnaire ;

Dans tous les cas, l'ouverture du capital à un tiers (hors filiale d'une des Parties) fera l'objet d'une décision unanime des Associés et d'un agrément. L'entrée au capital d'un tiers (filiale ou non) sera subordonnée à l'adhésion du tiers au Pacte d'associés.

A ce titre, les associés s'engagent à étudier avec bienveillance l'ouverture d'une part du capital de la Société de Projet aux collectivités territoriales par le Projet et/ou à un investissement des citoyens concernés par le Projet.

ARTICLE 8 : ENTREE EN VIGUEUR – DUREE - FIN

La Convention entrera en vigueur à compter de sa date de signature par l'ensemble des Parties.

La durée initiale de la Convention sera de 4 ans à compter de sa date d'entrée en vigueur, sous réserve d'une fin anticipée pouvant intervenir suite à la décision d'abandon du Projet

Tant que le Projet n'aura pas été mis en service ou abandonné, sauf volonté contraire communiquée par lettre recommandée avec accusé de réception par l'une à l'autre des Parties dans un délai de 3 mois avant l'échéance de la Convention ou de sa dernière prolongation, la Convention sera prolongée tacitement d'année en année.

La convention prendra fin à la mise en service de la centrale photovoltaïque.

La cessation de la Convention sera sans conséquence sur la continuité de la Société de projet créée.

ARTICLE 9 : RETRAIT DES PARTIES DU PROJET

Il est expressément convenu entre les Parties que chacune des Parties pourra librement décider de se retirer du Projet pour un juste motif ou pour un motif d'intérêt général avant l'obtention du financement de la Société de projet.

Elle en informera les autres Parties par lettre recommandée avec accusé de réception en précisant et documentant les motivations de ce retrait.

Le retrait prendra effet à la date de réception de la lettre susvisée.

Cette décision justement motivée n'entraînera aucun versement de dommages et intérêts ni indemnité de quelque nature que ce soit, chaque partie conservant à sa charge les frais qu'elle aura engagés dans le cadre de la présente Convention (internes et externes).

Au cas où une des Parties émet la volonté de poursuivre le Projet, alors que la ou les autres se retirent selon les conditions ci-dessus, la Partie qui se désiste s'interdit directement ou indirectement :

- de poursuivre le développement du Projet seule ou avec un tiers ;
- de développer un projet concurrent, seule ou avec un tiers, sur le même site ou sur un site qui compromettrait le développement du projet identifié ;
- d'entraver ou de retarder la poursuite du Projet par les autres Parties.

Si en dépit du désistement d'une Partie, la ou les autres Parties décident de poursuivre le Projet, la propriété des résultats des pré-études et pré-analyses réalisées par la Partie qui se désiste, ainsi que l'ensemble des droits de propriété intellectuelle relatifs à ces résultats, études, et pré-études seront cédés de plein droit aux autres Parties sans contrepartie financière.

La Partie continuant le Projet sera quant à elle déliée de tout engagement à l'égard de la ou des Parties ayant abandonné le Projet et sera donc libre d'en poursuivre le développement et la réalisation seule ou avec un tiers.

En cas de cessation d'activité de l'une des deux SEM, la SEM encore en activité s'engage à poursuivre le projet. La propriété des résultats des pré-études et pré-analyses réalisées par la SEM défaillante, ainsi que l'ensemble des droits de propriété intellectuelle relatifs à ces résultats, études, et pré-études seront cédés de plein droit aux autres Parties au prix nominal.

En cas de résiliation sans juste motif ou en cas de faute grave de l'une ou l'autre des Parties (tels qu'abandon de Projet, carence répétée et avérée), les autres Parties seront bien fondées à solliciter une juste indemnisation, qui correspondra aux Coûts de développement du Projet délaissé sans préjudice des dommages et intérêts que la Partie lésée serait en droit de solliciter.

Ces conditions s'appliquent également à un retrait du Partenariat.

Pour le cas où la Partie qui souhaiterait se retirer serait déjà propriétaire d'action dans la Société de projet, la Partie s'engage d'ores et déjà à les céder aux autres associés à un prix correspondant à leur valeur nominale.

ARTICLE 10 : INTUITU PERSONAE

La présente Convention est conclue en considération de la qualité de chaque Partie. La Convention ne pourra en conséquence être cédée ou transférée sans l'accord préalable et écrit de l'ensemble des Parties.

En toutes circonstances, chaque Partie traite en son nom personnel et ne saurait en aucune façon être considérée comme le mandant ou le mandataire d'une autre partie.

Les Parties conviennent que, tant que la Convention sera en vigueur, elles ont l'intention de coopérer étroitement et sur la base décrite ci-après, dans un esprit de confiance mutuelle pour l'avancement et le bénéfice du Projet Photovoltaïque.

Dans tous les cas, les parties coopéreront de bonne foi et agiront de manière à promouvoir l'intérêt commun des Parties dans le Projet.

ARTICLE 11 : CONFIDENTIALITE DES DONNEES - ETHIQUE

Pour les besoins de la Convention, seront notamment considérées comme soumises à l'engagement de confidentialité toutes les informations, opinions, prévisions, analyses ou études concernant le Projet, ainsi que toute autre information communiquée par les Parties à l'occasion de leurs échanges.

La publication ou la transmission de toute information relative au Projet par l'une des Parties ne sera permise qu'après accord exprès des autres Parties.

Dans l'hypothèse où l'une des Parties serait irrémédiablement contrainte, en vertu d'une décision de justice d'un tribunal compétent, dans le cadre d'une procédure administrative ou judiciaire, ou en vertu d'une loi ou d'un règlement, de divulguer un ou plusieurs éléments confidentiels, elle s'engage à en informer sans délai l'autre Partie en lui fournissant tous les éléments nécessaires ou utiles sur la portée de cette obligation de divulgation.

Les Parties se concerteront alors sans délai, afin d'étudier les modalités selon lesquelles cette obligation de divulgation pourrait être valablement satisfaite, tout en limitant sa portée et ses conséquences dans toute la mesure du possible.

Chaque Partie reconnaît et consent à garder secrètes les informations confidentielles, à limiter l'accès aux informations confidentielles des Parties aux seuls membres de leur personnel, du personnel de leurs sociétés affiliées, ainsi que du personnel de leurs conseils, afin de mener à bien leurs missions.

Chaque Partie s'engage à conserver confidentielle toute information échangée dans le cadre de ce projet, et ceci jusqu'à 3 ans après la mise en service des installations.

ARTICLE 12 : MEDIATION - LITIGES

Préalablement à toute instance judiciaire, les Parties s'engagent à soumettre tout différend relatif à la Convention à une tentative de médiation.

Chaque Partie désignera alors un médiateur, sauf à ce qu'elles s'accordent sur le choix d'un seul. En cas de mise en œuvre de la médiation, l'une des Parties informera l'autre par LRAR du nom du conciliateur proposé, l'autre Partie aura huit jours pour notifier celui qu'elle désigne ; le défaut de réponse dans ce délai vaudra accord de la deuxième Partie sur le choix du conciliateur proposé par la première.

Dans un délai raisonnable ne pouvant excéder un délai maximum de trois mois à compter de leur désignation, les conciliateurs s'efforceront de régler les difficultés qui lui seront soumises et de faire accepter par les Parties une solution amiable.

En cas d'échec de la médiation obligatoire préalable, le contentieux sera porté devant les juridictions compétentes.

ARTICLE 13 : DECLARATION DES PARTIES

Les Parties déclarent qu'elles ne font l'objet d'aucune mesure ou procédure, susceptible de restreindre leur capacité civile ou de mettre obstacle à la libre disposition de leurs biens, qu'elles ne sont pas et n'ont jamais été en état de liquidation des biens, règlement judiciaire, redressement judiciaire ou cessation de paiement.

ARTICLE 14 : LUTTE CONTRE LE BLANCHIMENT DES CAPITAUX

Chacune des Parties, ainsi que leurs représentants respectifs déclarent en application de la réglementation sur la lutte contre le blanchiment des capitaux :

- qu'elle agit pour son propre compte ;
- que l'origine des fonds éventuellement versés antérieurement aux présentes pour les besoins du Projet est licite et ne provient pas d'une activité contraire à la législation qui lui est applicable notamment au titre VI intitulé « Obligations relatives à la lutte contre le blanchiment de capitaux » du livre V du Code Monétaire et Financier ;
- que l'origine des fonds versés dans le cadre de la présente opération est licite et ne contrevient pas à la législation visée ci-dessus ;
- qu'elle n'a pas facilité par tout moyen la justification mensongère de l'origine des biens ou revenus de l'auteur d'un crime ou d'un délit ayant procuré à celui-ci un profit direct ou indirect, ni apporté un concours à une opération de placement, de dissimulation ou de conversion du produit direct ou indirect d'un crime ou d'un délit.

ARTICLE 15 : DISPOSITIONS FINALES

La nullité qui pourrait affecter une des dispositions de la Convention n'affectera pas la validité de ses autres dispositions. Les Parties s'efforceront d'un commun accord de substituer à cette disposition nulle une autre disposition d'effet équivalent.

Toute modification des termes de la Convention devra faire l'objet d'un avenant écrit et signé par les représentants dûment habilités des Parties.

Les Parties acceptent les accords précités et signent le présent document en trois exemplaires.

ARTICLE 16 : LISTE DES ANNEXES

Annexe n° 1 : Plan de l'assiette

Annexe n°2 : Schéma de phasage prévisionnel

Annexe n°3 : Détail des coûts prévisionnels

A Pontarlier, le XXX

En trois (3) exemplaires originaux,

Pour la **COMMUNE**

Pour la **SEM ENR CITOYENNE**

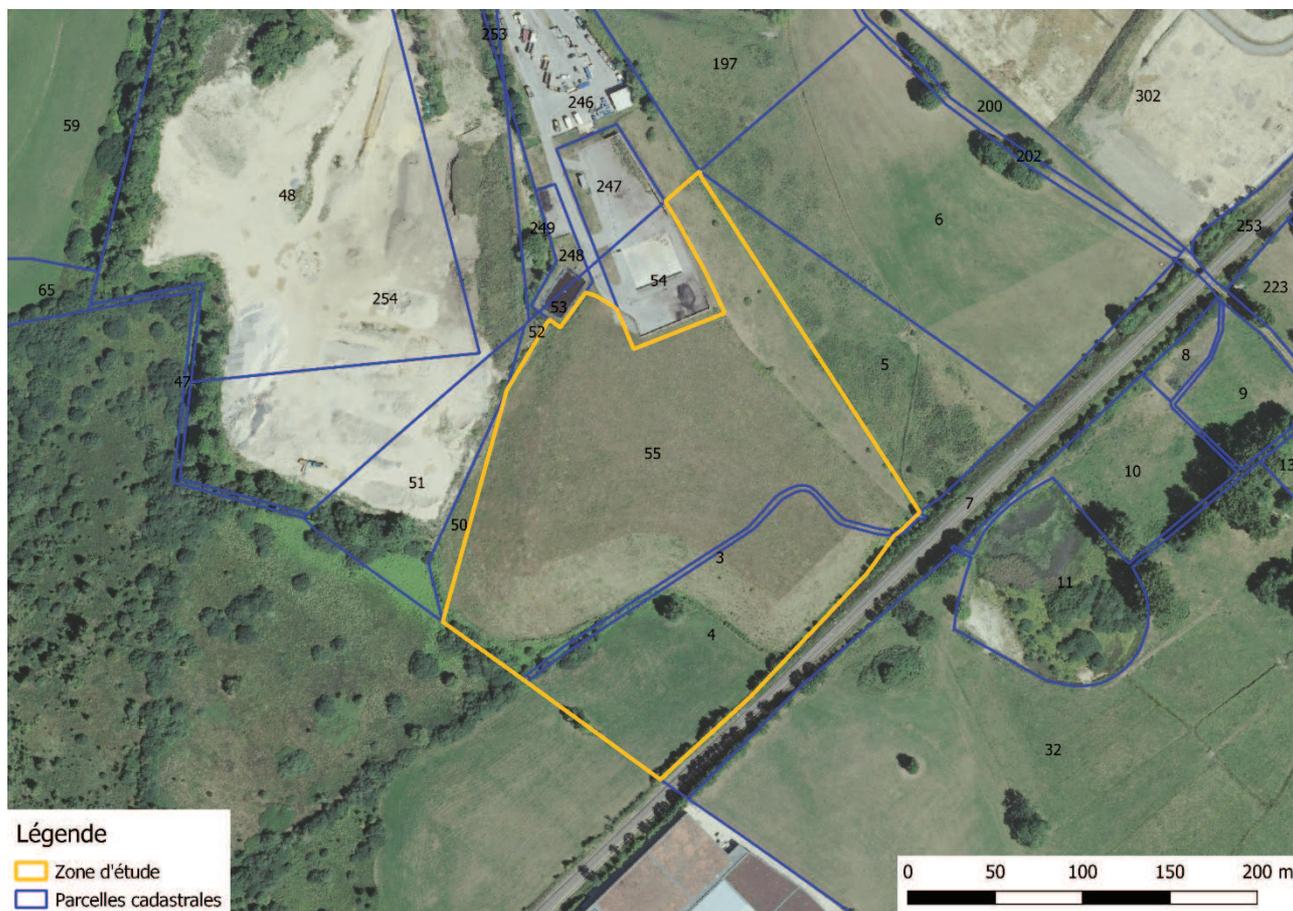
Monsieur Patrick GENRE, Maire

M. Maire Jean-Daniel, Président Directeur Général

Pour la **SEM SIPENR**

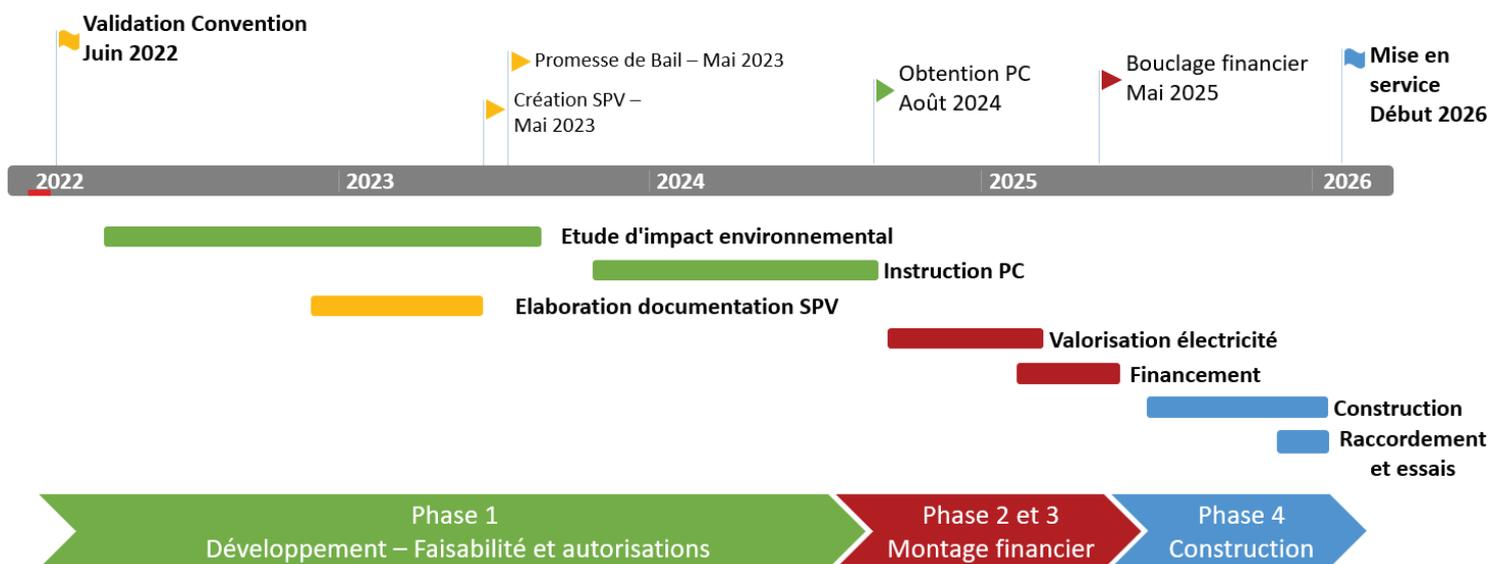
Madame Delphine BERTSCH, Directrice Générale
Déléguée

Annexe N°1 : Plan de l'assiette du site



CONFIDENTIEL

Annexe N°2 : Schéma de phasage prévisionnel



Calendrier prévisionnel, pouvant évoluer notamment en fonction :

- Des résultats des études environnementales
- Des demandes spécifiques en instruction et/ou recours concernant les autorisations d'urbanisme
- Des dates des AO CRE (actuellement tous les 6 mois environ) si cette valorisation de l'électricité est retenue
- Des délais de raccordement au réseau

CONFIDENTIEL

Annexe N°3: Détail des coûts prévisionnels

Détail des coûts prévisionnels (€ HT)		
Projet de Pontarlier		
	<i>Frais externes</i>	<i>Frais internes</i>
Développement (jusqu'à l'obtention des Autorisations)		
Etude d'impact environnemental	25 000 €	
Etudes géotechniques	10 000 €	
Etude d'éblouissement	5 000 €	
Géomètre	5 000 €	
MOE conception	20 000 €	
Etude sols pollués	5 000 €	
Accompagnement juridique	15 000 €	
Instruction PC	8 000 €	
AMO - développement*		intégré phase financement
TOTAL	93 000 €	
Financement (AO CRE ou autre, financement, contractualisation)		
Frais de notaires	8 000 €	
MOE - contractualisation	20 000 €	
Audits juridiques (financement)	25 000 €	
AMO - développement financement*		62 050 €
TOTAL	53 000 €	62 050 €
<i>* phases développement et financement, facturés uniquement si le projet abouti</i>		
Construction		
PI et études	25 000 €	
Travaux	selon puissance	
Raccordement	selon PTF	
AMO - phase exécution		40 800 €
MOE - exécution	80 000 €	
Frais bancaires (intercalaires, etc.)	selon montant	
TOTAL	selon puissance	40 800 €
Total frais interne		102 850 €

Affaire n°3 : Restauration collective - Rapport d'activité 2021

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24

Il convient, en application des dispositions de l'article L.1411-3 du Code général des collectivités territoriales, que le Conseil Municipal prenne acte du rapport d'activité 2021 concernant la concession de service pour la gestion et l'exploitation du restaurant municipal de la Ville de Pontarlier et de son Centre Communal d'Action Sociale entrée en vigueur le 1^{er} octobre 2018.

Le chiffre d'affaires (CA) du délégataire s'élève à 1 000 720 € et se décompose comme suit :

- CA périmètre de la Délégation de service public (DSP) : 728 193 € ;
- CA Extérieurs – hors périmètre de la DSP : 272 527 €.

La partie hors DSP représente 27.23 % du CA.

Après déduction des principaux postes de dépenses (dont les matières premières d'un montant de 341 003 € et les frais de personnel d'un montant de 526 780 €), le résultat net pour le délégataire sur cette période s'élève à -162 545 €.

Le nombre total de repas servis par le délégataire s'élève à 164 872. Ce nombre se décompose comme suit :

- Le nombre de repas servis au restaurant municipal (tous publics confondus) est de 92 229 (hors tiers), dont repas commune (Scolaires / Agents Ville et CCAS / autres usagers conventionnés et non conventionnés) : 66 299 et repas CCAS (crèches et portage) : 25 930.
- S'agissant des repas livrés par Elior à destination des clients extérieurs au périmètre de la DSP ainsi qu'à l'activité traiteur, le nombre de repas s'établit à 72 643.

Le montant total des redevances s'élève à 66 476.95 € dont :

- 14 665.97 € au titre de la part variable ;
- 51 810.98 € au titre de la part fixe.

Les engagements contractuels imposent 40 % de produits locaux et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO).

La fréquence BIO/Local dans le restaurant scolaire pour l'année 2021 se décompose comme suit :

- BIO : 30 % ;
- Local : 41 %.

La fréquence BIO/Local pour le portage et les personnes âgées pour l'année 2021 se décompose comme suit :

- BIO : 38 % ;
- Local : 41 %.

La fréquence BIO/Local pour les crèches pour l'année 2021 se décompose comme suit :

- BIO : 38 % ;

- Local : 41 %.

A noter que le pain est 100 % BIO et local.

La Commission Consultative des Services Publics Locaux a pris acte lors de sa séance du 6 septembre 2022.

La Commission Administration Générale a pris acte lors de sa séance du 15 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

- A examiné le rapport d'activité 2021 relatif à la gestion du service public de restauration collective ;
- Prend acte du rapport.



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de Pontarlier

Année 2021



Sommaire

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. L'évolution de la fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.4. L'activité pour les tiers

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. La maintenance

3.2. Les engagements pluri- annuels

3.3. Les fluides

4. LES ANNEXES

4.1. Tableaux du GEMRCN

4.2 Le compte d'exploitation

4.3 Liste des biens de reprise

—0—

INTRODUCTION



INTRODUCTION



Notre passion,
à votre service.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la concession de service de la restauration scolaire et municipale de la **ville de Pontarlier pour l'année 2021**.

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N°95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et concession de service.

L'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1^{er} juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la concession de service et une analyse de la qualité de service conformément à l'article R1411-7 dudit code. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Par ailleurs, ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1 CGCT).

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder.

INTRODUCTION



Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet d'accompagnement entièrement dédié, l'intégration de vos particularités et de vos besoins, analysés et partagés ensemble, des rituels de rencontres et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale, et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale, axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

–1–

LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 L'EVOLUTION DE LA FREQUENTATION

1.2 L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1.3 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

1.4 L'ACTIVITE POUR LES TIERS

elior 

1.1. L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION



REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

2021		Effectif par catégorie de convives					△ / n-1		△ / contrat		
1er janvier au 31 décembre 2021		contrat	2018 (*)	2019	2020	2021	(effectif)	(%)	(effectif)	(%)	
COMMUNAL	SCOLAIRE COMMUNE	maternelles	9 284	12 145	15 249	10 530	14 748	4 218	40,06%	5 464	58,85%
		primaires	24 513	31 085	33 638	24 656	34 864	10 208	41,40%	10 351	42,23%
		sous total scolaire	33 797	43 230	48 887	35 186	49 612	14 426	41,00%	15 815	46,79%
		collations sur réservation		383		34	105				
		sous total collation		383		34	105				
		adultes encadrant									
		sous total adultes encadrant									
	RIE	RIE agents municipaux et CCAS	2 404				264				
		RIE conventionnés "Public"	16 276			106	5 850				
		RIE conventionné "Privé"		27 443	14 532	9 603	5 507				
		RIE non conventionné	13 861		8 201	3 703	4 961				
		sous total RIE "DSP"	32 541	27 443	22 733	13 412	16 582	3 170	23,64%	- 15 959	-49,04%
	CCAS	crèches et multi-accueil	3 135	4 650	5 057	3 917	5 864				
		micro crèches	1 060								
		sous total petite enfance	4 195	4 650	5 057	3 917	5 864	1 947	49,71%	1 669	39,79%
		portage à domicile	25 763	18 812	17 422	19 552	20 066				
		sous total CCAS	25 763	18 812	17 422	19 552	20 066	514	2,63%	- 5 697	-22,11%
	activités annexes	TIERS	confection livraison de repas	116 000	130 505	111 312	81 856	71 901			
activité traiteur			4 000	-	-	775	742				
sous total activités annexes			120 000	130 505	111 312	82 631	72 643	- 9 988	-12,09%	- 47 357	-39,46%

total scolaire	33 797	43 230	48 887	35 186	49 612	14 426	41,00%	15 815	46,79%
total collation	-	383	-	34	105				
total adultes encadrants	-	-	-	-					
total RIE	32 541	27 443	22 733	13 412	16 582	3 170	23,64%	- 15 959	-49,04%
total petite enfance	4 195	4 650	5 057	3 917	5 864	1 947	49,71%	1 669	39,79%
total CCAS	25 763	18 812	17 422	19 552	20 066	514	2,63%	- 5 697	-22,11%
total COMMUNAL [A]	96 296	94 518	94 099	72 101	92 229	20 128	27,92%	- 4 067	-4,22%
total ACTIVITES ANNEXES [B]	120 000	130 505	111 312	82 631	72 643	- 9 988	-12,09%	- 47 357	-39,46%
total [A] + [B]	216 296	225 023	205 411	154 732	164 872	10 140	6,55%	- 51 424	-23,77%

(*) Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation ancien contrat (8 mois) + nouveau contrat (4 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

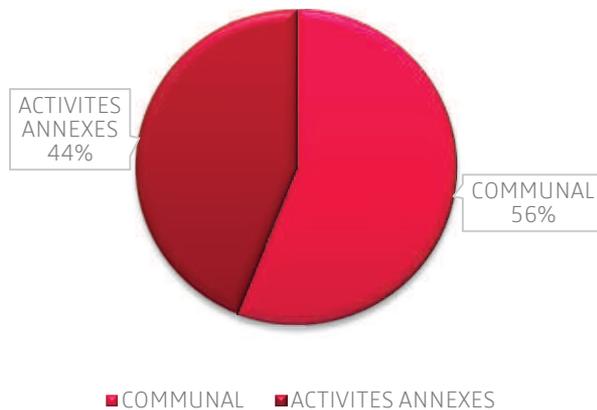
→ On remarque une hausse globale du nombre de couverts servis entre 2020 et 2021. Cette augmentation est fortement liée à la reprise de l'activité en 2021. En revanche, la reprise d'activité ne nous a pas permis de retrouver notre activité de 2019.

→ L'activité tiers est l'activité la plus impactée. Après une forte baisse en 2020 suite à la crise COVID, la baisse s'est accentuée en 2021 avec -12,09 %. Ceci s'explique par la perte de plusieurs contrats de repas livrés, notamment les collèges publics Lumière et Diderot à Besançon.

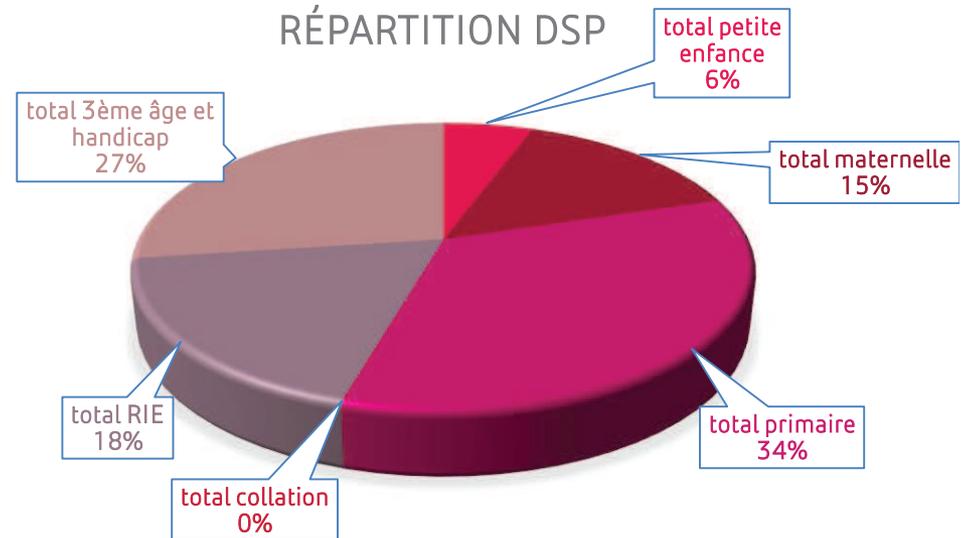
→

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVÉS

Répartition DSP / HORS DSP



RÉPARTITION DSP



→ La répartition Communal / Activités annexes est de 56% / 44% (en nombre de couverts).

→ 92 229 repas communal et 72 643 repas activités annexes.

Liste des entreprises conventionnées

	Liste des conventions signées	PUBLIC / PRIVE	date signature	effectif	synthèse conditions
1	ECOLE INFIRMIERES	PUBLIC	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
2	TRESOR PUBLIC	PUBLIC	17/01/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
3	POMPIERS / SDIS	PUBLIC	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
TOTAL CONVENTIONS "PUBLIC"				3	

	Liste des conventions signées	PUBLIC / PRIVE	date signature	effectif	synthèse conditions
1	SCHRADER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
2	SARL ABH	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
3	SARL PORTES FENETRES DESIGN	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
4	HOME CONCEPT CUISINES ET BAINS	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
5	BONGLET	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
6	TRANSPORT JEANTET PONTARLIER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
7	DE GIORGI	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
8	HD EXPRESS	PRIVE	28/03/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
9	CABINET INFIRMIER LIBERAL	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
10	FERREUX AUGUSTIN	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
11	CUENOT ENERGIES / CCPZ CHAUFFAGE	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
12	BARBALAT G SAS	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
13	MERCEDES CASSANI-DUBOIS	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
14	AMG DORNIER	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
15	MICHEL ET BULLE	PRIVE	07/02/2020	/	Convention d'adhésion tripartite
16	IDEALEC / MERSEN	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
17	GURTNER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
18	EURL CUENOT Dominique	PRIVE	03/11/2021	/	Convention d'adhésion tripartite
19	BTS UFA Jeanne d'Arc	PRIVE	01/10/2020	/	Convention d'adhésion tripartite
TOTAL CONVENTIONS "PRIVE"				19	

→ Depuis la nouvelle concession de service (octobre 2018), l'ensemble de ces entreprises ont signées des conventions d'admission. D'autres sont en cours de signature.

1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE



PRIX DE VENTE APPLICABLES PAR TYPE DE PRESTATIONS (EN € HT)

Catégorie de convives	Prix applicable 01/01/20	Prix applicable 01/09/20	Prix applicable 01/01/21	Prix applicable 01/09/21	Variation / octobre 2020 et octobre 2021
Scolaires					
Maternelles	6,927	6,98	6,98	7,05	1,02%
Primaires	6,927	6,98	6,98	7,05	1,02%
RIE					
Ticket admission (conventionnés)	2,273	2,273	2,273	2,273	0,00%
Ticket admission (hors conventions)	2,72	2,72	2,72	2,72	0,00%
RIE ticket moyen (dont ticket moyen)	7,59	7,305	7,305 (année 2020)	7,75 (année 2021)	6,09%
Crèches					
Crèches PONTARLIER	6,477	6,526	6,526	6,59	1,03%
Portage					
Portage personnes âgées	10,485	10,564	10,564	10,67	1,03%

La révision de prix annuelle a eu pour effet, une augmentation de 1,03 % sur les tarifs en vigueur.

En ce qui concerne le RIE, nous constatons que le ticket moyen augmente de **6,09%** par rapport à l'année précédente.

1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE



LES COMPENSATIONS

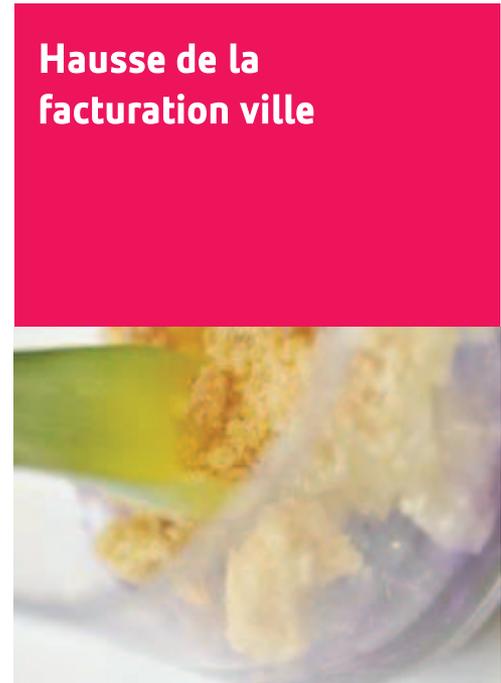
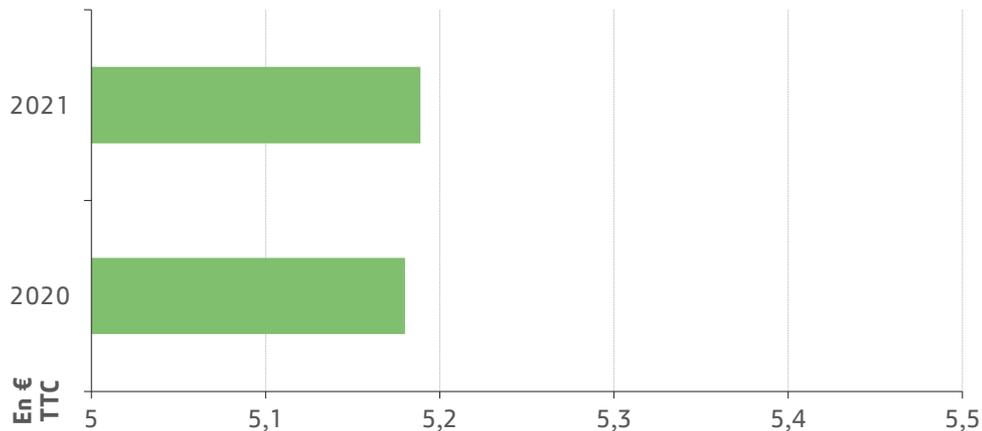
	2020	2021
Nombre de repas compensables	54 567	69 678
Facturation auprès des familles en € TTC*	282 695	361 556
Facturation auprès de la ville en € TTC**	166 303	229 589
Prix payé par les familles en € TTC	5,18	5,19
Prix payé par la ville en € TTC	3,05	3,29

* Nombre de repas consommés par les usagers au tarif défini par la collectivité

** Ecart entre le tarif contractuel et les tarifs usagers définis par la ville,

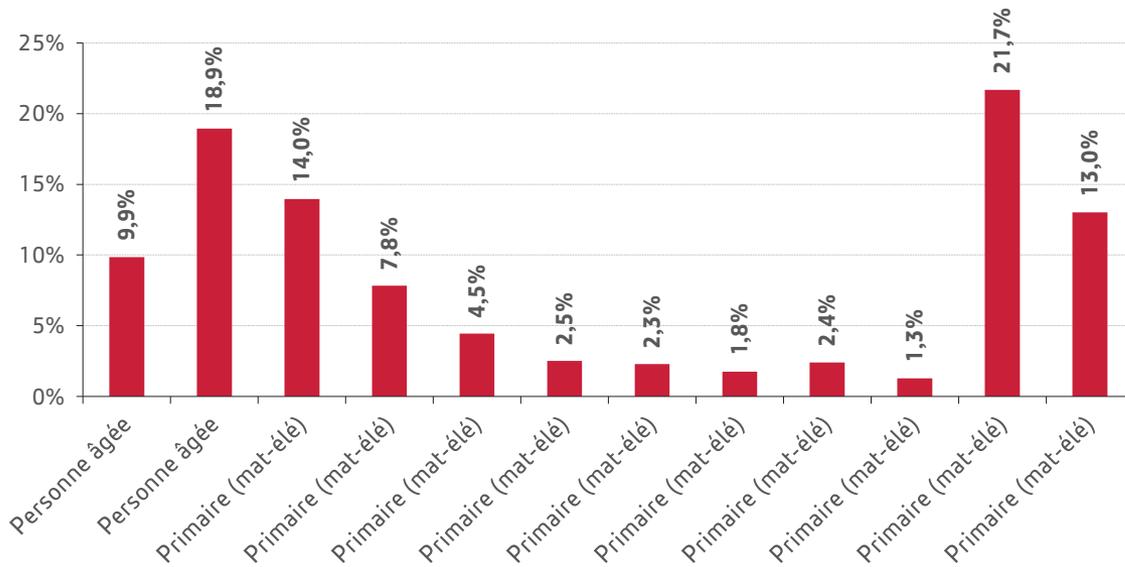
et les repas non identifiés (usager non identifié ou excédent de commande)

Evolution du prix payé par les familles



LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVE

Répartition des repas facturés aux convives en fonction de la compensation de la ville (en nombre de repas).

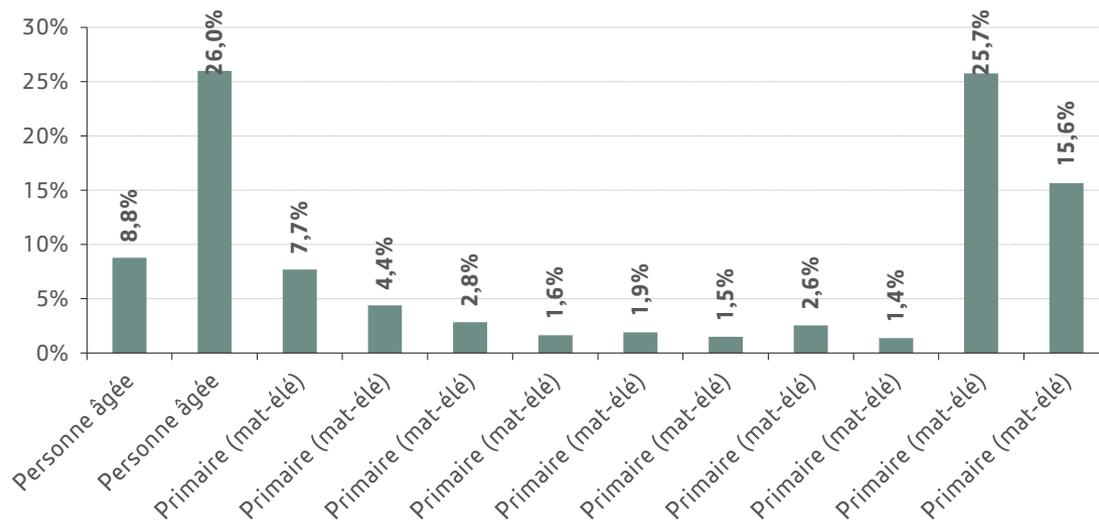


Quotient	€	Quantité	Quantité (En %)
Personne âgée	4,62	6869	9,86%
Personne âgée	7,12	13197	18,94%
Primaire (mat-élé)	2,86	9724	13,96%
Primaire (mat-élé)	2,9	5453	7,83%
Primaire (mat-élé)	3,31	3103	4,45%
Primaire (mat-élé)	3,35	1751	2,51%
Primaire (mat-élé)	4,3	1607	2,31%
Primaire (mat-élé)	4,35	1226	1,76%
Primaire (mat-élé)	5,5	1679	2,41%
Primaire (mat-élé)	5,57	899	1,29%
Primaire (mat-élé)	6,16	15108	21,68%
Primaire (mat-élé)	6,24	9062	13,01%
TOTAL		69 678	100,00%

→ En nombre de repas

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVE

Répartition des repas facturés aux convives en fonction de la compensation de la ville (en euros TTC).



Quotient	€	Euros TTC	Euros T.T.C. (En %)
Personne âgée	4,62	31734,78	8,78%
Personne âgée	7,12	93962,64	25,99%
Primaire (mat-élé)	2,86	27810,64	7,69%
Primaire (mat-élé)	2,9	15813,7	4,37%
Primaire (mat-élé)	3,31	10270,93	2,84%
Primaire (mat-élé)	3,35	5865,85	1,62%
Primaire (mat-élé)	4,3	6910,1	1,91%
Primaire (mat-élé)	4,35	5333,1	1,48%
Primaire (mat-élé)	5,5	9234,5	2,55%
Primaire (mat-élé)	5,57	5007,43	1,38%
Primaire (mat-élé)	6,16	93065,28	25,74%
Primaire (mat-élé)	6,24	56546,88	15,64%
TOTAL		361 555,83	100,00%

→ En euro TTC

FACTURES IMPAYÉES

PAR LES FAMILLES (en euros)

En 2021, le montant des impayés augmente de 67% par rapport à 2020

Total impayés par an			
	2020	2021	Evolution 2020/2021
Personne âgée	1931	1801	-7%
Scolaire	4275	8582	101%
Total impayés	6206	10383	67%

Cumul des impayés depuis oct 2018			
	2019	2020	2021
Personne âgée	1273	3407	4818
Scolaire	6486	11759	16973
Total impayés	7759	15166	21791

- Les impayés augmentent de 67%.
- Personnes âgées : La dette des personnes âgées diminuent de 7% dont 8 ont une dette supérieure à 100€ (contre 10 en 2020).
- Scolaire : La dette des familles augmentent de 101% dont 3 ont une dette de plus 200 € (égal à 2020).
- Le cumul des impayés depuis le début de la DSP s'élève à 21791€
- La situation a été mise à jour le 23/05/2021.

1.4. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS



PRÉSENTATION DES REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

La production des repas pour les tiers, au cours de cet exercice, s'établit à **72 643 couverts**.

Etablissement	NB de couverts
Collège Lumière	25344
Collège Diderot	10977
Scolaire Ecole de Doubs	10983
Cuiseaux	10324
Ecole Labergement Ste Marie	819
MASLOW	3435
ANIMATEUR FRANCAS	4484
MJC	2968
Francas loisirs Pontarlier	2264
AVS Scolaire Capucins Pontarlier	136
AUTRE (stagiaires LEP, formation CCGP)	12
Traiteur	742
Repas COVID IFSI	131
Repas adultes	24
TOTAL	72 643

Récapitulatif des redevances

Au titre de l'année 2021, le montant total des redevances a été établi à 66 476, 95€ dont :

- 14 665, 97 € au titre la part variable
- 51 810, 98 € au titre de la part fixe.

PART VARIABLE 2021	catégorie	périodes 2021	repas 2021	révision 01/09/2021	redevances variables 2021	répartition (ELIOR)	redevance variable 2021
commune	maternelles	du 01/01/2021 au 31/08/2021	14 748	-	0,0513 €	9 399	482,14 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,0528 €	5 349	282,62 €
	primaires	du 01/01/2021 au 31/08/2021	34 864	-	0,0513 €	21 822	1 119,40 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,0528 €	13 042	689,08 €
	collations surréservation	du 01/01/2021 au 31/08/2021	105	-	0,0513 €	60	3,08 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,0528 €	45	2,38 €
	RIE conventionné	du 01/01/2021 au 31/08/2021	11 621	-	0,1026 €	6 613	678,45 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,1057 €	5 008	529,20 €
	RIE non conventionné	du 01/01/2021 au 31/08/2021	4 981	-	0,4104 €	3 043	1 248,77 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,4227 €	1 918	810,71 €
CCAS	crèches et centres multifonctionnels	du 01/01/2021 au 31/08/2021	5 864	-	0,0513 €	3 909	200,52 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,0528 €	1 955	103,29 €
	portage à domicile	du 01/01/2021 au 31/08/2021	20 066	-	0,0513 €	13 064	670,14 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,0528 €	7 002	369,96 €
Repas tiers	repas tiers	du 01/01/2021 au 31/08/2021	72 643	-	0,1026 €	65 010	6 669,63 €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,1057 €	7 633	806,59 €
		du 01/01/2021 au 31/08/2021		-	0,1231 €	-	- €
		du 01/09/2021 au 31/12/2021		1,03	0,1268 €	-	- €
TOTAL			164 872			164 872	14 665,97 €

PART FIXE 2021	périodes 2021	base contrat	fractionnement 1/3 - 2/3	redevance fixe 2020
	du 01/01 au 31/08	51 298,00 €	2/3	34 198,67 €
	du 01/09 au 31/12	52 836,94 €	1/3	17 612,31 €
TOTAL				51 810,98 €

–2–

LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

2.4. NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

elior 

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS



LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > **Nos diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > **Le Responsable Innovation et un comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > **le décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > **le Programme National Nutrition Santé**
- > **la Circulaire interministérielle** du 25/06/2001

**Elior France
Enseignement participe
à la prévention du
surpoids et de l'obésité**



FOCUS SUR LES OBJECTIFS DU DÉCRET DU 30 SEPTEMBRE 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines

- Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas
- Proposer des féculents un repas sur deux

Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras

- Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries
- Favoriser la consommation de filets de poisson
- Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison

Diminuer la consommation de glucides simples

- Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits
- Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison

Augmenter les apports en fer et en oligoéléments

- Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine

Garantir les apports en calcium

- Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité



LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE D'ELIOR

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

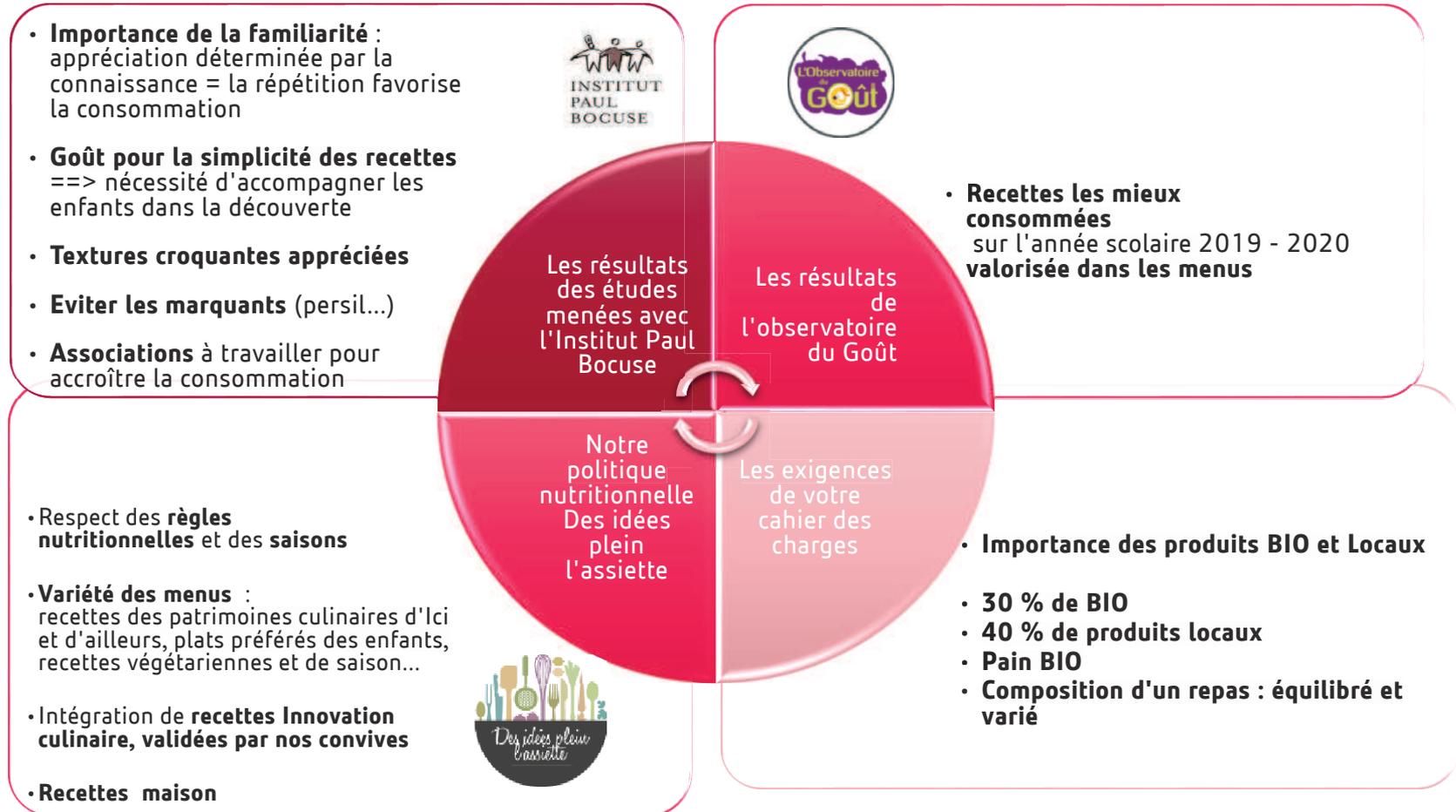
Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- > Répondre aux **attentes liées à l'âge** et aux **spécificités de nos convives**

Les 4 engagements de la politique nutritionnelle d'Elior



FOCUS SUR LES AXES DE CONCEPTION DES MENUS



FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES CETTE ANNÉE GERMCN/Elior

Voir Annexes 4.1 Tableaux du GEMRCN

FOCUS SUR LA DÉMARCHE D'INNOVATION CULINAIRE

Elior France Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives
=
Une démarche structurée et participative



Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus** : Comités des experts Elior , Michel Sarran...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester des recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.

LE PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ

- > Elior France Enseignement se propose d'accueillir les enfants allergiques à des aliments spécifiques ou nécessitant un régime particulier, selon les modalités d'un Projet d'Accueil Individualisé, PAI (respectant les règles d'hygiène et de sécurité décrites dans l'encart du B.O de l'éducation nationale n° 34 du 18 septembre 2003)
- > Nous proposons en concertation avec le chef d'établissement et les parents **une solution réalisable et optimale pour chaque enfant**
 - Repas normaux avec substitution simple de produits (ex: kiwi remplacé par pomme)
 - Plateau-repas hypoallergéniques (Natama)
 - Panier-repas préparé par la famille

Elior propose un programme d'accueil individualisé pour les enfants allergiques



LA PRISE EN COMPTE DES ALLERGIES ET DES RÉGIMES

Dans votre ville

Des repas sans sel, des repas diabétiques et des repas hachés sont proposés pour les plats destinés aux Personnes âgées .

Pour le scolaire, des plats sans viande et sans poisson sont proposés aux élèves.



NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

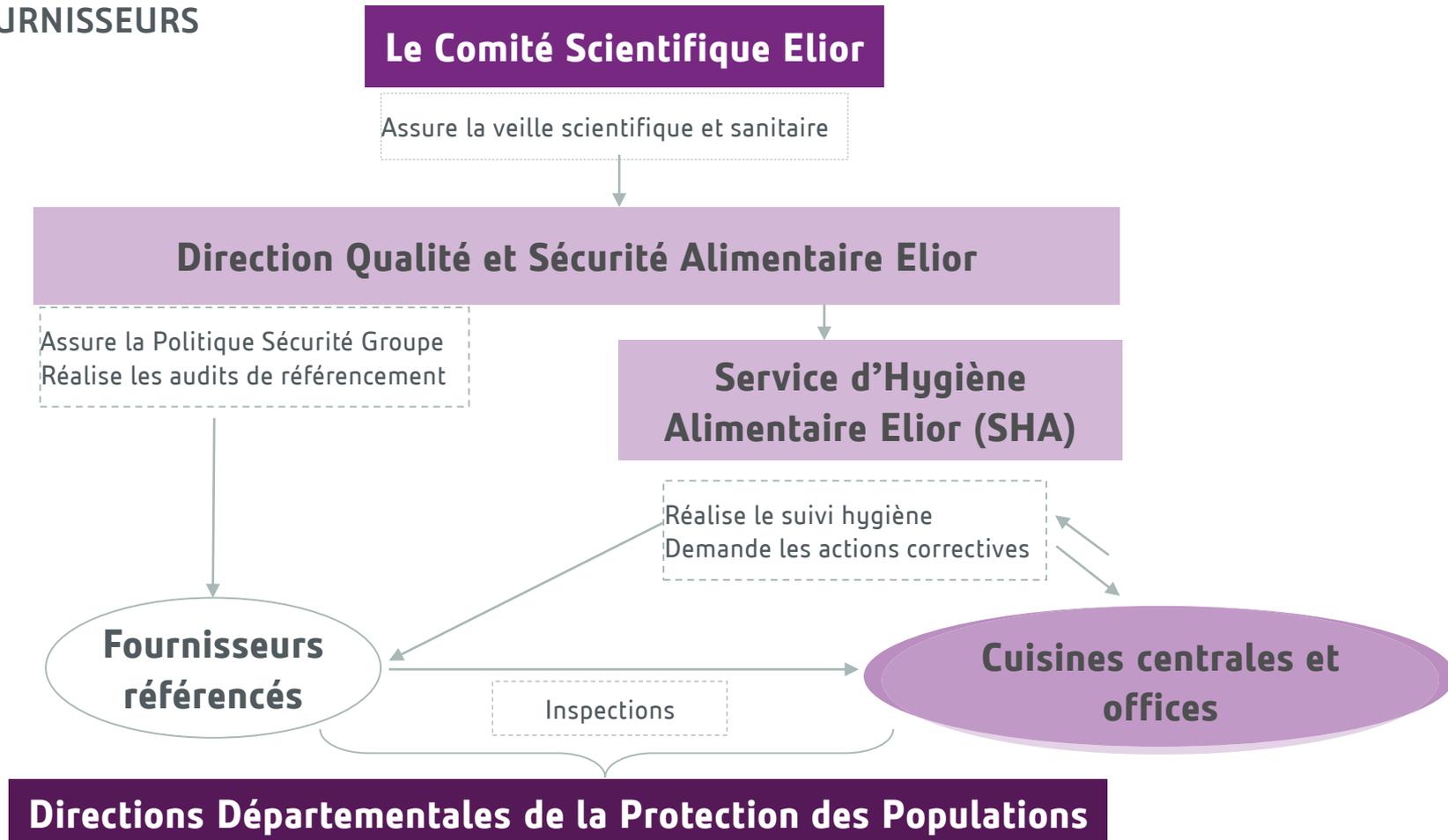
> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

**La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire**



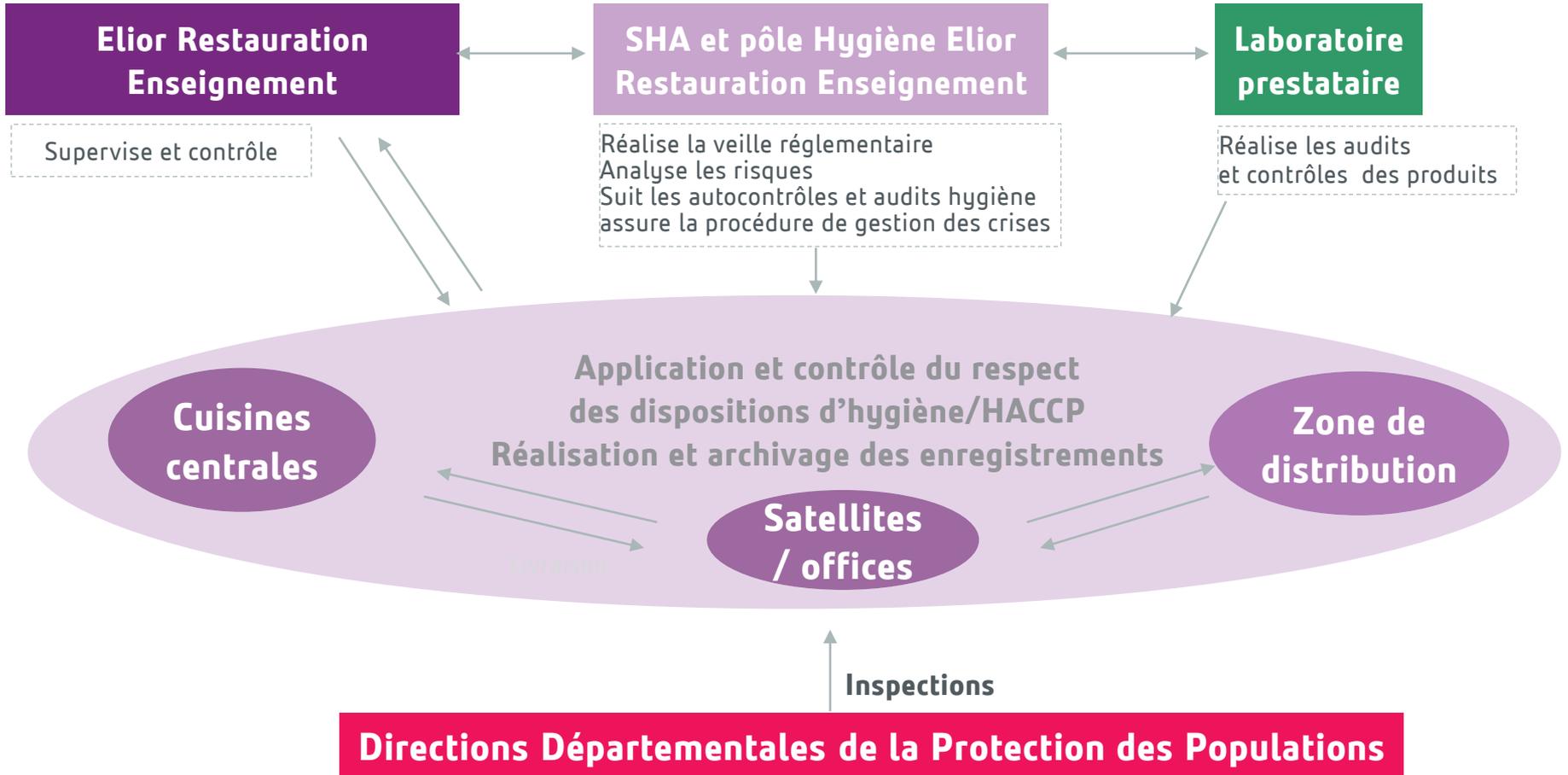
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les FOURNISSEURS



LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les RESTAURANTS



LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux textes réglementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des **analyses microbiologiques des plats et des surfaces**, par un laboratoire indépendant (Agro-Analyse) (Cf. schéma précédent).



La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

- **Satisfaisant et Acceptable**
- **Non satisfaisant**, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

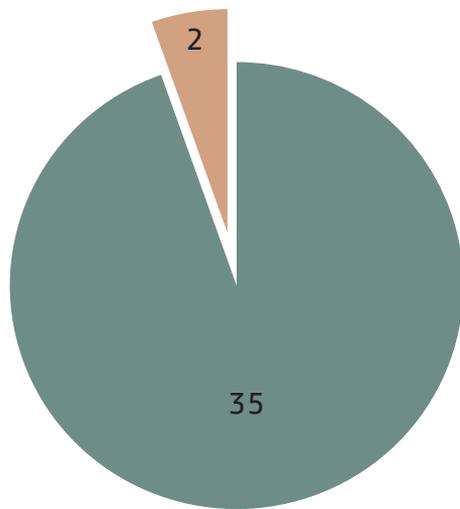
Les analyses microbiologiques



RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES PLATS

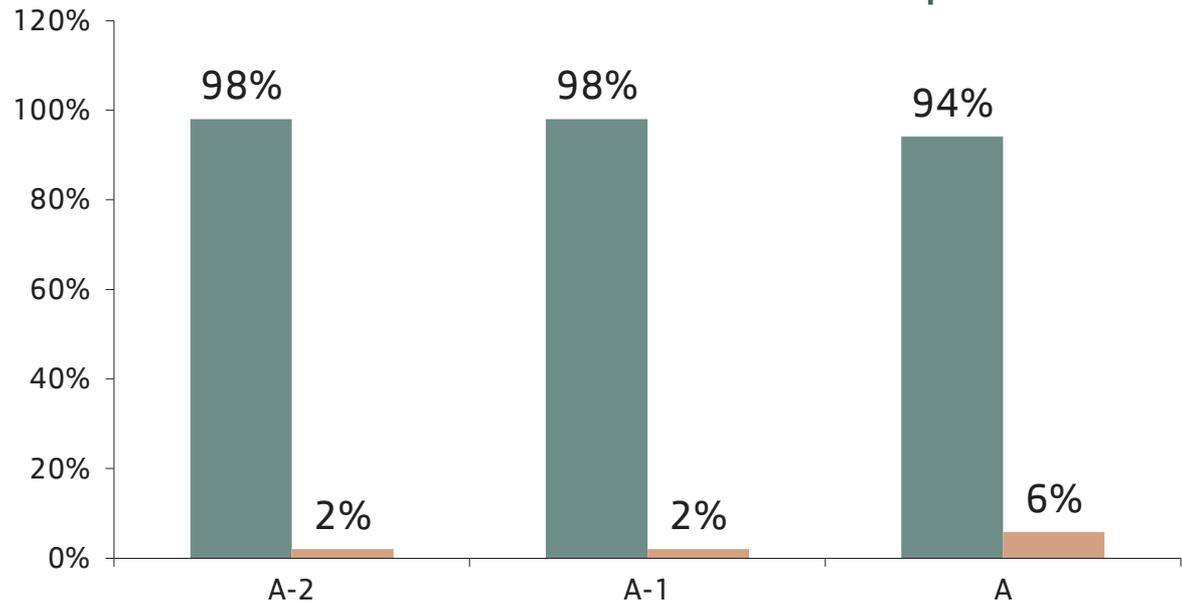
A	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	37	35	2	94,12%

Résultats des autocontrôles Plats



■ Résultats Satisfaisants
■ Résultats Non-satisfaisants

Suivi des résultats des autocontrôles plats



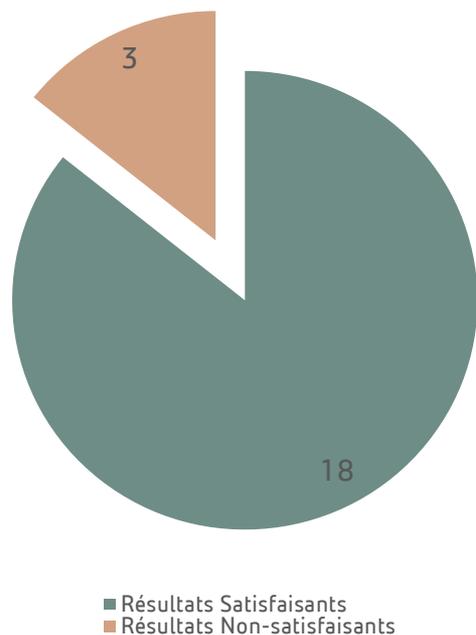
■ SATISFAISANT

■ NON SATISFAISANT

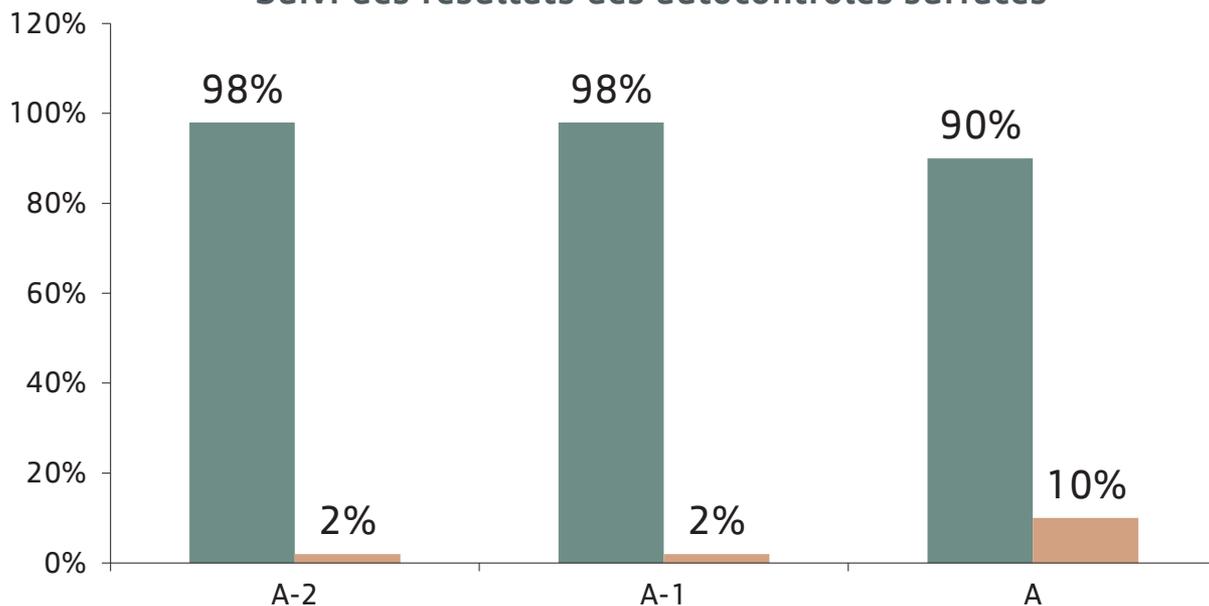
RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES SURFACES

A	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	21	18	3	90,00%

Résultats des autocontrôles surfaces



Suivi des résultats des autocontrôles surfaces



■ SATISFAISANT/ ACCEPTABLE

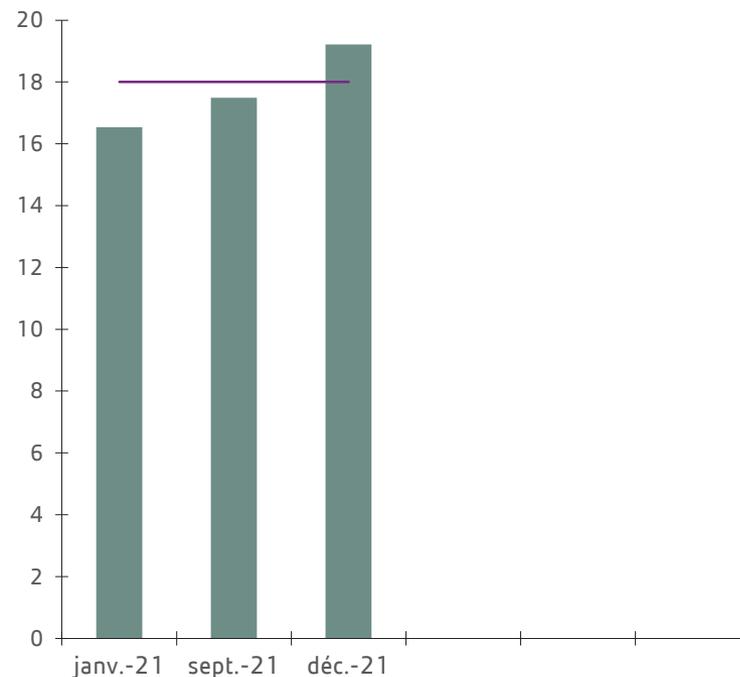
■ NON SATISFAISANT

LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS DE CONTRÔLE

Pour votre contrat

Date du contrôle	Note obtenue (sur 20)	Objectif fixé
Janv-21	16,54	18
sept-21	17,49	18
Déc-21	19,22	18

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



A : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

Date	Item			Plan d'Action		Mise en place		Vérification	
	Zone	n°Item	Libellé	Observation	Action Corrective	Date	Responsable	OUI/NON	Date
17/11/2020	GENERAL	TA	Type d'audit (Standard ou Renforcé)						
17/11/2020	RECEPTION DES MATIERES PREMIERES	02.02	Plan de Nettoyage Désinfection	02.02-N1 - Absence de plan de nettoyage ou non consultable Absence de plan de nettoyage affiché dans la zone réception/livraison.	Plan de nettoyage désormais affiché	05/01/22	JB ROUX	OUI	11/01/22
04/01/2021	STOCKAGE Produits (MATIERES PREMIERES, PRODUITS ENTAMES ET PRODUITS FINIS)	03.06	Toutes les denrées sont identifiées	03.06-N3 - Etiquetage des produits entamés absent, erroné ou incomplet Présence d'un gastronome de pommes de terres sautées et d'un gastronome de pommes de terres cuites qui ne sont pas datées.	Bacs gastronormes du jour prévus pour le lendemain	05/01/22	JB ROUX	OUI	11/01/22
04/01/2021	STOCKAGE Produits (MATIERES PREMIERES, PRODUITS ENTAMES ET PRODUITS FINIS)	03.08	Rangement dans les zones de stockage	03.08-N1 - Mauvaise séparation des denrées de différents niveaux de propreté Présence de cartons stocké à la même hauteur que des produits décartonnés (viandes) en chambre froide positive.	Viandes désormais stockées en bacs en plastique sur chariot roulant ou sur étagères dédiées	05/01/22	JB ROUX	OUI	11/01/22
04/01/2021	DECARTONNAGE/ DECONDITIONNEMENT/ DEBOITAGE/ LEGUMERIE	04.11	Conservation des étiquettes Matières Premières.	04.11-N3 - Conservation incomplète (sauf pour les matières premières entamées) Les étiquettes sont conservées toutes ensemble, il est impossible depuis le 22 décembre de connaître quand les étiquettes ont été conservées (mise dans un grand sac).	Toutes les étiquettes sont conservées et présentables. Toutefois nous réalisons désormais un sac par jour afin de faciliter la recherche.	05/01/22	JB ROUX	OUI	11/01/22
04/01/2021	CUISSON/ REFROIDISSEMENT	06.05	Bonnes pratiques en cuisson	06.05-N2 - Plats chauds en sortie de cuisson ou en liaison chaude : température inférieure à +55°C. Présence d'haricots et de carottes en attente de refroidissement à température ambiante (plus de 30 min 9h50 à 10h40) à 54°C et de cordons bleus en attente de cuisson à 11.4°C.	Sensibilisation sur l'importance du respect des temps de chauffe en liaison chaude et aussi des refroidissements des denrées après cuisson.	11/01/22	JB ROUX	OUI	11/01/22
04/01/2021	REMISE EN TEMPERATURE	10.03	Contrôle du couple temps/température de remise en température des PCEA	10.03-N2 - Enregistrement non effectué ou incomplet ou validé à l'avance. Absence d'enregistrements depuis octobre.	Sensibilisation sur l'importance des enregistrements du couple temps/température pour leur remise en température.	11/01/22	JB ROUX	OUI	11/01/22
04/01/2021	ELEMENTS DE PREUVE DES AUTOCONTROLES	13.02	Présence des plans d'actions suite aux audits et analyses non conformes	13.02-N1 - Absence de plan d'action formalisé suite à une non-conformité Absence de plan d'action pour le dernier audit réalisé.	Actions correctives réalisées mais plan d'action non formalisé		JB ROUX		

B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire			A conserver 3 ANS avec l'analyse	
Type d'analyse :	Surface	Nom du produit / de la surface :	PLAN DE TRAVAIL	
Date de prélèvement :	04/01/21	CDPF et nom du site :	CDPF 040280 RESTAURANT LES CAPUCINS	
<i>Cette fiche est à compléter à chaque fois qu'une non conformité sur une analyse est constatée</i>				
<i>Sélectionnez d'abord le type d'analyse (case grise ci-dessus), puis le ou les germes non conformes. Les cases grisées correspondent à des menus déroulants</i>				
NON CONFORMITE RELEVÉE	ANALYSE DES CAUSES	ACTIONS CORRECTIVES MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	VISA (initiales)
Germe(s) mis en cause				
Germe 1 :	- Défaut de nettoyage / désinfection du matériel et / ou des surfaces	Demande de désinfection systématique après utilisation, ne pas attendre la fin de journée	25/01/21	AC
	- Matériel stocké non protégé	plan de travail dans le local réfrigéré des préparations froides		AC
	- Dosage des produits lessiviels non conforme au protocole	Demande de contrôle des buses de distributions au prochain passage Ecolab	avant le 30 mars 21	AC
	- Protocole d'application des produits lessiviels non respecté	Rappel du temps d'application des produits	25/01/21	AC
Résultat :	>100			
Critère :	25			

B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire				A conserver 3 ANS avec l'analyse	
Type d'analyse :	Produit_fini	Nom du produit / de la surface :	Assiette de charcuterie et crudités		
Date de prélèvement :	18/05/21	CDPF et nom du site :	CDPF 040280 RESTAURANT LES CAPUCINS		
<i>Cette fiche est à compléter à chaque fois qu'une non conformité sur une analyse est constatée</i>					
<i>Sélectionnez d'abord le type d'analyse (case grise ci-dessus), puis le ou les germes non conformes. Les cases grisées correspondent à des menus déroulants</i>					
NON CONFORMITE RELEVÉE	Germe(s) mis en cause	ANALYSE DES CAUSES	ACTIONS CORRECTIVES MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	VISA (initiales)
	Germe 1 :	- Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud	Bien remettre les préparations en chambre froide produits finis après leur dressage	fin mai 21	JBR
	Flora aérobie mésophile (30°C)	- Défaut de propreté du matériel et / ou des locaux	Rappel du protocole de nettoyage et de désinfection	Fin mai 21	JBR
	Résultat : 148	- Denrée non protégée	Rappel que toutes les denrées doivent être filmées avant d'être entreposées dans une chambre froide	fin mai 21	JBR
		- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel	RAPPEL DES BPH	fin mai 21	JBR
	Critère : 1				

B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire			A conserver 3 ANS avec l'analyse	
Type d'analyse :	Produit_fini	Nom du produit / de la surface :	JARDINIÈRE DE LEGUMES	
Date de prélèvement :	18/05/21	CDPF et nom du site :	CDFP 040280 RESTAURANT LES CAPUCINS	
<p><i>Cette fiche est à compléter à chaque fois qu'une non conformité sur une analyse est constatée</i></p> <p>Sélectionnez d'abord le type d'analyse (case grise ci-dessus), puis le ou les germes non conformes. Les cases grisées correspondent à des menus déroulants :</p>				
NON CONFORMITÉ RELEVÉE	ANALYSE DES CAUSES	ACTIONS CORRECTIVES MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	VISA (initiales)
Germe(s) mis en cause				
Germe 1 :	- Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud	Bien remettre les préparations en chambre froide produits finis après leur dressage	Fin mai 21	
Flores aérobies mésophiles (30°C)	- Refroidissement rapide non conforme	Demande de vigilance quant au refroidissement rapide des denrées en cellule, rappel de la règle de +65°C à moins de +10°C en moins de 2h	Fin mai 21	
	- Défaut de propreté du matériel et / ou des locaux	Rappel du protocole de nettoyage et de désinfection	Fin mai 21	
	Résultat : >25000	- Denrée non protégée	Rappel que toutes les denrées doivent être filmées avant d'être entreposées dans une chambre froide	Fin mai 21
	- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel	RAPPEL DES BPH	Fin mai 21	
Critère : 1				

B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

Type d'analyse :	Surface	Nom du produit / de la surface :	Sauteuse de gauche
Date de prélèvement :	18/05/2021	Nom du responsable de secteur :	Théo Sanchez
CDPF :	40280	Nom du site :	Restaurant Les Capucins



Les cases grisées correspondent à des menus déroulants

Si vous souhaitez effacer le contenu d'un menu déroulant (cases grisées), sélectionnez la cellule et taper sur la touche "effacer"
 Passez votre curseur sur les titres des colonnes pour savoir ce qu'il faut inscrire dans chacune d'entre elles

A conserver 3 ANS avec l'analyse

NON CONFORMITE RELEVÉE		ANALYSE DES CAUSES	CORRECTIONS SUR LE PRODUIT ET/OU ACTIONS CORRECTIVES SUR LE PROCESS MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	Responsable(s) de l'action corrective	SUIVI EFFICACITE: Date et Visa	Avis Pôte Qualité (si besoin)
Germe(s) mis en cause							
Germe 1 :							
Bactéries coliformes 37°C ou Coliformes totaux		- Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces - Matériel stocké non protégé	Rappel de l'importance du nettoyage et de la désinfection Matériel de cuisson en cuisine	15/06/2021	JB ROUX		
Taux retrouvé :	29	- Protocole d'application des produits lessiviels non respecté	Rappel du protocole d'application des produits de désinfection	15/06/2021	JB ROUX		
Critère :	25						
Germe 2 :							
Micro-organismes aérobies 37°C/Flore mésophile totale		- Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces - Matériel stocké non protégé	Rappel de l'importance du nettoyage et de la désinfection Matériel de cuisson en cuisine	15/06/2021	JB ROUX		
Taux retrouvé :		- Protocole d'application des produits lessiviels non respecté	Rappel du protocole d'application des produits de désinfection	15/06/2021	JB ROUX		
Critère :							

B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire		A conserver 3 ANS avec l'analyse		
Type d'analyse :	Surface	Nom du produit / de la surface :	LAME ROBOT COUPE	
Date de prélèvement :	09/11/21	CDPF et nom du site :	CDPF 040280 RESTAURANT LES CAPUCINS	
<i>Cette fiche est à compléter à chaque fois qu'une non conformité sur une analyse est constatée</i>				
<i>Sélectionnez d'abord le type d'analyse (case grise ci-dessus), puis le ou les germes non conformes. Les cases grisées correspondent à des menus déroulants.</i>				
NON CONFORMITE RELEVÉE	ANALYSE DES CAUSES	ACTIONS CORRECTIVES MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	VISA (initiales)
Germe(s) mis en cause				
Germe 1 :	- Défaut de nettoyage / désinfection du matériel et / ou des surfaces	Rappel de l'importance de bien gratter dans les angles pour ne pas qu'il reste de résidus alimentaires	FIN NOVEMBRE 21	AC
	- Matériel stocké non protégé	Matériel désormais filmé et stocker en chambre froide	FIN NOVEMBRE 21	AC
Flore aérobie (37°C)				
Résultat :	>100			
Critère :	25			

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES



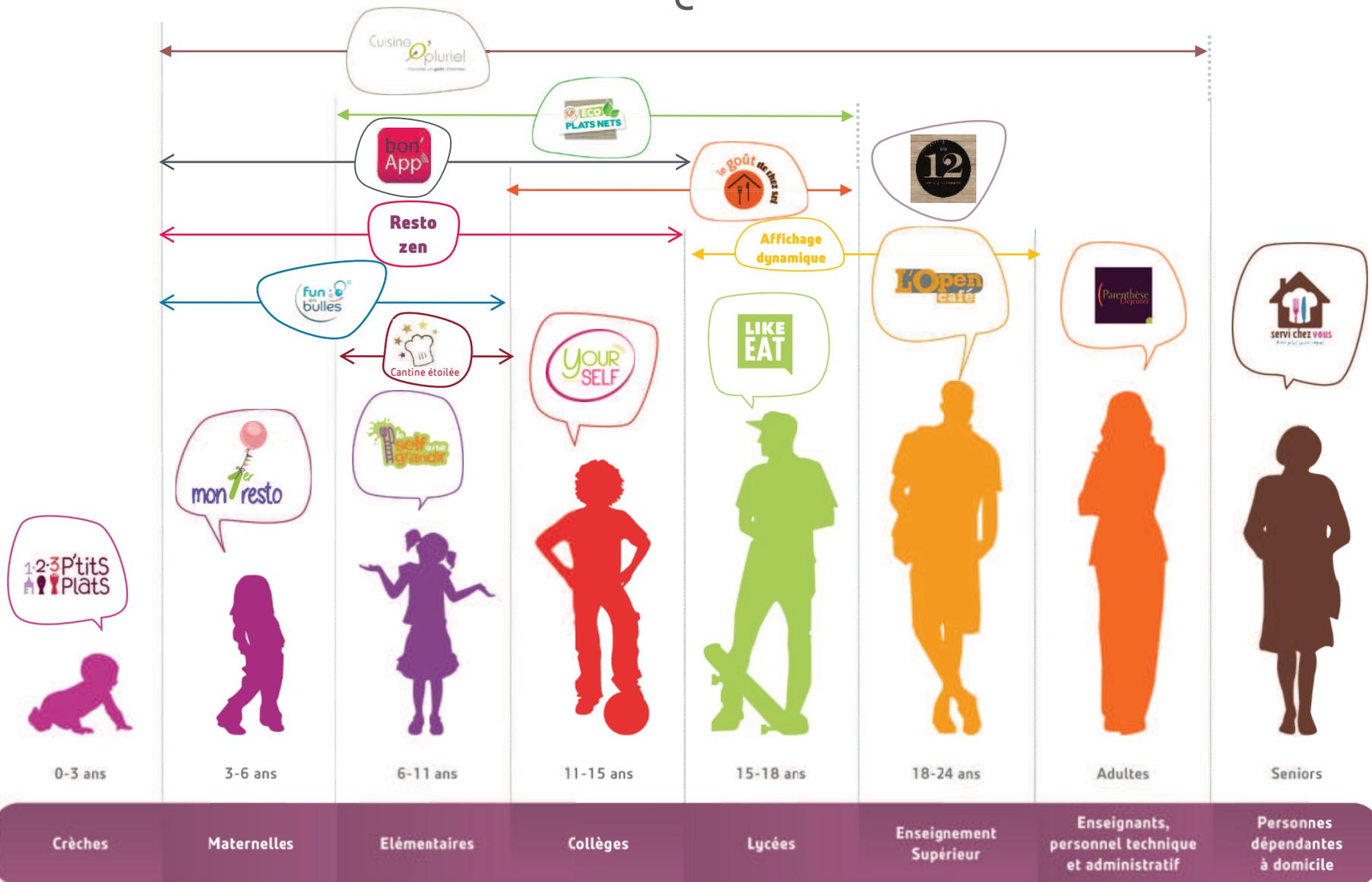
LES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE

	<i>RIE</i>	<i>SCOLAIRE</i>	<i>PORTAGE</i>
JANVIER	EPIPHANIE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	GALETTE DES ROIS	NOUVEL AN EPIPHANIE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE
FEVRIER	CHANDELEUR	CHANDELEUR	CHANDELEUR NOUVEL AN CHINOIS FRANCHE-COMTE
MARS	ALSACE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	ALSACE	ALSACE BOURGOGNE FETES DES GRANDS MERES FRANCHE COMTE
AVRIL	PÂQUES ITALIE	FRANCE PÂQUES	FRANCHE-COMTE PAQUES ITALIE
MAI	FRANCHE-COMTE TETE DE VEAU	VIVE LES EPICES	MUGUET ITALIE FRANC-COMTOIS
JUIN	MAGHREB	FETE FORAINE	FRANC-COMTOIS ITALIE MAROC
JUILLET	COMME UN BARBECUE	PIQUE-NIQUE DES VACANCES	CREOLE ITALIE FRANCHE-COMTE
AOUT	BROCHETTES DELICIEUSES		ESPAGNE TUNISIE FRANCHE COMTE
SEPTEMBRE	VENDANGES	SAVOUREUSE BIENVENUE DU CHEF	LE TEMPS DES VENDANGES FRANCHE-COMTE
OCTOBRE	SEMAINES DU GOUT FOIRE DE LA ST LUC	TOUS FOUS DU GOUT EPICES ET HERBES FRAÎCHES	MAROC FRANCHE-COMTE SEMAINE DU GOUT DOUCEURS D'AUTOMNE
NOVEMBRE	SAVEURS D'AUTOMNE FRANCHE-COMTE	SAVEURS D'OUTRE-MER	PORTUGAL CUISINE COLOREE FRANCHE-COMTE
DECEMBRE	REPAS DE NOEL	LE SUCCULENT NOEL DU CHEF	ALSACE REPAS DE NOEL





UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE AGE



UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE AGE

Dans votre ville

**Le Self qui
fait grandir**

**La table
de tri**

**Self qui fait
grandir**



LA COMMUNICATION ELIOR FRANCE ENSEIGNEMENT

Le Pôle Communication d'Elior France Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des centres d'intérêt de nos
 - Clients
 - Convives
 - Familles
- sur l'évolution de :
 - Notre savoir-faire
 - Nos prestations, nos offres
 - La réglementation alimentaire et sanitaire
 - Les règles nutritionnelles
 - Le développement durable

**Au plus près de
nos clients et
convives**



NOS SUPPORTS DE COMMUNICATION CLIENTS

Le magazine client

Le magazine client a une périodicité biannuelle
Printemps-Eté / Automne-Hiver

Il traite des dossiers de fond, témoignages et événements dans nos restaurants

Les e-mailing client

Les e-mailing client sont utilisés plus régulièrement (mensuel, bimensuel) pour vous informer des nouveautés: offres, réglementations, etc.

Un magazine dédié



2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



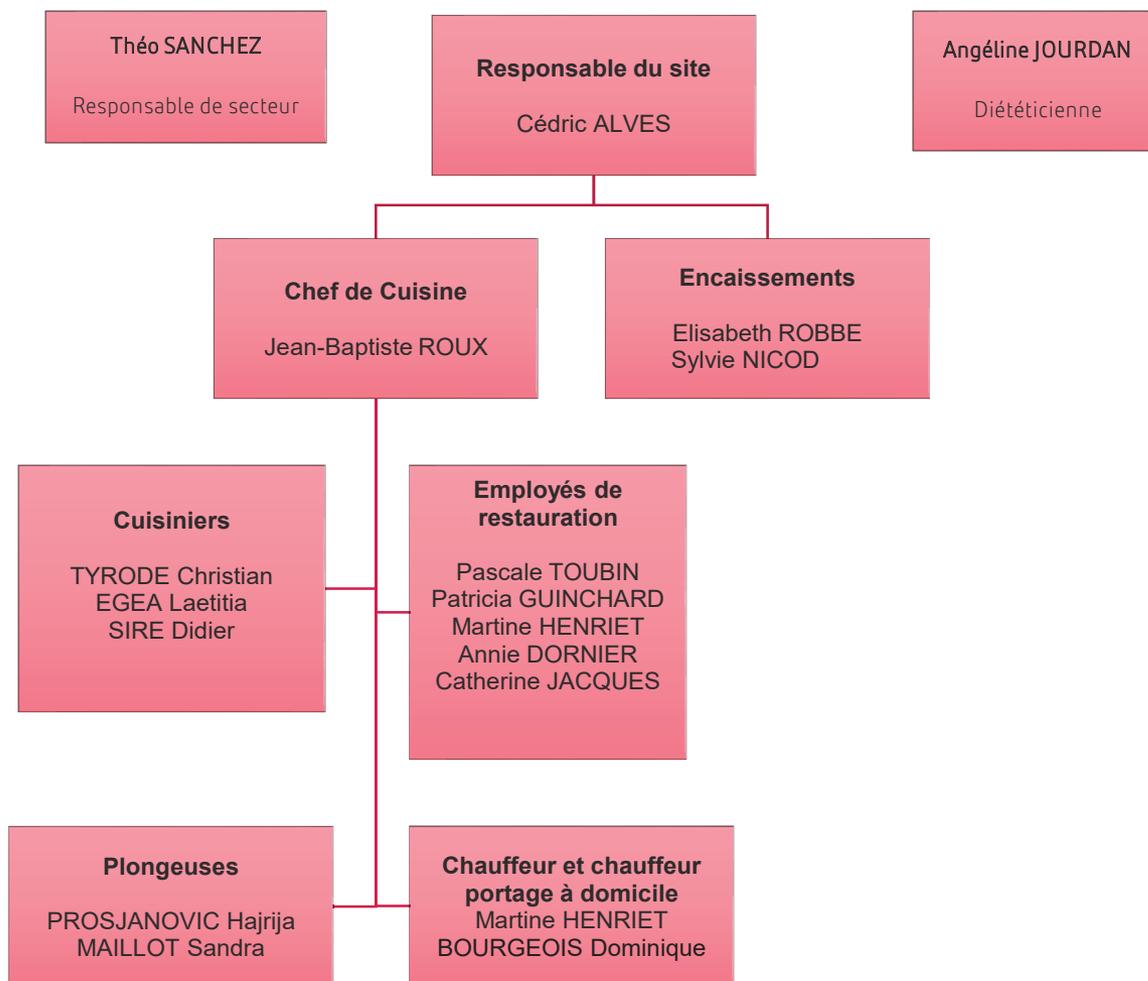
DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS

- Elior France Enseignement s'est développé grâce aux talents et aux compétences de ses collaborateurs
- Notre première force, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service de nos convives.
- Notre politique de ressources humaines, axée sur la formation et la promotion interne, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- Signataire de la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

**Nos collaborateurs sont
nos meilleurs
ambassadeurs**



ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



LISTE DES SALARIES

NOM Prénom	Emploi	Hor. Ctr	Type	Horaire hebdomadaire
JACQUES Catherine	Cuisinier(e)	040280	CDI	23
TOUBIN Pascale	Cuisinier(e) patiss.	040280	CDI	30
TYRODE Christian	Chef de cuisine	040280	CDI	36H39
GUINCHARD Patricia	Empl.polycomp. rest	040280	CDI	36h39
SIRE Didier	Second de cuisine	040280	CDI	36H55
MAILLOT Sandra	Empl.polycomp. rest	040280	CDI	22
ROBBE Elisabeth	Employe(e) administr	040280	CDI	36H55
HENRIET Martine	Empl.polycomp. rest	040280	CDI	34H30
BOURGEOIS Dominique Jacques	Chauffeur Liv Prepa	40280	CDI	25
ALVES Cedric	Resp. restaurant	040280	CDI	39
NICOD Sylvie	Caissier(e)	040280	CDI	12H30
PROSJANOVIC Hajrija	Empl. rest. livreur	040280	CDI	25
ROUX Jean Baptiste	Chef de cuisine	040280	CDI	36H54

NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Trois axes majeurs

- > L'emploi et la gestion de carrières
- > Le développement des compétences
- > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en employeur responsable en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants
- Fondée sur une offre personnalisée, la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.

**Promouvoir le
parcours et les
compétences de chacun
de ses collaborateurs**



TABLEAU DE SYNTHÈSE DES FORMATIONS DE NOS ÉQUIPES

Nom de famille	Prénom	FORMATION	Date de début d'inscription
ALVES	CEDRIC	Développer ses compétences en Développement Durable et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) appliquées à la restauration collective »	19/01/2021 17:22
ALVES	CEDRIC	Mon e-learning hygiène : à la découverte du PMS	16/06/2021 09:00
ALVES	CEDRIC	Recettes alternatives : cuisiner dans le respect d'Egalim et des intolérances alimentaires	17/11/2021 09:00
ALVES	CEDRIC	Formation Scan doc (DocuWare) - Opérations	18/10/2021 08:00
ROUX	JEAN BAPTISTE	Développer ses compétences en Développement Durable et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) appliquées à la restauration collective »	20/01/2021 04:52
ROUX	JEAN BAPTISTE	Mon e-learning hygiène : à la découverte du PMS	16/06/2021 09:00
ROUX	JEAN BAPTISTE	Dossier pré-inscription pour un parcours CQP Chef gérant	08/09/2021 15:43
ROUX	JEAN BAPTISTE	Les meilleures pratiques culinaires	24/11/2021 09:00
SIRE	DIDIER	Recettes alternatives : cuisiner dans le respect d'Egalim et des intolérances alimentaires	17/11/2021 09:00
TYRODE	CHRISTIAN	Développer ses compétences en Développement Durable et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) appliquées à la restauration collective »	20/01/2021 04:52
TYRODE	CHRISTIAN	Mon e-learning hygiène : à la découverte du PMS	16/06/2021 09:00

2.4 NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



RESTAURATEUR DURABLE PAR NATURE

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent trois principaux objectifs en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

- > Réduire et maîtriser notre empreinte écologique
- > Éduquer les jeunes générations au Développement Durable
- > Créer du lien social et privilégier la diversité

Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement



Fréquence BIO/local dans votre restaurant Scolaire

SCOLAIRE 2021							
DATES	04/01 au 05/03	08/03 au 07/05	10/05 au 06/07	07/07 au 01/09	02/09 au 05/11	06/11 au 31/12	TOTAL ANNUEL %
NOMBRE DE COMPOSANTES	192	214	248		248	175	1077
NOMBRE DE PRODUITS BIO	58	64	75		75	53	325
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	77	86	106		100	70	439
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	4	5	9		12	11	41
NOMBRE DE LABEL ROUGE	1	1	1		1	1	5
% DE BIO	30	30	30		30	30	30
% DE LOCAUX	40	40	43		40	40	41
% DE LABELISES	25	20	11		8	9	12

Fréquence BIO/local dans votre restaurant

Portage / personnes âgées

PORTAGE 2021												
DATES	04/01 au 31/01	01/02 au 28/02	01/03 au 28/03	29/03 au 02/05	03/05 au 30/05	31/05 au 04/07	05/07 au 08/08	09/08 au 03/10	04/10 au 31/10	01/11 au 28/11	29/11 au 02/01	TOTAL ANNUEL %
NOMBRE DE COMPOSANTES	280	286	267	295	247	357	354	572	287	260	274	3479
NOMBRE DE PRODUITS BIO	108	111	114	117	93	140	133	204	100	93	97	1310
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	121	122	121	122	101	148	141	209	122	108	111	1426
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	17	15	16	17	13	23	28	37	19	19	17	221
NOMBRE DE LABEL ROUGE	7	8	10	10	8	14	12	14	5	4	6	98
% DE BIO	39	39	43	40	38	39	38	36	35	36	35	38
% DE LOCAUX	43	43	45	41	41	41	40	37	43	42	41	41
% DE LABELISES	41	53	63	59	62	61	43	38	26	21	35	44

Fréquence BIO/local dans votre restaurant

CRECHE 2021												
DATES	4/01 au 31/01	01/02 au 28/02	01/03 au 04/04	05/04 au 30/04	01/05 au 30/05	31/05 au 27/06	28/06 au 29/08	30/08 au 26/09	27/09 au 31/10	01/11 au 28/11	29/11 au 02/01	TOTAL ANNUEL %
NOMBRE DE COMPOSANTES	140	140	175	133	119	140	168	140	175	126	126	1582
NOMBRE DE PRODUITS BIO	56	54	67	51	47	55	64	54	63	46	45	602
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	56	57	68	53	49	55	67	55	69	51	52	632
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	9	10	10	9	7	11	12	11	13	8	7	107
NOMBRE DE LABELISES	4	5	5	6	4	8	6	4	5	1	2	50
% DE LABELISE	44	50	50	67	57	73	50	36	38	13	29	47
% DE BIO	40	39	38	38	39	39	38	39	36	37	36	38
% DE LOCAUX	40	41	39	40	41	39	40	39	39	40	41	40

—3—

LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1 LA MAINTENANCE

3.2 LES FLUIDES

3.3 LES ENGAGEMENTS PLURI- ANNUELS

elior 

3.1. LA MAINTENANCE



LES CONTRATS D'ENTRETIEN

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
1-déc.-20	VERIFICATION DES INSTALLATIONS ELECTRIQUES	BUREAU VERITAS	591
1-oct.-20	LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	ECOLAB PEST	1 210
1-oct.-20	ENTRETIEN ADOUCISSEUR	ENGIE SOLUTIONS	2 449
1-août-20	NETTOYAGES BUEES GRASSES	TECHNIVAP	1 495
1-janv.-20	VERIFICATION INSTALLATIONS GAZ	BUREAU VERITAS	346
1-janv.-20	MAINTENANCE EQUIPEMENT	HORIS	6 848
1-janv.-20	PORTES SECTIONNELLE ET AUTOMATIQUES	LUGH	569
1-févr.-20	VITRERIE	LUSTRAL	599
Total			14108

L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Sur la cuisine centrale

Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de cuisson	625
Matériel de Laverie	155
Matériel de refroidissement	253
Matériel électromécaniques	96
Matériel Hygiène et nettoyage	89
Travaux de plomberie	943
Matériel de stockage froid	444
Bac à graisse	59
Total	2663

SUIVI FINANCIER :

ENTRETIEN, MAINTENANCE, RÉPARATIONS COURANTES

L'enveloppe d'investissement est plafonnée à 260 000 € sur toute la durée du contrat

Année civile *	Dépense annuelle € ht	Dépense cumulée € ht	Enveloppe résiduelle à fin* € ht
2018 (3/12)	3 764	3 764	256 236
2019	11 886	15 650	244 350
2020	23 736	39 386	220 614
2021	16 771	56 157	203 843
2022			
2023			
2024			
2025			
2026			
2027			
2028 (9 mois)			

3.2. LES ENGAGEMENTS PLURIANNUELS



LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions (Iveco frigorifique , 2x Doblo frigorifique)	Petit Forestier
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
Fluides	
Eau	Compagnie Générale des Eaux (factures Ville de Pontarlier)
Gaz	ENGIE
Electricité	E.D.F. entreprises
Maintenance	
Sécurité réglementaire Entretien (ECS, Pompes, Adoucisseur)	Bureau VERITAS ENGIE SOLUTIONS
Sous-traitance recouvrement	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

3.3. LES FLUIDES



LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

• Gaz

Période de référence	N ° Facture	Consommation en KWH
janvier-21		
février-21	10125177225	1 885
mars-21	10126907085	1 703
avril-21	10128189253	1 885
mai-21	10128692155	7 327
juin-21	10131031707	5 831
juillet-21	10132793402	1 824
août-21	10134355624	1 885
septembre-21	10136168916	1 885
octobre-21	10137786427	1 824
novembre-21	10140019595	1 363
décembre-21	10141659123	1 141
Régul Conso	10138706898	-4610
Cumul annuel		23 943

• Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en m3
DU 11/08/2020 au 16/02/2021	2021-EA-00-1703	1 519
DU 16/02/2021 au 09/09/2021	2021-EA-00-79088	2 861
Cumul annuel		4 380

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

• Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
		Pointe	Heures Pleines	Heures Creuses	Consommation à Facturer
01/01/2021 au 31/01/2021	10123812427	3 874	21 305	19 191	44 370
01/02/2021 au 29/02/2021	10125404612	3 034	16 631	12 803	32 468
01/03/2021 au 31/03/2021	10127154221	0	24 102	14 925	39 027
01/04/2021 au 30/04/2021	10128409228	0	17 026	7 793	24 819
01/05/2021 au 31/05/2021	10129987340	0	18 470	7 116	25 586
01/06/2021 au 30/06/2021	10131266141	0	18 080	5 351	23 431
01/07/2021 au 31/07/2021	10133135555	0	14 207	4 981	19 188
01/08/2021 au 31/08/2021	10134641671	0	12 964	5 083	18 047
01/09/2021 au 30/09/2021	10136424904	0	15 789	4 794	20 583
01/10/2021 au 31/10/2021	10138010521	0	17 562	6 081	23 643
01/11/2021 au 30/11/2021	10139909561	0	21 482	14 355	35 837
01/12/2021 au 31/12/2021	10142205929	0	35 978	21 678	57 656
Cumul annuel		6 908	233 596	124 151	364 655

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE VS A-1

Cumul	2020	2021	2020/2021	Evolution
GAZ (KWH)	18109	23943	5834	32,22%
EAU (M3)	2818	4380	1562	55,43%
Electricité	299481	364655	65174	21,76%

Globalement, l'ensemble des consommations énergétiques sont en hausse en 2021 par rapport à l'année 2020. Année de la crise sanitaire. Ceci s'explique par le retour à la normale de l'activité.

—4—

ANNEXES



4.1 TABLEAU DU GEMRCN



GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 28 décembre au 16 janvier 2021
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
4				
10		0		
	0	0		
	3			
	2			
	1			
	2			
		11		
		10		
0			8	
0			4	
			6	5
				1
				0
				4

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	1/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	4/20	Riches en vitamine C

GENRON JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 17 janvier au 5 février 2021
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≤ 2
Vian­des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
11		0		
	0	0		
	0			
	5			
	1			
	3			
		11		
		12		
0			9	
0			4	
			4	2
				0
				0
				6

Fréquence GENRON	Fréquence menu	Remarques de notre responsable restorac
4/20 maxi	5/20	Eviter de faire augmenter l'abonné, pas d'entrée d'un de ces catégories
10/20 mini	10/20	Eviter de faire augmenter d'abonnés, faire appel d'urgence dans certains cas
4/20 maxi	5/20	Eviter de faire d'abonnés afin d'augmenter les appels en lignes
2/20 maxi	5/20	Eviter de faire les appels protidiques dans les appels en lignes
4/20 mini	5/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence
4/20 mini	5/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence
3/20 maxi	5/20	Augmenter avec parcimonie un appel à la qualité conformément au plan, augmenter les appels d'urgence à base de légumes et légumes secs
10	10	Eviter de faire les appels, appels en ligne et en ligne
10	10	Eviter de faire les appels, appels en ligne et en ligne
6/20 mini	6/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence
4/20 mini	6/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence
6/20 mini	6/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence
3/20 maxi	6/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence
4/20 maxi	6/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence
6/20 mini	6/20	Eviter de faire les appels de moins de 100g pour la présence minimum, augmenter les appels en ligne d'urgence

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 6 février au 25 février 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
3				
4		0		
	0	0		
	2			
	5			
	4			
	3			
		5		
		13		
0			8	
0			4	
			6	2
				0
				1
				8

Fréquence GEMRCN	Fréquence JCMR	Remarques de notre responsabilité nutritionnelle
4/20 maxi	3/20	Eviter de faire ingérer l'alcool, pas d'alcool d'un à un consécutif
10/20 mini	6/20	Apports en fibres, vitamines et minéraux, éviter apports d'énergie (éviter les sodas)
4/20 maxi	3/20	Eviter la prise d'additifs afin d'éviter les apports en lipides
3/20 maxi	2/20	Eviter pour limiter les apports protéiques (éviter les plats)
4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance osseuse, évolutif des apports en énergie (éviter le)
4/20 mini	4/20	Contribuer à la couverture des besoins en fer, éviter de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	A proposer avec discrétion et en veillant à la qualité nutritionnelle de plus favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	8	Réguler le travail intestinal, éviter les fibres et en cas de constipation
10	11	Apports de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques, favoriser de l'alcool car augmente une absorption de la portion de fibres
8/20 mini	5/20	Eviter la consommation de produits riches en sodium
4/20 mini	4/20	Normal l'hydratation des enfants
8/20 mini	5/20	Normal l'hydratation des enfants
3/20 maxi	3/20	A limiter car limiter la quantité et l'absorption des enfants
4/20 maxi	3/20	A limiter car limiter la quantité et l'absorption des enfants
8/20 mini	5/20	Eviter les boissons C

GEMICN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 26 février au 17 mars 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vielandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
7		0		
	0	0		
	2			
	4			
	4			
	0			
		12		
		9		
0			8	
0			5	
			7	4
				1
				0
				7

Fréquence GEMICN	Fréquence menu	Remarques de votre responsable nutrition
4/20 max	5/20	éviter de dépasser également l'apport en fruits d'un déjeuné individuel
10/20 mini	7/20	éviter de faire intervenir un accompagnement, éviter aussi d'ajouter du sucre comme l'avoine
4/20 max	5/20	éviter de faire intervenir des produits non adaptés en lipides
2/20 max	3/20	à éviter pour limiter les apports protidiques entre plats et desserts
4/20 mini	4/20	éviter en dessert la présence de beurre qualité pour la cuisson uniquement, limiter les apports en sucre d'un plat
4/20 mini	4/20	éviter les préparations de biscuits au lait, éviter la présence de beurre qualité
3/20 max	5/20	à privilégier sans forcément en affecter la qualité nutritionnelle de plat, réserver les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	12	éviter le beurre individuel, éviter en plat et en plats individuels
10	8	éviter la présence de produits, éviter en plat et en plats individuels la présence de produits, éviter en plat et en plats individuels la présence de produits
6/20 mini	5/20	éviter la consommation de produits riches en calories
4/20 mini	5/20	éviter l'utilisation des produits
6/20 mini	11/20	éviter l'utilisation des produits
3/20 max	5/20	à éviter car limiter les apports en lipides des produits
4/20 max	5/20	à éviter car limiter les apports en lipides des produits
8/20 mini	7/20	éviter en dessert

GEMCON JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 18 mars au 6 avril 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (**)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
3				
10		0		
	0	0		
	3			
	2			
	4			
	2			
		8		
		12		
0			8	
0			3	
			5	2
				3
				1
				8

Fréquence GEMCON	Déjeuner (jours)	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	3/20	Eviter de dépasser largement l'objectif, pas d'excès d'un de ces nutriments
10/20 mini	18/20	Eviter de faire, plusieurs en addition, même avec d'énergie forte comme l'alcool
4/20 maxi	6/20	Eviter un type d'aliments tels d'équivaloir les apports en lipides
3/20 maxi	3/20	A limiter pour limiter les apports protidiques riches en lipides
4/20 mini	3/20	Eviter un apport de protéines de bonne qualité avec la viande, notamment, nécessiter des apports en énergie équilibré
4/20 mini	4/20	Respecter à la consommation de légumes en br., éviter de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	A privilégier sans éliminer un certain % de qualité nutritionnelle de plus, limiter les sources alternatives d'acides gras saturés et d'apport en protéines
10	8	Eviter la viande hachée, apports en fibres et en acides gras
10	12	Eviter de glucides complexes, fibres et acides gras, privilégier le moment des repas équilibrés, privilégier de l'activité car augmente une dépense de la partie de fibres
8/20 mini	8/20	Eviter la consommation de produits riches en sodium
4/20 mini	3/20	Eviter l'acidification des osseux
8/20 mini	7/20	Eviter l'acidification des osseux
3/20 maxi	3/20	A limiter car limiter le risque de l'acidité des osseux
4/20 maxi	1/20	A limiter car limiter le risque de l'acidité des osseux
8/20 mini	6/20	Eviter en abondance (

GEMREN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 7 avril au 26 avril 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (**)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
11		0		
	0	0		
	0			
	2			
	3			
	1			
		12		
		16		
0			0	
0			4	
			5	6
				2
				1
				3

Fréquence GEMREN	Réponses valides	Remarques de votre responsable nutrition
4/20 maxi	3/20	Eviter de faire augmenter l'activité, pas d'oubli d'un de nos nutriments
10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux, source d'apport d'énergie (forte contre l'obésité)
4/20 maxi	3/20	Contre le type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	3/20	A éviter pour limiter les apports protidiques (viande, poisson et œufs)
4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour le maintien osseux, améliorer les apports en vitamines (vitamine B)
4/20 mini	3/20	Contribue à la correction de l'excès de fer, source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	A proposer sans discrimination en fonction de la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	12	Régule le transit intestinal, apporte des fibres et un apport énergétique
10	16	Apport de glucides complexes, fibres et vitamines permettent le maintien des besoins énergétiques. Favoriser de l'activité car augmente une distribution de la portion de fibres
8/20 mini	3/20	Permettre la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permettre l'assimilation des vitamines
6/20 mini	11/20	Permettre l'assimilation des vitamines
3/20 maxi	3/20	A éviter car limiter le calcium et l'activité due au calcium
4/20 maxi	3/20	A éviter car limiter le calcium et l'activité due au calcium
8/20 mini	3/20	Régule le transit intestinal

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 27 avril au 16 mai 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
3				
11		0		
	0	0		
	2			
	2			
	4			
	1			
		16		
		17		
0			0	
0			3	
			8	2
				0
				2
				6

Fréquence GEMRCN	Indigence ELIA	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	5/20	Eviter de trop augmenter l'abaisse, au profit d'un peu de gras saturés
10/20 mini	11/20	Eviter de faire, abaisse et crudités, éviter aussi d'ajouter de la sauce (abaisse)
4/20 maxi	6/20	Eviter ce type d'abaisse afin d'équilibrer les apports en lipides
3/20 maxi	2/20	A éviter pour limiter les apports protidiques (moins d'œuf et poisson)
4/20 mini	3/20	Eviter ce type de produits de basse qualité pour la cuisson (croustilles, pâtes fines des apports de sel et d'additifs)
4/20 mini	4/20	Eviter à la consommation de produits et les sources de produits de basse qualité
3/20 maxi	1/20	A privilégier les dérivés laitiers et éviter à la qualité nutritionnelle de ces produits (éviter les produits dérivés à base de céréales et légumineuses)
10	18	Eviter le sucre ajouté, éviter les fibres et les aliments riches
10	17	Eviter les glucides complexes, éviter les produits transformés (éviter les produits dérivés de basse qualité, éviter les produits dérivés de basse qualité)
8/20 mini	9/20	Eviter la consommation de produits riches en sodium
4/20 mini	3/20	Eviter l'ajout de sel
6/20 mini	8/20	Eviter l'ajout de sel
3/20 maxi	6/20	A éviter ce type de produits et l'abaisse pour les apports
4/20 maxi	2/20	A éviter ce type de produits et l'abaisse pour les apports
8/20 mini	6/20	Eviter les produits riches

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le partage à domicile

Cycle du 17 mai au 5 juin 2021
Menu 5 Composantes
soit 20 dîners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides	4				
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0		
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0		
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1			
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		0			
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5			
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1			
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			8		
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12		
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)	0			10	
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)	0			3	
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				5	5
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0
Desserts de fruits crus					5

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
4				
10		0		
	0	0		
	1			
	0			
	5			
	1			
		8		
		12		
0			10	
0			3	
			5	5
				0
				0
				5

Fréquence GEMRCN	Prérogative GEMRCN	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	4,00	limiter la consommation d'aliments gras d'origine d'œuf de nos collaborateurs
10/20 mini	10,00	éviter les fromages, charcuteries et salades, limiter aussi l'usage (sauf contre-indication)
4/20 maxi	5,00	éviter la consommation d'aliments gras d'origine animale
2/20 maxi	1,00	à limiter pour limiter la consommation d'aliments gras d'origine animale
4/20 mini	3,00	éviter les plats de produits de la mer grillés pour la consommation excessive, privilégier des plats de cuisson à l'eau
4/20 mini	5,00	éviter à la consommation des produits en fer, éviter les produits de la mer grillés
3/20 maxi	1,00	à privilégier avec accompagnement en relation à la qualité nutritionnelle de plats, limiter les produits transformés à base de céréales et légumineuses
10	8	éviter la consommation d'aliments gras d'origine animale
10	11	éviter les glucides complexes, fromages et charcuteries pour limiter la consommation des produits transformés, privilégier les produits de cuisson à l'eau
6/20 mini	15,00	limiter la consommation de produits gras et salés
4/20 mini	3,00	limiter la consommation de produits gras
6/20 mini	15,00	limiter la consommation de produits gras
3/20 maxi	9,00	à limiter car limiter la consommation d'aliments gras
4/20 maxi	9,00	à limiter car limiter la consommation d'aliments gras
6/20 mini	4,00	éviter les produits gras

GENRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 26 juin au 15 juillet 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L \leq 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L \geq 2
Vian­des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
12		0		
	0	0		
	0			
	0			
	4			
	1			
		11		
		11		
0			9	
0			4	
			5	4
				0
				1
				5

Fréquence GENRCN	Fréquence suive	Remarques de notre responsable restriction
4/20 maxi	1/20	Riches en lipides essentiellement saturés, peu d'oméga 3 ou de fibre additionnel
10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux. Nécessaire après d'effort forte contre l'ostéoporose
4/20 maxi	5/20	Prévenir les carences d'éléments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	5/20	à éviter pour favoriser les apports protidiques autres fibres et lipides
4/20 mini	3/20	Prévenir en apport les problèmes de bonne qualité pour le croissant notamment, disponibilité des apports en oméga 3 oméga 6
4/20 mini	4/20	Prévenir les carences des fibres en fibre, éviter les problèmes de bonne qualité
3/20 maxi	1/20	à privilégier avec équilibre en apport à la qualité nutritionnelle du plat favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	11	Facile à croquer, idéal, apports en fibres et en acides aminés
10	11	Apport de glucides complexes, fibres et vitamines permettant à consommer des produits énergétiques, présence de l'oléate qui augmente la biodisponibilité de la partie de lipides
5/20 mini	5/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Favoriser l'efficacité des enfants
5/20 mini	5/20	Favoriser l'efficacité des enfants
3/20 maxi	3/20	à éviter car favorise la constipation et l'acidité chez les enfants
4/20 maxi	1/20	à éviter car favorise la constipation et l'acidité chez les enfants
5/20 mini	5/20	Riches en vitamines C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 16 juillet au 4 août 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiés ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
2				
15		0		
	0	0		
	5			
	1			
	2			
	1			
		9		
		11		
0			8	
0			2	
			7	2
				0
				1
				9

Fréquence GEMRCN	Fréquence suive	Remarques de votre responsable nutrition
4/20 maxi	3/09	Eviter de faire repasser l'huile, pas d'huile d'oe ou de ses substituts
10/20 mini	13/20	Eviter de faire, abaisser et réduire, faire avec d'huile (sauf huile d'olive)
4/20 maxi	3/09	Eviter de faire d'ailleurs que d'équivaler les apports en lipides
2/20 maxi	3/09	A éviter pour limiter les apports protéiques (sauf dans les plats)
4/20 mini	3/09	Eviter un apport en protéines de source animale avec la cuisson salée, évitez les apports en sel et d'origine
4/20 mini	3/09	Contribue à la croissance des bactéries et les risques de problèmes de santé
3/20 maxi	3/09	A éviter sans accompagnement ou éviter à la suite d'alternance de plats. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	9	Eviter le travail intensif, éviter de faire de la cuisine
10	11	Eviter de griller longtemps, faire et réduire permettent de limiter les besoins énergétiques. Prévenir de l'obésité en évitant une distribution de la portion de viande
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	3/09	Permet d'optimiser les apports
8/20 mini	8/20	Permet d'optimiser les apports
3/20 maxi	8/20	A éviter car favorise la constipation et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	3/09	A éviter car favorise la constipation et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	8/20	Eviter de donner à

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 5 au 24 août 2021
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
14		0		
	0	0		
	1			
	1			
	3			
	3			
		10		
		11		
0			10	
0			4	
			5	5
				0
				0
				7

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	1/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 25 août au 13 septembre 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
14		0		
	0	0		
	1			
	2			
	4			
	3			
		9		
		11		
0			10	
0			3	
			6	2
				1
				7

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	3/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 14 septembre au 3 octobre 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
12		0		
	0	0		
	1			
	2			
	4			
	0			
		7		
		13		
0			9	
0			4	
			5	3
				1
				3
				5

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	7	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	13	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	5/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 4 au 23 octobre 2021
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides	1				
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0		
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0		
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1		2			
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1			
Vianades non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4			
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'oeuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		0			
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			8		
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			14		
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)	0			8	
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)	0			4	
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	5
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2
Desserts de fruits crus					7

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
11		0		
	0	0		
	2			
	1			
	4			
	0			
		8		
		14		
0			8	
0			4	
			6	5
				1
				2
				7

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	1/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	14	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 24 octobre au 12 novembre 2021 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides	2				
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	9		0		
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0		
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1		3			
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		0			
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5			
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1			
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9		
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11		
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)	0			10	
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)	0			3	
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				5	4
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0
Desserts de fruits crus					4

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
2				
9		0		
	0	0		
	3			
	0			
	5			
	1			
		9		
		11		
0			10	
0			3	
			5	4
				1
				0
				4

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	0/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	3/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	4/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 13 novembre au 2 décembre 2021
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
9		0		
	0	0		
	1			
	3			
	3			
	1			
		10		
		12		
0			8	
0			4	
			6	4
				1
				6

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 3 décembre au 26 décembre 2021
Menus 5 Composantes
soit 24 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crus/légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
13		0		
	0	0		
	3			
	4			
	5			
	1			
		11		
		16		
0			12	
0			5	
			8	5
				1
				2
				6

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELJOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	1/24	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	13/24	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/24	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	3/24	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/24	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	5/24	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/24	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	16	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	12/24	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	5/24	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	13/24	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/24	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	2/24	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	6/24	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 04 janvier au 07 février 2021
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
3				
7		0		
	2	1		
	2			
	3			
	5			
	1			
		8		
		12		
0			9	
0			5	
	1		6	3
				2
				0
				10

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	7/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	3/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 22 février au 28 mars 2021
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
9		0		
	1	1		
	1			
	4			
	4			
	0			
		9		
		11		
0			10	
0			6	
			4	2
				1
				0
				9

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes
soit 7 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 29 mars au 11 avril 2021

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidiqes des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidiqes	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
2		0		
	0			
	2			
	0			
	1			
	1			
		2		
		5		
0			3	
0			1	
			3	1
				1
				0
				3

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	0/7	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	2/7	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/7	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	2/7	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	0/7	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	1/7	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/7	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	2	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	5	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	3/7	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	1/7	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	4/7	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/7	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/7	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	3/7	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 26 avril au 03
juin 2021

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
2				
12		0		
	0	1		
	1			
	2			
	5			
	3			
		7		
		13		
0			10	
0			5	
			5	2
				3
				1
				9

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	7	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	13	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes soit 18 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 04 juin au 05 juillet 2021
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crus/légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
2				
11		0		
	1			
	0			
	3			
	1			
	1			
		7		
		11		
0			8	
0			3	
			7	0
				1
				0
				9

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	2/18	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	11/18	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	1/18	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	0/18	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	3/18	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	1/18	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/18	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	7	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/18	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	3/18	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	7/18	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/18	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/18	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9/18	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 02 septembre au
05 octobre 2021

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
3				
12		0		
	0			
	1			
	5			
	4			
	1			
		8		
		12		
0			8	
0			4	
			8	1
				1
				0
				9

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes
soit 10 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 07 octobre au 22 octobre 2021

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
2				
5		0		
	0			
	0			
	3			
	2			
	1			
		3		
		7		
0			3	
0			2	
			5	0
				1
				0
				4

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	2/10	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	5/10	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/10	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	0/10	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	3/10	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	2/10	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/10	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	3	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	7	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	3/10	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	2/10	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	5/10	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/10	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/10	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	4/10	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus 5 Composantes
soit 23 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 08 novembre au
17 décembre 2021

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
2				
10		0		
	0	1		
	2			
	5			
	4			
	1			
		8		
		15		
0			9	
0			6	
			7	2
				2
				1
				10

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	3/23	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	10/23	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	1/23	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	2/23	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	5/23	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/23	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	1/23	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	15	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/23	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	6/23	Permet l'ossification des enfants
8/20 mini	9/23	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	2/23	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	1/23	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	10/23	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 4 janvier au 29 janvier 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crus/légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
14				
	0	0		
	4			
	2			
	3			
		20		
		20		
			8	
			4	
			8	
				1
				0
				19

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	2/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	19/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 1 février au 26 février 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
12				
	0	0		
	4			
	3			
	1			
		20		
		20		
			8	
			4	
			8	0
				0
				1
				19

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/20	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	19/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 1 mars au 26 mars 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viances non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
14				
	0	0		
	5			
	4			
	2			
		20		
		20		
			8	
			3	
			9	
				0
				0
				20

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	3/20	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 29 mars au 23 avril 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 19 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
13				
	0	0		
	4			
	1			
	4			
		19		
		19		
			9	
			2	
			8	
				1
				18

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/19	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	13/19	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/19	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/19	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/19	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	1/19	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	4/19	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	19	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	19	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/19	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	2/19	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/19	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	1/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	18/19	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 26 avril au 21 mai 2021 Menus 5 Composantes sans choix soit 19 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vian­des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
15				
	0	0		
	4			
	4			
	2			
		19		
		19		
			8	
			3	
			8	
				0
				0
				19

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/19	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	15/19	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/19	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/19	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/19	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/19	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	2/19	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	19	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	19	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/19	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	3/19	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/19	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	19/19	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 24 mai au 18 juin 2021 Menus 5 Composantes sans choix soit 19 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
14				
0	0			
4				
4				
2				
		19		
		19		
			8	
			3	
			8	
				19

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/19	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	14/19	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/19	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/19	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/19	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/19	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	2/19	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	19	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	19	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	8/19	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	3/19	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/19	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	19/19	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 21 juin au 16 juillet 2021 Menus 5 Composantes sans choix soit 19 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crus/légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
16				
	0	0		
	4			
	3			
	0			
		19		
		19		
			7	
			3	
			8	0
				0
				19

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/19	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	16/19	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/19	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/19	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/19	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibrer des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	3/19	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	0/19	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	19	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	19	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	7/19	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	3/19	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/19	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	19/19	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 16 aout au 10 septembre 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
15				
	0	0		
	4			
	2			
	2			
		20		
		20		
			9	
			3	
			8	
				20

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	15/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/20	Limitier ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	2/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	3/20	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 13 septembre au 8 octobre 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 20 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
12				
	0	0		
	4			
	4			
	0			
		20		
		20		
			10	
			2	
			8	
				20

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	2/20	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 11 octobre au 05 novembre 2021 Menus 5 Composantes sans choix soit 19 déjeuners consécutifs
Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Vianades non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidiqes	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
12				
	0	0		
	4			
	4			
	2			
		19		
		19		
			7	
			3	
			9	
				0
				0
				19

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/19	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	12/19	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/19	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/19	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/19	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	4/19	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	2/19	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	19	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	19	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	7/19	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	3/19	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	9/19	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	19/19	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 08 novembre au 03 décembre 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 19 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
11				
	0	0		
	4			
	2			
	2			
		19		
		19		
			7	
			3	
			9	
				0
				0
				19

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/19	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	11/19	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/19	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/19	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/19	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	2/19	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	2/19	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	19	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	19	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	7/19	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	3/19	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	9/19	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	0/19	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	19/19	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 06 décembre au 24 décembre 2021
Menus 5 Composantes sans choix
soit 13 déjeuners consécutifs

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crus/légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus/cuits

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
8				
	0	0		
	4			
	3			
	1			
		13		
		13		
			5	
			2	
			5	
				0
				1
				12

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
1/20 maxi	0/13	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
8/20 mini	8/13	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
2/20 maxi	0/13	limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
0/20 maxi	0/13	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
4/20 mini	4/13	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
4/20 mini	3/13	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
2/20 maxi	1/13	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
10	13	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	13	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	5/13	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
8/20 mini	2/13	Permet l'ossification des enfants
2/20 mini	5/13	Permet l'ossification des enfants
1/20 maxi	0/13	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
1/20 maxi	1/13	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
19/20 mini	12/13	Riches en vitamine C

4.2 LE COMPTE D'EXPLOITATION



COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX 2021 VS 2020

VILLE DE PONTARLIER

COMPTE D'EXPLOITATION DU CONCESSIONNAIRE ET DE SON SOUS-TRAITANT Elior restauration ENSEIGNEMENT

	Janvier à Décembre 2021			Janvier à Décembre 2020			Ecart		
	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total
CHIFFRE D'AFFAIRES	728 193	272 527	1 000 720	622 764	326 952	949 716	105 429	-54 425	51 004
<i>dont Facturation Frais Fixes Incompressible</i>				46 689			-46 689	0	0
MATIERES PREMIERES	-212 099	-128 904	-341 003	-185 547	-149 779	-335 326	-26 552	20 875	-5 677
R.R.O	21 210	12 890	34 100	18 555	14 978	33 533	2 655	-2 088	568
MAIN D'OEUVRE	-225 462	-301 318	-526 780	-208 124	-271 871	-479 995	-17 338	-29 447	-46 785
ELECTRICITE	-17 061	-13 438	-30 499	-17 012	-18 978	-35 989	-50	5 540	5 490
EAU	-5 931	-4 671	-10 602	-4 592	-5 123	-9 716	-1 338	452	-886
GAZ / MAZOUT	-589	-464	-1 054	-390	-435	-824	-200	-30	-230
CARBURANTS	-1 161	-10 451	-11 612	-1 264	-11 377	-12 641	103	925	1 028
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-3 373	-30 354	-33 727	-3 122	-28 099	-31 221	-251	-2 255	-2 505
PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI	-2 522	-1 987	-4 509	-1 550	-1 730	-3 280	-972	-257	-1 229
VERRERIE-VAISSELLE	-17 354	0	-17 354	-4 436	0	-4 436	-12 918	0	-12 918
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	-4 697	-3 699	-8 396	-6 355	-7 090	-13 445	1 658	3 390	5 049
BARQUETTES	-6 213	-4 893	-11 106	-5 606	-6 254	-11 861	-606	1 361	755
LINGE ET UNIFORMES	-3 953	-4 831	-8 785	-4 478	-5 474	-9 952	525	642	1 167
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR	-1 619	-1 275	-2 895	-86	-96	-182	-1 533	-1 180	-2 713
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-1 846	-1 846	0	-479	-479	0	-1 367	-1 367
TRANSPORTS FORMATION	-17	0	-17	0	0	0	-17	0	-17
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	0	-1 858	-1 858	0	0	0	0	-1 858	-1 858
ENTRETIEN LOCAUX	-856	-674	-1 530	-2 779	-3 100	-5 879	1 923	2 426	4 348
FOURNITURES DEXPLOITATION	-934	-736	-1 670	-968	-1 079	-2 047	33	343	377
LOCATION MAT. DEXPLOITATION	-718	-566	-1 284	-563	-628	-1 190	-156	62	-94
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-10 765	-8 479	-19 245	-7 005	-7 815	-14 820	-3 760	-664	-4 425
ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX	-159	-125	-285	-811	-905	-1 715	652	779	1 431
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-40	-32	-72	-29	-32	-61	-11	1	-10

PUBLICITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DECORATION / SONORISATION	-31	-24	-55	-168	-187	-355	137	163	300
ANIMATION COMMERCIALE_FG0040	-1 313	-982	-2 295	-1 977	-231	-2 208	664	-751	-87
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-380	-510	-890	-736	-552	-1 288	356	42	398
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITAN	-288	0	-288	-1 402	0	-1 402	1 113	0	1 113
ECARTS ENCAISSEMENTS	-152	0	-152	-3	0	-3	-149	0	-149
CANTINES.COM	-6 192	0	-6 192	-6 687	0	-6 687	495	0	495
COMM CARTES CREDIT ET TR	-193	0	-193	-274	0	-274	81	0	81
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-885	-697	-1 583	-819	-913	-1 732	-67	216	149
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	0	0	0	-161	-179	-340	161	179	340
DOCUMENTATION	0	0	0	-35	-39	-74	35	39	74
TEL / FAX	-820	-646	-1 465	-622	-694	-1 315	-198	48	-150
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-149	0	-149	-201	0	-201	52	0	52
ASSURANCES	-4 448	-206	-4 654	-1 721	-234	-1 955	-2 727	28	-2 699
LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO	-2 563	-2 019	-4 582	-1 424	-1 588	-3 012	-1 139	-431	-1 570
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-826	-650	-1 476	-1 050	-1 172	-2 222	225	521	746
HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT	-88	-70	-158	-20	-22	-41	-69	-48	-116
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-154	-122	-276	-119	-133	-252	-35	11	-24
IMPOTS ET TAXES	-7 311	-2 080	-9 391	-6 279	-2 364	-8 642	-1 032	284	-749
DIVERS	-623	0	-623	580	0	580	-1 204	0	-1 204
							0	0	0
							0	0	0
FRAIS GENERAUX	-104 381	-98 386	-202 767	-84 162	-107 000	-191 162	-20 219	8 614	-11 605
REDEVANCES AFFERMAGE	-46 591	0	-46 591	-50 000	0	-50 000	3 409	0	3 409
REDEVANCES DE CONCESSIONS	0	-14 746	-14 746	0	-14 730	-14 730	0	-16	-16
AMORTISSEMENTS	-40 000	-448	-40 448	-40 000	-4 048	-44 048	0	3 600	3 600
COUTS D'OCCUPATION	-86 591	-15 194	-101 785	-90 000	-18 778	-108 778	3 409	3 585	6 993
CREANCES DOUTEUSES	-9 810	1 859	-7 951	-6 348	-1 884	-8 232	-3 462	3 742	280
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	-66	0	-66	0	0	0	-66	0	-66
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONN	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	-9 876	1 859	-8 018	-6 348	-1 884	-8 232	-3 528	3 742	214
FRAIS DE SIEGE	-12 379	-4 633	-17 012	-10 587	-5 558	-16 145	-1 792	925	-867
RESULTAT D'EXPLOITATION	98 614	-261 159	-162 545	56 552	-212 940	-156 389	42 062	-48 218	-6 156

Entre 2020 et 2021, le déficit s'est accentué de 6 156€.

- **Malgré la reprise d'activité en 2021, notre chiffre d'affaire n'a progressé que de 51 001 € (+5,4 %) . Ceci s'explique par la perte des contrats des collèges Lumière et Diderot à Besançon ainsi que la commune de Cuiseaux et notre partenariat MASLOW avec la Poste.**
- **Nous avons perdu environ 50 k€ (-17 %) de chiffre d'affaires sur la partie extérieur malgré la reprise. En revanche, l'activité Ville de Pontarlier progresse de 105 k€ (+17%) avec la reprise de l'activité scolaire.**
- **La masse salariale augmente d'environ 10% avec la fin de l'activité partielle.**

4.3 COMPTE RENDU ANNUEL TECHNIQUE



Liste des fournisseurs

Raison sociale

JPG
3C CUISINE COL (MAINTENANCE)
ABC DESIGN (IMMO)
ADCA GFP
ADECCO (CABINET DE RECRUTEMENT)
AGRO-ANALYSES
AIMEE JULIEN
ALPES FRAIS PRODUCTION
ANEPIA
A-PRO-SERVICES SARL
ARVAL ENTRETIEN FRAIS DIVERS VP
ARVAL SERVICE LEASE
ATC GROUPE (HONORAIRES)
AU BON GOUT DU TERROIR
AU FOURNIL DU LAC
AXIMA REFRIGERATION (IMMO)
B.PRO FRANCE (MAINTENANCE)
BADENOCH & CLARK
BAILLY
BERGAMS BOISSON
BERNARD CHARCUTERIE
BIANCHI (IMMO)
BIGARD DISTRIBUTION VOLAILLE
BIO SERVICES
BLEDINA
BMA SIGN DISPLAY
BODIN CTV
BOULANGERIE DES CLAIRS SOLEILS
BOULANGERIE RUFFIOT
BOUYGUES TELECOM
BRETAGNE DESSERTS
BRETZEL BURGARD
BRINK'S EVOLUTION
BUREAU VERITAS EXPLOITATION
BUSINESS BOOKING AGENCY (BBA)
C.C.L.D.
CAFES RICHARD ELIOR REST
CAPIC (IMMO)

CARNIATO EUROPE
CCL LEZAMPOULS (PETIT MAT.)
CHATEAU D'EAU (BONBONNE)
CHEDEVILLE CHARCUTERIE
CHEF ECO (IMMO)
CHOMETTE FAVOR
CHRISTINE BONJEAN
CITE MARINE EDI (SURGELES)
COLIFRANCE
COMAC
CONFOREL (IMMO)
COOL
COUP DE PATES
CRENO FRUITS-LEGUMES
CREPERIE COLAS
CUISINE SOLUTIONS
CYPRES (BOULANGERIE ROGER)
DEMEUSY
DESAUTEL (IMMO)
DESIGN CONCEPT (MAINT PM)
DIFCAA (PM)
DIVERSEY France
DUQUESNE SERVICE
EBERHARDT FRERES (IMMO)
ECOLAB PEST FRANCE
EEWORX
EGENCIA FRANCE
ELECTRO CALORIQUE (MAINT)
ELECTROLUX PROFESSIONNEL
ELIS SA
ENODIS FRANCE (IMMO)
ESPRI RESTAURATION
ETABLISSEMENTS PUIGRENIER
EXPRESSO SERVICE
FERMOB (IMMO)
FETES ET REVES
FIRST
FLEURY MICHON LS

FOLIATEAM (MAINTENANCE PM)
FOLLINET (EX TROPICO) ELIOR REST
FOODEX
FOREZIA
FRACIM SERVICES (immo)
FRANCE BOISSONS NATIONAL ELIOR REST
GASEL (IMMO)
GECAM (IMMO)
GEL KIT (MAINTENANCE)
GEL MANCHE
GENEDIS (PROMOCASH)
GOUVILLE FROID (IMMO)
GREEN OFFICE (IMMO)
GROUPE BEDC
GROUPE QUIETALIS (MAINTENANCE)
GROUPE RH PARTNERS
GROUPE SEDA (IMMO.)
GYRDIS
H.D.C. (IMMO)
HAPI TRADING
HEDIMAG (IMMO)
HENCO (IMMO)
HOBART (IMMO.)
HOOGSTOEL & ASSOCIES
HORIS BONNET THIRODE GC (IMMO)
HORIS SERVICES (MAINTENANCE)
IDEM CUISINES (IMMO)
IGIENAIR
IKA (ACHAT LINGE)
INFOWAY (IMMO)
INMAC
INNOVORDER
ISCO (IMMO)
JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS ELIOR R
PG (IMMO)
JRI (IMMO)
KARCHER (IMMO)
LA BAGUETTE FRANCAISE PROV
LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Liste des fournisseurs

LAPLACE CDP ELIOR REST
LDC GUILLET VOLAILLE
LE BUREAU CONTEMPORAIN (IMMO)
LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE
LILI'S BROWNIES
LOOMIS FRANCE
MAC MOBILIER
MAJESTIC INNOVATION (IMMO)
MALONGO
MANIEZ (IMMO)
MANPOWER FRANCE INTERIM
MANUTAN
MARESCOL (IMMO)
MATFER BOURGEAT (MATERIEL IMMO)
MECAPACK (IMMO)
MELITTA COFFEE (IMMO)
MIKO
MOBIDECOR (IMMO)
MOLINEL
MONDIAL FRIGO - IFC (IMMO)
MR NET (IMMO.)
NATAMA
NATURDIS
NESPRESSO FRANCE (IMMO)
NK CONSEIL - URVIKA
NUTRISENS
OP SEARCH
OPTIONS
ORANGE
ORIENTAL VIANDES
OXY'PHARM
PARCOURS VP (ENTRETIEN ET DIVERS)
PARCOURS VU
PATISFRANCE
PETIT FORESTIER F.DIVERS
PI ELECTRONIQUE.
POMONA
POULAILLON

PREMIUM FOODS SOLUTIONS (PATISNACK)
PRESTALOC
PRIMEO ENERGIE
PRO NATURA
PSE (IMMO)
QUALICONSULT (IMMO)
QUIETALIS
RESCASET (BARQUETTE)
RESOTM (IMMO)
RICHARD (ALCOOL - VINS) ELIOR REST
RICOH (LOCATION)
RIEBER FRANCE (IMMO)
ROUSSEL (IMMO)
SAFE (MAINTENANCE)
SAFEXIS EUROPE (IMMO)
SAPIAN
SARIA INDUSTRIES
SATO ETIQUETTE
SCAL
SCAN EUROS (IMMO)
SCHWEITZER
SDV
SEB PROFESSIONAL FRANCE (IMMO) (EX
SELECTA (IMMO)
SELESCOPE
SEMPA (FOURNITURES)
SFI FOOD INGREDIENTS
SFR BUSINESS TEAM (EX.9 TELECOM)
SIDER
SOCAMEL (IMMO.)
SOCOTEC EQUIPEMENT IMMO
SODEBO
SODIGIF (IMMO)
SOLIA
SOPAC (IMMO)
SOPEDI
SOREDIS FRANCE BOISSONS ELIOR REST
SORIPA
SOUP'IDEALE

STACI
STAPLES FRANCE - JPG SAS (MAINTENAN
STB (Stalaven Teyssier Boutot) (F&L
SUPERGROUP
SUPPLAY
SYSCO FRANCE
TECHNIVAP (IMMO)
TECHNYS IM (IMMO)
TERRA CORSA
TOP ATLANTIQUE
TOURNUS (PETIT MATERIEL – MAINTENAN
TRADE CHOR (IMMO)
UNIC (IMMO)
UNILEVER FRANCE ELIOR REST
VITAFRAIS BIO
VIVALYA
VLAEMYNCK (IMMO)
XELIANS ARCHIVAGE
SOPEDI
SORIPA
SOUP'IDEALE
STACI
STAPLES FRANCE - JPG SAS (EX.CORPOR
SUPERGROUP BOISSONS - ELIOR REST
SUPERGROUP ECONOMAT - ELIOR REST
SYSCO FRANCE (EX DAVIGEL)
SYSCO FRANCE SAS (EX DAVIFRAIS)
SYSCO FRANCE SAS F&L (EX DAVIFRAIS
SYSCO FRANCE SAS PdM (EX DAVIFRAIS)
TARTEFRAIS
TERRA CORSA
TOURNUS (PETIT MATERIEL - MAINTENAN
UNILEVER FRANCE ELIOR REST
VALRHONA SAS
VITAFRAIS BIO
VIVALYA FRUITS-LEGUMES

Liste des biens de retour (01/06/2021)

En sus des biens listés lors de l'inventaire d'entrée en 2018

Désignation de l'immobilisation	CAP actuels	Amo. début ex.	Amort.exercice	Amort. cumulé	Val.compt.ac t.	Date mise en service	type
CHOMETTE / REPA BLIXER	251,83	-151,10	-50,37	-201,47	50,36	01/10/2016	ancien CONTRAT
CHOMETTE / BLIXER	678,23	-248,73	-96,89	-345,62	332,61	08/03/2017	ancien CONTRAT
ABSYS / HONORAIRES	14 047,60	-3 790,93	-1 144,51	-4 935,44	9 112,16	18/03/2019	plan de renouvellement 2019
MOBIDECOR / TABLES & CHAISES	28 863,89	-1 747,81	-3 037,87	-4 785,68	24 078,21	05/03/2019	plan de renouvellement 2019
S3P / MENUISERIE	8 667,15	-390,87	-920,43	-1 311,30	7 355,85	29/04/2019	plan de renouvellement 2019
BK ELECTRICITE / TRAVAUX ELECTRIQUE	2 414,74	-90,01	-258,70	-348,71	2 066,03	27/05/2019	plan de renouvellement 2019
HOURLIER DEMOLITION	8 700,00	-141,66	-939,95	-1 081,61	7 618,39	14/07/2019	plan de renouvellement 2019
CHOMETTE / USTENSILE DE CUISINE	1 717,79	-33,89	-343,56	-377,45	1 340,34	26/08/2019	plan de renouvellement 2019
BK ELECTRICITE / TRAVAUX ELECTRIQUE	37 104,50	-384,03	-4 122,72	-4 506,75	32 597,75	28/08/2019	plan de renouvellement 2019
RESITECH / SOL	59 354,69	-1 897,18	-6 594,97	-8 492,15	50 862,54	18/06/2019	plan de renouvellement 2019
IDS / ACOMPTE 70% REAMEGEMENT CUISINE	27 064,52	0,00	0,00	0,00	27 064,52	25/07/2019	plan de renouvellement 2019
BONNET / RACCORDEMENT	818,50	-3,77	-91,78	-95,55	722,95	16/09/2019	plan de renouvellement 2019
BONNET / VESTIAIRE	2 125,03	-9,79	-238,29	-248,08	1 876,95	16/09/2019	plan de renouvellement 2019
BONNET / HOTTE VIM	6 475,40	-29,84	-726,12	-755,96	5 719,44	16/09/2019	plan de renouvellement 2019
BONNET / TABLE DE DEBOITAGE	2 294,59	-10,57	-257,30	-267,87	2 026,72	16/09/2019	plan de renouvellement 2019

Liste des biens de retour (01/06/2021)

En sus des biens listés lors de l'inventaire d'entrée en 2018

BONNET / LAVE BATTERIE	16 349,00	-75,34	-1 833,30	-1 908,64	14 440,36	16/09/2019	plan de renouvellement 2019
RESITECH / CC PONTARLIER	6 580,00	-30,05	-731,11	-761,16	5 818,84	16/09/2019	plan de renouvellement 2019
BONNET / MATERIEL DE CUISINE	51 512,10	0,00	-5 831,86	-5 831,86	45 680,24	01/10/2019	plan de renouvellement 2020
BONNET / MATERIEL DE CUISINE	38 014,83	0,00	-4 303,79	-4 303,79	33 711,04	01/10/2019	plan de renouvellement 2020
ABSYS / PONTARLIER	20 602,40	0,00	-2 240,82	-2 240,82	18 361,58	12/10/2019	plan de renouvellement 2020
HORIS / INSTALLATION FROID	25 705,00	0,00	-2 570,50	-2 570,50	23 134,50	01/10/2019	plan de renouvellement 2020
BK ELECTRICITE / MAT ELECTRIQUE	348,35	0,00	-25,32	-25,32	323,03	09/01/2020	plan de renouvellement 2020
ABSYS / HONORAIRE	3 300,00	0,00	-239,84	-239,84	3 060,16	09/01/2020	plan de renouvellement 2020
BK ELECTRICITE / MAT ELECTRIQUE	302,40	0,00	-21,98	-21,98	280,42	09/01/2020	plan de renouvellement 2020
S.3.P / PEINTURE HUISSERIE PORTES	1 217,30	0,00	-172,28	-172,28	1 045,02	16/01/2020	plan de renouvellement 2020
ELECTROLUX PROFESSIONNEL/EPLUCHEUSE - PANIER	3 319,25	-764,51	-119,55	-884,06	2 435,19	20/02/2020	
BUREAU VERITAS CONSTRUCTION/MISSION CONTRÔLE TECHN	395,00	-50,83	-9,96	-60,79	334,21	18/06/2020	
BUREAU VERITAS/MISSION CONTRÔLE TECHNIQUE	474,00	-47,40	-11,95	-59,35	414,65	01/10/2020	
MARESCOL (IMMO)/bac gn cadre amovible	1 716,40	-343,28	-86,53	-429,81	1 286,59	01/10/2020	

Investissements réalisés au 31/12/2021

INVESTISSEMENTS SUR LA CUISINE DES CAPUCINS PONTARLIER

Type	Prestataire	Montant
Equipements	MARESCOL	1 716,40 €
	MOBIDECOR	28 863,89 €
	ELECTROLUX	3 319,00 €
	BONNET THIRODE	111 114,05 €
	SABE PACK	1 341,52 €
Démolition maçonnerie	HOURLIER	
	MACONNERIE	8 700,00 €
Honoraires Assurances	DIOT	6 407,78 €
Bureau de contrôle	BUREAU VERITAS	2 945,00 €
Maitrise d'Œuvre	ABSYS	37 950,00 €
Lots Techniques	BK ELECTRICITE	256,32 €
	BK ELECTRICITE	302,40 €
	BK ELECTRICITE	37 104,50 €
	BONNET THIRODE	6 475,43 €
	HORIS SERVICE EST	26 875,00 €
	Nicolas PREVALET	1 580,00 €
	BK ELECTRICITE	1 705,34 €
	BK ELECTRICITE	709,40 €
	BK ELECTRICITE	348,35 €
	Second Œuvre	IDS
RESITECH		59 354,69 €
S3P		8 667,15 €
RESITECH		6 580,00 €
S3P		1 217,30 €
RESITECH		7 850,00 €
S3P		521,70 €
RESITECH		1 800,00 €
TOTAL		402 368,82 €

Total investissement contractuel	420 000,00 €
Capacité d'investissement résiduelle	17 631,18 €

ADAPTATION ET TRAVAUX ENVISAGES

Afin d'améliorer l'organisation de la salle « Au resto » (au fond du RIE), il serait intéressant de la doter à minima d'une armoire mobile chaude, et d'une armoire mobile froide, en lieu et place des conteneurs que nous utilisons actuellement.

(Cf. Annexe)

Si la ville souhaite réaliser ces investissements, les devis devront être actualisés.

MERCI DE VOTRE ATTENTION



ANNEXES



FICHE TECHNIQUE ARMOIRE MOBILE CHAUDE

Thirotde

ARMOIRES MOBILES

ANTARTICA MOBILE CHAUDE

AMC 20.56

Modèle 20 niveaux GN 2/1



Code Appareil : 61 31 13

- * Conçue pour la liaison chaude, l'Antartica Mobile Chaude permet le maintien des produits après remise en température entre 70°C et 85°C. Une fois débranchée, elle peut être utilisée pour le transfert entre le dressage et la distribution tout en assurant le maintien de la température.
- * Le meuble est équipé de roulettes pivotantes Ø125 à chape inox dont 2 avec freins. Une large poignée de manutention est située au dos de l'appareil avec le cordon de raccordement électrique et le support de fiche intégré.
- * L'aménagement intérieur GN2/1 (530x650) est composé de 2 échelles monobloc en fil inox au pas de 60mm facilement démontables.
- * La construction est de type monocoque avec revêtement extérieur et cuve intérieure en inox 18/10. Les angles de la cuve intérieure sont rayonnés pour faciliter le nettoyage.
- * La porte est montée sur pivot permettant une ouverture totale de 180° en butée à droite. Elle est équipée d'une serrure et d'un rappel de fermeture avec maintien en position ouverte au delà de 90°. Son étanchéité est assurée par un joint magnétique facilement démontable.
- * Le contrôle et le fonctionnement de l'armoire s'effectue par une régulation électronique constituée par un régulateur à affichage digital avec alarme température, un interrupteur marche arrêt et un thermomètre à cadran pour visualisation de la température l'armoire hors tension. En cas de surchauffe, la sécurité est assurée par un thermostat à réarmement manuel qui coupe le système. A l'ouverture de la porte, un interrupteur coupe la chauffe.
- * Le chauffage est assuré par une résistance circulaire en inox blindée et une moto turbine à air chaud. L'homogénéité de la température est obtenue par le carter de turbine formant gaine de distribution d'air. Pour éviter l'assèchement des aliments, un bac à eau logé dans le carter de turbine est disponible en option.

OPTIONS

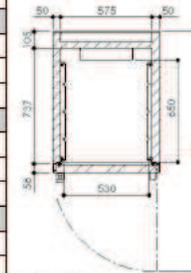
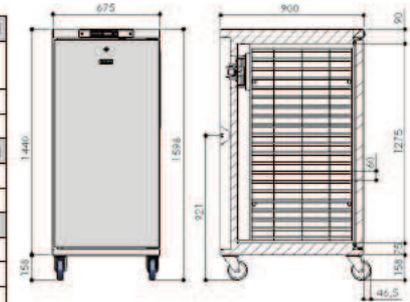
- Bac hygrométrie
- Galerie en fil inox Ht.75mm
- Remplacement porte pleine par porte vitrée (1)
- Pare-chocs Bumper latéraux
- Socle renforcé avec 4 roues de 160 (2)
- Socle renforcé avec 6 roues de 160 (2)

ARMOIRES MOBILES

Antartica Mobile Chaude AMC 20.56

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)	Hauteur	Largeur	Profond
Extérieures hors tout (avec socle renforcé R160)	1598	675	900
Intérieures cuve	1275	575	737
Intérieures utiles	1275	530	650
Coilasse	Hauteur	Largeur	Profond
Dimensions (mm)	1810	800	1025
Poids brut (kg)	120		
Electricité			
Tension	1~230V +T		
Fréquence	50 Hz		
Protection	aM 10		
Puissance maxi	1900 W		
Calorifique			
Puissance	1800 W		
Type résistance	Inox blindée étanche		
Type ventilation	Moto turbine à réaction		
Capacités			
Volume intérieur brut	540 litres		
Clayettes / Bacs	GN 2/1 (non fournies)		
Nbre niveaux maxi	20 au pas de 60mm		
Températures			
Plage température	70 à 85 °C		
Sécurité	150 °C		
Ambiance maxi	43 °C		
Construction			
Type	Monocoque		
Habillage Ext	Inox 18/10		
Habillage Int	Inox 18/10		
Isolation	Polyuréthane ép 50mm		
Normes			
	Sécurité : EN 60 335-1 Hygiène : NF U 60 010		



- Pour débaïement des roues, il faut ajouter :
- 46,5mm en largeur et profondeur avec roues 125
 - 60mm en largeur et 45mm en profondeur avec roues 160
- Avec option socle renforcé roues de 160 :
- Largeur hors tout +3mm (soit 678)
 - Profondeur hors tout +3mm (soit 903)
 - Hauteur hors tout +72mm (soit 1670)
 - Pare-chocs Bumper périphérique à 212,5mm du sol
 - Pare-chocs Bumper latéraux à 695mm du sol

- Nota :
- (1) Avec l'option porte vitrée, le fonctionnement sans condensation intérieure est fonction du taux d'hygrométrie des produits stockés ou de l'utilisation du bac hygrométrie (en option).
 - (2) Avec les options socles renforcés avec roues de 160, l'armoire est fournie avec pare-chocs Bumper latéraux et périphériques.

Document non contractuel n° 6TF657313FT-0617 - HM-THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis



FICHE TECHNIQUE ARMOIRE MOBILE FROIDE

Thirode

ARMOIRES MOBILES

ANTARTICA MOBILE FROIDE

AMR 20.56

Modèle 20 niveaux GN 2/1



Code Appareil : 61 31 23

- * Conçue pour la liaison froide, l'Antartica Mobile Réfrigérée permet le maintien d'aliments frais (hors d'œuvre, dessert, ...) entre 0°C et 12°C dans une ambiance de 43°C. Une fois débranchée, elle peut être utilisée pour le transfert entre le dressage et la distribution tout en assurant le maintien de la température. Equipée de plaques eutectiques, la durée de conservation à une température inférieure à 5°C est alors au minimum de 3 heures pour une ambiance de 25°C et sans ouverture de porte.
- * Le meuble est équipé de roulettes pivotantes Ø125 à chape inox dont 2 avec freins. Une large poignée de manutention est située au dos de l'appareil avec le cordon de raccordement électrique et le support de fiche intégré.
- * L'aménagement intérieur GN2/1 (530x650) est composé de 2 échelles monobloc en fil inox au pas de 60mm facilement démontables.
- * La construction est de type monocoque avec revêtement extérieur et cuve intérieure en inox 18/10. Les angles de la cuve intérieure sont rayonnés pour faciliter le nettoyage.
- * La porte est montée sur pivot permettant une ouverture totale de 180° en butée à droite. Elle est équipée d'une serrure et d'un rappel de fermeture avec maintien en position ouverte au delà de 90°. Son étanchéité est assurée par un joint magnétique facilement démontable.
- * Le contrôle et le fonctionnement de l'armoire s'effectue par une régulation électronique constituée par un régulateur à affichage digital avec alarme température, un interrupteur marche arrêt et un thermomètre à cadran pour visualisation de la température l'armoire hors tension. Porte ouverte, un interrupteur coupe la ventilation.
- * Le système frigorifique est composé d'un groupe frigorifique, avec compresseur à piston et d'un évaporateur ventilé traité anticorrosion. Le dégivrage est automatique avec réévaporation des condensats par résistance électrique auto régulée.

OPTIONS

- Paire de plaques eutectiques GN 1/1
- Pare-chocs Bumper latéraux
- Galerie en fil inox Ht. 75mm
- Socle renforcé avec 4 roues de 160 (2)
- Remplacement porte pleine par porte vitrée (1)
- Socle renforcé avec 6 roues de 160 (2)

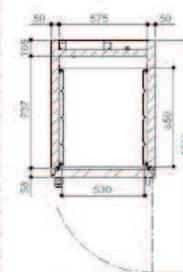
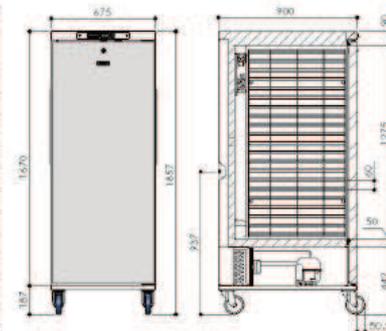
Fiche Technique n° 6TF657316FT-0119

ARMOIRES MOBILES

Antartica Mobile Froide AMR 20.56

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)	Hauteur	Largeur	Profond
Extérieures hors tout (avec socle renforcé R160)	1857	675	900
Intérieures cuve	1275	575	737
Intérieures utiles	1275	530	650
Colisage	Hauteur	Largeur	Profond
Dimensions (mm)	2040	800	1025
Poids brut (kg)	130		
Electricité			
Tension	1~230V +T		
Fréquence	50 Hz		
Protection	aM 4		
Puissance maxi	400 W		
Frigorifique			
Puissance frigo	343 W à -15°C/+55°C		
Type compresseur	Hermétique, rotatif à piston		
Type condensation	à Air		
Type évaporateur	Ventilé traité anticorrosion		
Détente	Capillaire		
Réfrigérant	R290		
Charge réfrigérant	(voir plaque signalétique)		
Capacités			
Volume intérieur brut	540 litres		
Clayettes / Bacs	GN 2/1 (non fournies)		
Nbre niveaux maxi	20 au pas de 60mm		
Températures			
Plage température	0 à 12°C		
Ambiance maxi	43°C		
Construction			
Type	Monocoque		
Habillage Ext	Inox 18/10		
Habillage int	Inox 18/10		
Isolation	Polyuréthane ép 50mm		
Nomes			
		Sécurité : EN 60 335-1	
		Hygiène : NF U 60 010	



Pour débattement des roues, il faut ajouter :
 - 50,5mm en largeur et profondeur avec roues 125
 - 60mm en largeur et 45mm en profondeur avec roues 160

Avec option socle renforcé roues de 160 :
 - Largeur hors tout +3mm (soit 678)
 - Profondeur hors tout +3mm (soit 903)
 - Hauteur hors tout +43mm (soit 1900)
 - Pare-chocs Bumper périphérique à 212,5mm du sol
 - Pare-chocs Bumper latéraux à 885mm du sol

Nota :

- (1) Avec l'option porte vitrée, les conditions ambiantes de températures et d'hygrométrie pour un fonctionnement à 3°C sans condensation extérieure sont de +25°C et de 80% HR ou équivalent.
- (2) Avec les options socles renforcés avec roues de 160, l'armoire est fournie avec pare-chocs Bumper latéraux et périphériques.

Document non contractuel n° 6TF657316FT-0119 - HMI-THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis

Thirode

Rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans - 77292 MITRY MORY cedex
 Tél.01 64 67 61 00 - Fax.01.64.67.61.01



DEVIS : ARMOIRE MOBILE CHAUDE ET FROIDE

BONNET
THIRODE
Grande
Cuisine

ELIOR/ELRES
RESTAURANT MUNICIPAL
LES CAPUCINS
4 RUE VICTOR HUGO
25300 PONTARLIER

A l'attention de M. Théo SANCHEZ
06 65 38 41 86 / theo.sanchez@elior.fr
DEVIS : ARMOIRE MOBILE CHAUDE ET FROIDE

Devis No 926471 A
ARMOIRE MOBILE CHAUDE ET
Offre du 13/01/2020
Version du 13-janv-20

Affaire suivie par Emmanuel PATENAT
Téléphone 06.87.80.02.33
Fax 03.84.73.75.38
E-mail Emmanuel.PATENAT@bonnet-thirode.com

ZI route de Dole 39802 POLIGNY
Téléphone 03.84.73.75.99 Fax 03.84.73.75.38

HORIS S.A.S - S.A.S AU CAPITAL DE 25 100 000 € - RCS MEAUX - SIREN 378 186 787 - APE 4669C
Siège social : 17 rue des Frères Lumières - 77290 MITRY MORY

DEVIS : 926471A
13/01/2020

ELIOR/ELRES
25300 PONTARLIER

Page 2 / 5

Repère	Code	Désignation	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
		NOTA : - Prix selon conditions groupe ELIOR.			
		Ensemble comprenant :			
4	#19119	ARMOIRE ANTARTICA MOBILE CHAUDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMC 20.56 Marque : THERODE Meuble monocoque d'épaisseur 50 mm sans CFC 4 roulettes à chape inox dont 2 avec freins Évaporateur intérieur tout inox 18-10 Aménagement intérieur pour grilles et bacs 20 niveaux GN 2/1 espacés de 60 mm Régulateur électronique à affichage digital avec alarme haute et basse température Thermomètre mécanique à cadran Chauffage par résistances blindées étanches Ventilation par mototurbine déportée pour un nettoyage de la cuve au jet d'eau Livrée avec serrure à clé Température intérieure : -63°C à 85°C°C Tension d'alimentation : 230V mono Puissance électrique : 1900 W Dimensions (LxPxH) : 718 x 943 x 1670 mm	1		
	#19170	TIROIR D'HYGROMETRIE POUR ANTARTICA MOBILE CHAUDE Marque : THERODE Tiroir inox à l'intérieur de l'enceinte à remplissage manuel.	1		
	#19119/RAC	RACCORDEMENT ARMOIRE ANTARTICA MOBILE CHAUDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMC 20.56 Marque : THERODE Transport, mise en place, montage, raccordements sur réservations en attente droit de chaque appareil à proximité, non compris vannes de barrage et protection électrique en amont. Essais et mise en route Instructions de fonctionnement et d'entretien courant aux utilisateurs. Ces prestations s'entendent pour des conditions d'approvisionnement de plain-pied et dans les plages horaires de travail Normal.	1		
		L'ensemble			3 960,50



Repère	Code	Désignation	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
		Ensemble comprenant :			
	011925	ARMOIRE ANTARTICA MOBILE FROIDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMR 20.56 Marque : THERODE Meuble monocoque épaisseur 50 mm sans CFC 4 roulettes à chape inox dont 2 avec freins Évaporateur intérieur tout inox 18-10 Régulation électronique Touch and Go 20 niveaux GN 2/1 espacés de 60 mm Régulateur électronique à affichage digital avec alarme haute et basse température Thermomètre mécanique à cadran Évaporateur ventilé traité anti-corrosion Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par résistance électrique Groupe tropicalisé au R290 Livrée avec serrure à clé Température intérieure : 0 à 12°C Tension d'alimentation : 230V mono Puissance frigorifique : 343 W à -15/+32° C Puissance électrique : 400 W Dimensions : (LxPxH) 718 x 943 x 1900 mm	1		
	011925-RAC	RACCORDEMENT ARMOIRE ANTARTICA MOBILE FROIDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMR 20.56 Marque : THERODE Transport, mise en place, montage, raccordements sur réservations en attente droit de chaque appareil à proximité, non compris vannes de barrage et protection électrique en amont. Essais et mise en route Instructions de fonctionnement et d'entretien courant aux utilisateurs. Ces prestations s'entendent pour des conditions d'approvisionnement de plain-pied et dans les plages horaires de travail Normal	1		
		L'ensemble			3 989,07

Repère	Code	Désignation	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
		Récapitulatif			
		Divers			7 949,99
		Total H.T.			7 949,99
		Total H.T.			7 949,99
		T.V.A.20,00%			1 590,00
		Total T.T.C. EURO			9 539,99

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (EXTRAIT)

Clause de réserve de propriété
Le transfert de propriété de la chose vendue est subordonné au paiement intégral du prix à l'échéance par l'acheteur.
Toutefois les risques sont transférés dès la livraison.
Dans le cas où le paiement n'interviendrait pas dans le délai prévu par les parties, le vendeur se réserve le droit de reprendre la chose livrée et, si bon lui semble, de résoudre le contrat.
De convention expresse, la vente sera faite par les conditions générales de vente de la société HORIS S.A.S., dont l'acheteur reconnaît expressément avoir pris connaissance et d'être vu remettre un exemplaire.
Sauf accord particulier, une participation forfaitaire aux frais administratifs de 16 € HT par commande sera demandée.

Condition de règlements 30% d'acompte, solde à 45j FDM

Date d'installation prévisionnelle 10-mars-20

Prix Valeur 1/2020

Validité des Prix 20/12/2020

Reserve de propriété

Matériel vendu sous réserve de propriété. Loi des 12/05/90 et 26/01/95, article 116.
La Société conserve l'entière propriété des matériels objets du présent devis jusqu'à leur complet paiement. Durant cette période et par dérogation au Code Civil, les risques de ces matériels sont transférés à l'acheteur dès leur livraison. L'acheteur déclare en conséquence que ces matériels seront assurés pour tous risques de destruction, bris de machine, incendie, accident, autres d'une compagnie solvable. Il s'engage donc à fournir dans les 8 jours suivant la livraison, copie de la police d'assurance ou de l'avenant d'extension sousscrit pour couvrir ces matériels. L'acheteur s'engage à informer sans délai la Société de tous les événements tels que redressement judiciaire, revente ou saisie pratiquée par des tiers, sinistres affectant le matériel vendu pour que la société puisse exercer des recours en temps utile.
En cas de non paiement d'une échéance du prix du matériel, la Société, après mise en demeure restée sans effet pendant 48 heures, se réserve de saisir Monsieur le Juge des Référé au lieu de situation du matériel d'une demande en restitution sous avertissement du matériel et sous contrôle d'un mandataire de justice. En cas de reprise du matériel, tous frais de transport, démontage, descentement, manutention du matériel resteront à la charge de l'acheteur qui s'y engage. Il sera dressé un état du matériel entre les parties et, sous décrets, dégradations ne provenant pas d'un usage normal du matériel seront à la charge de l'acheteur.

Notre Société n'est pas tenue d'accepter les commandes remises à nos commerciaux, lesquelles engagent cependant l'acheteur dès la signature du bon de commande, même si l'acheteur a versé un acompte ou remis des effets en couverture de la commande. Cette commande ne deviendra définitive qu'après acceptation expresse par notre Société. Dans le cas de versement d'acompte, les sommes éventuellement encaissées seront immédiatement restituées en même temps que signification du refus.

Conditions d'installations

Nos estimations ont été établies sous réserve que le chantier soit en état de recevoir le matériel et nos techniciens.
Dans le cas où ces diverses conditions ne seraient pas réunies, le temps supplémentaire passé par nos monteurs sur le chantier ainsi qu'éventuellement les frais de déplacement de ceux-ci seraient facturés à l'attachement.
Travaux prévisibles

L'acheteur devra faire exécuter les travaux qui lui incombent dans les délais convenables pour ne pas entraver notre montage. Celui-ci est prévu pour être réalisé, sans interruption, jusqu'à la mise en service. Un supplément de prix pourra donc être demandé pour tout déplacement supplémentaire de notre personnel en cas de non distribution des fluides pour essais.

Toutes opérations de services après-vente peuvent être assurées par HORIS Services - Numéro vert : 0 800 00 69 19

En application du chapitre 9 des Conditions Syndicales Générales de Vente et de Montage, nous établissons sur votre demande, une proposition de contrat d'entretien usuel pour une période de 12 mois, couvrant la période de garantie, à partir, soit de la date de réception provisoire, soit de la mise en route de l'installation.
Les travaux correspondants seront effectués pendant nos heures et nos jours de travail normaux. En cas de déplacement, en dehors des visites d'entretien prévues, les frais de voyage et de séjour seront facturés ainsi que les fournitures éventuelles ne rentrant pas dans le cadre de la garantie.

Le Client

Bon pour Accord
Signature et cachet commercial

Le Chargé d'affaire

Emmanuel PATENAT

Le chef des ventes

Jean-Michel BURCKEL

Affaire n°4 : Commission Communale pour l'Accessibilité - Modification de sa composition

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Selon les dispositions de l'article L. 2143-3 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT) : « *Dans les communes de 5 000 habitants et plus, il est créé une commission communale pour l'accessibilité composée notamment des représentants de la commune, d'associations ou organismes représentant les personnes handicapées pour tous les types de handicap, notamment physique, sensoriel, cognitif, mental ou psychique, d'associations ou organismes représentant les personnes âgées, de représentants des acteurs économiques ainsi que de représentants d'autres usagers de la ville.* ».

Les missions de cette commission sont multiples :

- Dresser un constat de l'état d'accessibilité du cadre bâti existant, de la voirie, des espaces publics et des transports ;
- Détailler l'accessibilité aux personnes handicapées ou à mobilité réduite, en fonction du type de handicap, des principaux itinéraires et cheminements (...)
- Recenser l'offre de logements accessibles aux personnes handicapées et aux personnes âgées ;
- Etablir un rapport annuel présenté à l'assemblée délibérante et faire toutes proposition utiles de nature à améliorer la mise en accessibilité de l'existant ;
- Tenir à jour, par voie électronique, la liste des établissements recevant du public (ERP) sur le territoire communal ou intercommunal qui ont élaboré un agenda d'accessibilité programmée et la liste des établissements accessibles aux personnes handicapées et aux personnes âgées ;
- Etre destinataire des projets d'agendas d'accessibilité programmée (Ad'Ap), des ERP du territoire ainsi que des documents de suivi de ces Ad'Ap et des attestations d'achèvement de travaux liés à ces derniers.

Par délibération du 11 juin 2020, le conseil municipal a validé la composition de la Commission Communale pour l'Accessibilité fixée à 16 membres, à savoir :

- 7 élus titulaires ;
- 7 élus suppléants ;
- 9 représentants d'associations ou d'organismes concernés.

Une association, qui offre la possibilité à des personnes en situation de handicap de participer à des activités de loisirs, a manifesté son intérêt pour intégrer cette commission. Il s'agit de l'association « ELAN », Ensemble pour des Loisirs Adaptés de pleine Nature dont le siège social se situe à Pontarlier, 3 rue Emile Cardot. Il est donc proposé d'en modifier sa composition portant ainsi à 10 membres au lieu de 9 la catégorie « représentants d'association ou d'organismes concernés ».

Au vu des éléments sus énoncés, il est proposé la composition suivante :

- 7 élus titulaires ;
- 7 élus suppléants ;

- 10 représentants d'associations ou d'organismes concernés

Monsieur le Maire qui préside de droit la commission communale d'accessibilité désignera par Arrêté la liste de ses membres actualisée.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 15 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Arrête la composition de la commission communale pour l'Accessibilité à 17 membres siégeant (7 élus titulaires, 7 élus suppléants et 10 représentants d'associations ou d'organismes concernés).

Affaire n°5 : Subvention exceptionnelle au profit de l'association "Travail et Vie" dans le cadre de la diversification de ses activités

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Dans la continuité de son engagement à destination des publics défavorisés, la Ville de Pontarlier entend soutenir l'association « Travail et Vie » dans la diversification de ses activités et le développement d'offre complémentaire à son activité.

Afin de permettre l'accueil individualisé de publics défavorisés, l'association a aménagé un espace dédié aux personnes victimes de violences. Celles-ci peuvent s'y rendre temporairement pour un temps de répit, à l'abri.

Cet aménagement a nécessité un certain nombre de travaux soutenus par la Région de Bourgogne - Franche-Comté et le Département du Doubs.

En complément, la Ville de Pontarlier souhaite encourager cette initiative par l'octroi d'une subvention exceptionnelle à hauteur de 5 600 €.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 15 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Accepte le versement exceptionnel d'une subvention d'un montant de 5 600 € au profit de l'association « Travail et Vie » ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à procéder au versement.

Affaire n°6 : Mandat Spécial pour la participation de Monsieur Patrick GENRE, Maire de Pontarlier, au 38ème Congrès de l'Association des Elus de la Montagne

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	29

Vu l'article R.2123-22-1 du code général des collectivités territoriales ;

Vu le décret n° 2019-139 du 26 février 2019 modifiant le 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 ;

Vu l'arrêté du 11 octobre 2019 modifiant l'arrêté ministériel du 3 juillet 2006 fixant les 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 ;

Vu l'arrêté du 26 février 2019 fixant les taux des indemnités kilométriques ;

Considérant que Monsieur Patrick GENRE, Maire de Pontarlier se rendra à Pont-de-Salars (Aveyron) pour participer au Congrès de l'Association Nationale des Elus de la Montagne (ANEM) qui se tiendra les 20 et 21 octobre 2022 à Pont-de-Salars.

Considérant que cet évènement est l'occasion de participer à des débats, des tables rondes portant sur les thématiques telles que l'urbanisme, les mobilités, la santé.

Monsieur le Maire sollicite l'octroi d'un mandat spécial afin de participer au 38^{ème} Congrès de l'ANEM, les 20 et 21 octobre 2022.

Considérant qu'en vertu de l'article R.2123-22-1 du code général des collectivités territoriales, les frais de séjour (hébergement et restauration) sont remboursés forfaitairement dans la limite du montant des indemnités journalières allouées à cet effet aux fonctionnaires de l'Etat, soit une indemnité de nuitée de 70 euros pour Pont-de-Salars, ainsi qu'une indemnité de repas de 17,50 euros.

Considérant que les dépenses de transport sont remboursées selon les modalités définies par délibération du conseil municipal, soit sur présentation d'un état de frais, précisant notamment l'identité et l'itinéraire de l'élu ainsi que les dates de départ et de retour, auquel il joint les factures qu'il a acquittées.

D'autres frais peuvent également donner lieu à remboursement, sur justificatif de paiement, dès lors qu'ils apparaissent comme nécessaires au bon accomplissement du mandat et qu'il peut en être justifié. Sont notamment concernés, les frais :

- De transport collectif (tramway, bus, métro, covoiturage ...) engagés par les élus au départ ou au retour entre leur résidence administrative et la gare, ainsi que ceux exposés au cours du déplacement ;
- D'utilisation d'un véhicule personnel, d'un taxi ou de tout autre mode de transport, entre leur résidence administrative et la gare, ainsi qu'au cours du déplacement, en cas

- d'absence de transport en commun ou lorsque l'intérêt de la collectivité le justifie ;
- De péage autoroutier, ou de frais de parc de stationnement en cas d'utilisation du véhicule personnel et lorsque les élus s'inscrivent dans le cadre des indemnités kilométriques précisées par l'arrêté du 26 février 2019 précité.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 15 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 29 voix pour, 1 voix ne prend pas part au vote (M. Patrick GENRE),

- Confère le caractère de mandat spécial du déplacement de Monsieur Patrick GENRE, Maire, au 38^{ème} Congrès de l'Association Nationale des Elus de la Montagne (ANEM), les 20 et 21 octobre 2022 ;
- Décide de prendre en charge les frais de mission ainsi que les frais de restauration pour se rendre au Congrès de l'ANEM, dans les conditions fixées par la présente délibération, sur présentation de justificatifs.

Affaire n°7 : Mandat spécial pour la participation de Monsieur Patrick GENRE, Maire de Pontarlier au 104ème Congrès des maires et des présidents d'intercommunalité de France

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	29

Vu l'article R.2123-22-1 du code général des collectivités territoriales ;

Vu le décret n° 2019-139 du 26 février 2019 modifiant le 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 ;

Vu l'arrêté du 11 octobre 2019 modifiant l'arrêté ministériel du 3 juillet 2006 fixant les 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 ;

Vu l'arrêté du 26 février 2019 fixant les taux des indemnités kilométriques ;

Considérant que M. Patrick GENRE, Maire de Pontarlier se rendra à Paris pour participer au Congrès des maires et des présidents d'intercommunalité de France qui se tiendra les 22, 23, 24 novembre 2022, au parc des expositions de la Porte de Versailles à Paris.

Considérant que cet évènement est l'occasion de participer à des débats, de dialoguer et d'interpeler les pouvoirs publics sur les enjeux majeurs de la commune. Ce rendez-vous annuel permet également d'échanger avec les élus de régions différentes, de s'informer sur les perspectives, les innovations et les pratiques liées à la gestion communale ...

Monsieur le Maire sollicite l'octroi d'un mandat spécial afin de participer au 104^{ème} Congrès des maires et des présidents d'intercommunalité de France du 22 au 24 novembre 2022.

Considérant qu'en vertu de l'article R.2123-22-1 du code général des collectivités territoriales, les frais de séjour (hébergement et restauration) sont remboursés forfaitairement dans la limite du montant des indemnités journalières allouées à cet effet aux fonctionnaires de l'Etat, soit une indemnité de nuitée de 110 euros pour Paris, ainsi qu'une indemnité de repas de 17,50 euros.

Considérant que les dépenses de transport sont remboursées selon les modalités définies par délibération du conseil municipal, soit sur présentation d'un état de frais, précisant notamment l'identité et l'itinéraire de l'élu ainsi que les dates de départ et de retour, auquel il joint les factures qu'il a acquittées.

D'autres frais peuvent également donner lieu à remboursement, sur justificatif de paiement, dès lors qu'ils apparaissent comme nécessaires au bon accomplissement du mandat et qu'il peut en être justifié. Sont notamment concernés, les frais :

- de transport collectif (tramway, bus, métro, covoiturage ...) engagés par les élus au départ ou au retour entre leur résidence administrative et la gare, ainsi que ceux exposés au cours du déplacement ;
- d'utilisation d'un véhicule personnel, d'un taxi ou de tout autre mode de transport, entre leur résidence administrative et la gare, ainsi qu'au cours du déplacement, en cas d'absence de transport en commun ou lorsque l'intérêt de la collectivité le justifie ;
- de péage autoroutier, ou de frais de parc de stationnement en cas d'utilisation du véhicule personnel et lorsque les élus s'inscrivent dans le cadre des indemnités kilométriques précisées par l'arrêté du 26 février 2019 précité.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 15 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 29 voix pour, 1 voix ne prend pas part au vote (M. Patrick GENRE),

- Confère le caractère de mandat spécial du déplacement de Monsieur Patrick GENRE, Maire, au 104^{ème} Congrès des maires et des présidents d'intercommunalité de France, du 22 au 24 novembre 2022 ;
- Décide de prendre en charge les frais de mission ainsi que les frais d'inscription pour se rendre au Congrès des Maires, dans les conditions fixées par la présente délibération, sur présentation de justificatifs.

Affaire n°8 : Tarifs de la restauration scolaire - Année 2022/2023

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Par concession de service en date du 28 septembre 2018, la Ville de Pontarlier et son Centre Communal d'Action Sociale ont confié à la société Elior, la gestion et l'exploitation du restaurant municipal pour une durée de 10 ans à compter du 1^{er} octobre 2018.

Conformément à l'article 32 « révision du prix » dudit contrat, la société Elior a informé la collectivité que la révision annuelle du prix du repas serait de 3,99 % au 1^{er} septembre 2022.

Or, dans le cadre de la nouvelle concession de service, les exigences de la collectivité et les engagements du délégataire en faveur notamment de produits issus des circuits courts (40%) et de l'Agriculture Biologique (33%) ont engendré une évolution importante du coût du repas facturé à la collectivité, en passant de 5,72 € pour l'année scolaire 2017/2018 à 7,18 € TTC pour 2018/2019, soit une augmentation de 25,5 %.

Par délibération en date du 27 septembre 2018, le Conseil Municipal décidait de ne pas faire peser sur les familles cette augmentation conséquente et d'ajouter à la tarification sociale déjà existante et adaptée à la capacité contributive des familles et à leurs ressources, une participation financière supplémentaire de la collectivité à hauteur d'1,20 € par repas.

Ainsi, la grille tarifaire de la restauration scolaire pour l'année 2021/2022 était la suivante :

Prix du repas facturé par Elior à la VDP	Nouvelle participation financière de la VDP : 1,20€/repas	QF	Prix du repas TTC Année 2021/2022	Prix du repas TTC Année 2020/2021
7,439 €	6,24 €	0 à 800 €	2,90 €	2,86 €
		801 à 1000 €	3,35 €	3,31 €
		1001 à 1200 €	4,35 €	4,30 €
		1201€ à 1400 €	5,57 €	5,50 €
		1401 € et au-delà	6,24 €	6,16 €

Pour l'année scolaire 2022/2023, l'augmentation de 3,99 % au 1^{er} septembre 2022 porte le prix du repas facturé à la Ville de Pontarlier à 7,736 € TTC.

Il est proposé de conserver la participation financière supplémentaire de la collectivité de 1,20 € instaurée lors de la nouvelle concession, ramenant le prix du repas facturé aux familles dont le quotient familial est le plus élevé à 6,54 € et de revaloriser les autres tarifs à hauteur de 3,99%.

Par conséquent, la nouvelle grille tarifaire de la restauration scolaire pour l'année 2022/2023

applicable aux familles pontissaliennes et à celles résidant hors commune s'établirait comme suit :

Année scolaire 2022/2023				
Prix du repas facturé par Elios à la VDP	Nouvelle participation financière de la VDP : 1,20€/repas	QF	Prix du repas TTC Année 2022/2023	Différentiel en € pris en charge par la VDP sur chaque repas
7,736 €	6,54 €	0 à 800 €	3,02 €	4,72 € (1,20 € + 3,52 €)
		801 à 1000 €	3,48 €	4,26 € (1,20 € + 3,06 €)
		1001 à 1200 €	4,52 €	3,22 € (1,20 € + 2,02 €)
		1201€ à 1400 €	5,79 €	1,95 € (1,20 € + 0,75 €)
		1401 € et au-delà	6,54 €	1,20 €

*Les enfants souffrant d'allergie fournissent un panier repas. De ce fait, seul l'accueil périscolaire leur est facturé.

Madame Martine DROZ-BARTHOLET, Messieurs Gérard VOINNET, Gérard GUINOT, Gilles FRENOIS, Xavier MOYSE votent « contre ».
Monsieur Julien TOULET s'abstient.

La Commission Education a émis un avis favorable à la majorité lors de sa séance du 14 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 24 voix pour, 5 voix contre, 1 voix abstention,

- Approuve les tarifs de la restauration scolaire pour l'année scolaire 2022/2023.

Affaire n°9 : Concession d'aménagement du quartier Saint-Pierre - Compte Rendu Annuel au Concédant établi au 20 juillet 2022

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Par délibération en date du 23 avril 2018, la Ville de Pontarlier a décidé de confier l'opération de renouvellement urbain du Quartier Saint-Pierre à la Société Publique Locale Territoire 25 par le biais d'une convention de concession d'aménagement signée en date du 17 mai 2018 pour une durée de 7 ans.

Dans ce cadre, Territoire 25 s'est engagé à assurer une complète information de la collectivité concédante sur les conditions de déroulement de l'opération, notamment par la présentation d'un compte rendu annuel, joint à la présente délibération et présenté en séance par la SPL.

Il convient de rappeler que Territoire 25 conduit la mission qui lui est confiée, d'une part en concertation avec les différents services de la collectivité et d'autre part avec l'appui d'intervenants techniques dont notamment un urbaniste coordinateur.

Il est à noter que des travaux de renouvellement des réseaux humides ont été réalisés de novembre 2021 à janvier 2022 sur la rue du Capitaine Bulle, permettant le raccordement définitif des immeubles en cours de construction.

Par ailleurs, dans la continuité des études et travaux menés, Territoire 25 a mandaté PERL Environnement pour le suivi semestriel de la qualité des eaux souterraines sur une période de 4 ans, de 2020 à 2023. Il est à noter que les différentes campagnes de prélèvements ont relevées une amélioration de notable de la qualité des eaux souterraines en métaux et en éléments organiques.

Toutes les constructions de l'îlot Saint Pierre seront raccordées au réseau de chaleur. A ce jour, les lots H1 et H8 sont déjà raccordés et les lots H2, H3 et H4 le seront prochainement.

Le dernier lot à attribuer H7 a été attribué à la société ImmoXalis. La phase de co-conception de ce dernier lot a débuté en septembre 2021 à travers la tenue de plusieurs ateliers de travail à l'issue desquels ImmoXalis a déposé son permis de construire en février 2022. En parallèle, le compromis de vente entre Territoire 25 et ImmoXalis a été signé le 13 février 2022.

En 2021, le projet d'aménagement des espaces publics a fait l'objet de comités techniques avec les services de la collectivité. Par ailleurs, le paysagiste Bruno Kubler a réalisé un plan de plantation proposant une diversité d'essences, adaptées au site et validé par le service espaces verts.

Sur le plan du suivi financier de l'opération, le bilan révisé de l'opération d'aménagement prend en compte les dépenses réglées et recettes perçues au 31 décembre 2021, ainsi que les dépenses et recettes restant à engager. Il est détaillé dans le compte rendu annexé à la présente délibération.

Il prend en compte la prolongation de la durée initiale de la Concession d'une année

supplémentaire au regard d'une part de la conjoncture (hausse du prix des matériaux qui a retardé certaines constructions reportant l'aménagement des espaces publics) et d'autre part du retard pris s'agissant de l'attribution du lot H7. Les modalités de cette prolongation feront prochainement l'objet d'un avenant, relatif à l'allongement de la durée de la concession d'aménagement jusqu'en 2026.

Il fait apparaître une augmentation de 96 K€ entre le budget de référence et le budget révisé. La rémunération de l'aménageur augmente de 44 K€ (augmentation liée aux recettes de commercialisation meilleures qu'envisagées et à la prolongation de la durée de la convention). Cette augmentation est compensée par une diminution des frais de gestion (- 41 K€).

La bonne commercialisation du lot H7 (+ 84 K€ liés à une augmentation de la surface de plancher) permet de rallonger le boni de d'opération de 92 K€.

Au vu de ce bilan, la participation financière de la collectivité se réduit au financement des espaces publics créés (1 287 K€HT). Compte-tenu de l'avance versée en début d'opération (1 000 K€), qui pourrait être transformée en participation, et du boni prévisionnel annoncé (296 K€), la collectivité n'a plus à verser une participation complémentaire en fin d'opération.

Monsieur Julien TOULET s'abstient.

La Commission Urbanisme - Stratégie du territoire - Habitat social - Espaces verts a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 1 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 29 voix pour, 1 voix abstention,

- Prend acte du compte rendu annuel au concédant annexé à la présente délibération ;
- Approuve le présent budget prévisionnel révisé au 31 décembre 2021 de l'opération d'aménagement pour un montant de 5 287 K€.



Concession d'aménagement du quartier Saint-Pierre



**COMPTE RENDU ANNUEL À LA COLLECTIVITÉ
ÉTABLI AU 20 juillet 2022**

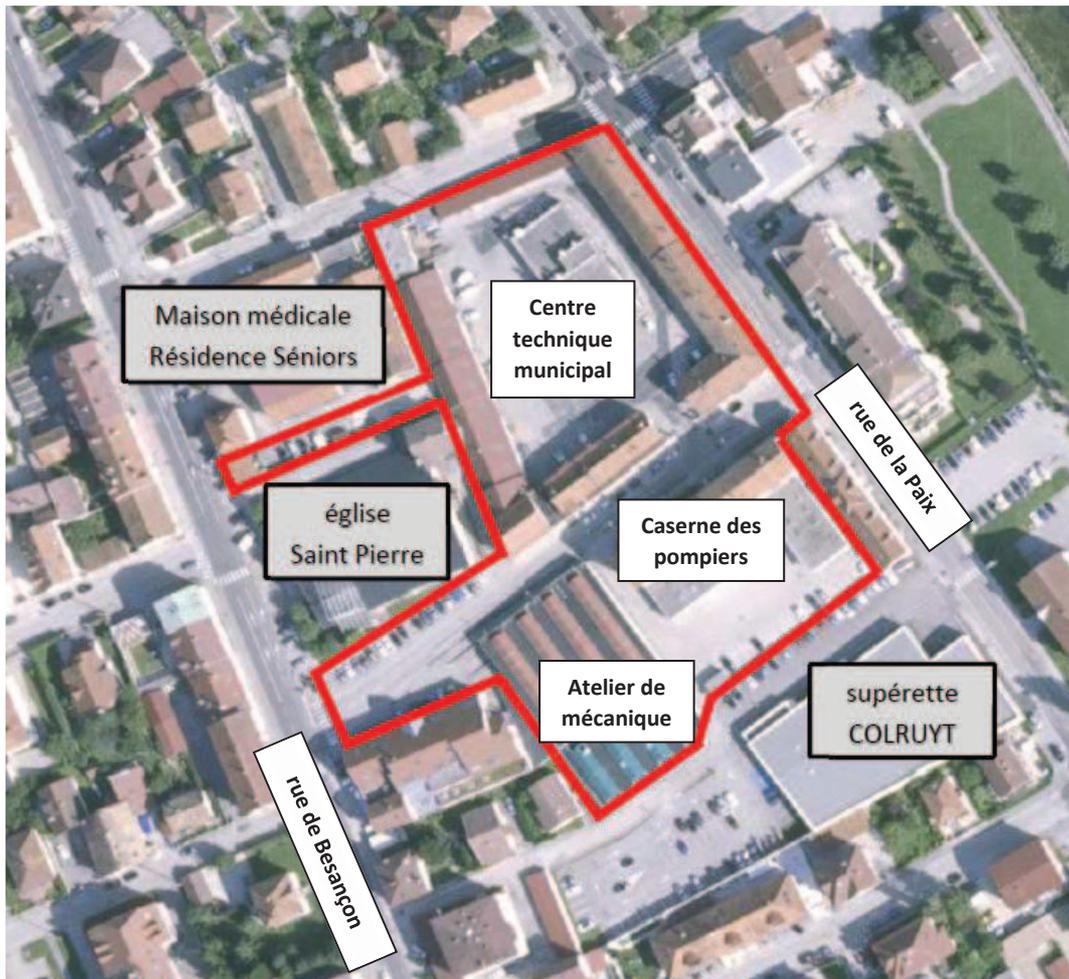
BUDGET ARRÊTÉ AU 31.12.2021

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

La commune de Pontarlier a décidé par délibération de son Conseil municipal, en date du **23 avril 2018** de mettre en œuvre le projet de renouvellement urbain du quartier Saint-Pierre et de confier à la SPL Territoire 25 la réalisation de cette opération dans le cadre d'une concession d'aménagement, notifiée à l'aménageur le **24 mai 2018**.

Cette opération d'aménagement complète l'intervention de la Ville de Pontarlier sur les projets de la Maison médicale et de la Résidence Séniors situés rue de Besançon et rue des Abattoirs.

Périmètre d'intervention de la concession d'aménagement :



La concession d'aménagement a été signée en date du 17 mai 2018 et notifié à Territoire 25 le 24 mai. Sa durée prévisionnelle est de 7 ans.

Le projet de renouvellement urbain comprend la réalisation, en lieu et place des bâtiments désaffectés du périmètre d'intervention (ancien Centre technique municipal, ancienne caserne des pompiers et ancien atelier de mécanique d'une concession automobile), d'un programme d'habitat d'environ 145 logements représentant environ 10.000 m² de surface de plancher (SDP).

Ces 145 logements prévisionnels se déclinent de la manière suivante :

- 20 % de logements locatifs publics ;
- 40 % de « logements abordables » ;
- 40 % de logements au prix du marché local.

Ce projet d'aménagement intègre l'ensemble des travaux de voirie, de réseaux, d'espaces libres à caractère public à réaliser pour répondre aux besoins des futurs habitants de ce nouveau quartier.

ÉTAT D'AVANCEMENT AU 20 juillet 2022

Le déroulement de la mission confiée à Territoire 25 s'appuie d'une part sur une démarche de concertation avec les différents Services de la Collectivité, en premier lieu le Pôle Stratégie du Territoire, d'autre part sur l'intervention de différents intervenant techniques retenus par Territoire 25 en juin 2018 après consultations :

- un Urbaniste coordonnateur M. Guillaume ÉQUILBEY ;
- un Maître d'œuvre des travaux de déconstruction et de dépollution : le B.E. PERL Environnement ;
- un Maître d'œuvre pour l'aménagement des espaces publics : le B.E. B.E.J.
- un Coordonnateur S.P.S pour les travaux de démolition : Mme CLIVIO Emmanuelle ;
- un Géomètre d'opération : le cabinet PETITE.

1 : les travaux de déconstruction et de dépollution

Les travaux de déconstruction et de dépollution de l'îlot Saint Pierre se sont achevés en septembre 2019, sous la maîtrise d'œuvre de Perl Environnement.

Quelques travaux de dépollution complémentaires ont été réalisés en décembre 2020 sur le lot H8 à la suite d'une découverte d'une pollution aux hydrocarbures.

2 : les travaux de renouvellement des réseaux rue du Capitaine Bulle

Le renouvellement des réseaux humides (eaux usées, eaux pluviales, eau potable) a été réalisé de novembre 2021 à janvier 2022 sur la rue du Capitaine Bulle, permettant ainsi le raccordement définitif des immeubles en cours de construction.



3 : le suivi semestriel de la qualité des eaux souterraines

Dans la continuité des études et travaux menés sur l'îlot Saint-Pierre et conformément à l'article 7 de l'arrêté préfectoral de tiers demandeur n°25-2019-09-30-007 du 30/09/2019, TERRITOIRE 25 a mandaté PERL Environnement pour le suivi semestriel de la qualité des eaux souterraines sur une période de 4 ans, de 2020 à 2023.

Les différentes campagnes de prélèvements ont permis de mettre en avant les éléments suivants :

- Les eaux souterraines du secteur présentent depuis 2017 une amélioration notable de la qualité en métaux
- Les travaux de dépollution entrepris sur l'îlot Saint Pierre ont conduit à une nette amélioration de la qualité des eaux souterraines sur l'îlot en éléments organiques.
- La présence d'un impact en amont du site a été confirmé en février 2021. La présence d'une source de pollution historique en amont sur le site Colruyt reste fortement envisagée à ce jour. Cette pollution reste en première approche stable, les investigations menées sur l'îlot Saint-Pierre ne mettant pas en avant un transfert en aval hydrogéologique.
L'enseigne Colruyt a été informé de cet impact et sera par conséquent destinataire des rapports semestriels de suivi de la qualité des eaux souterraines jusqu'en 2023.

4 : le réseau de chaleur de PREVAL

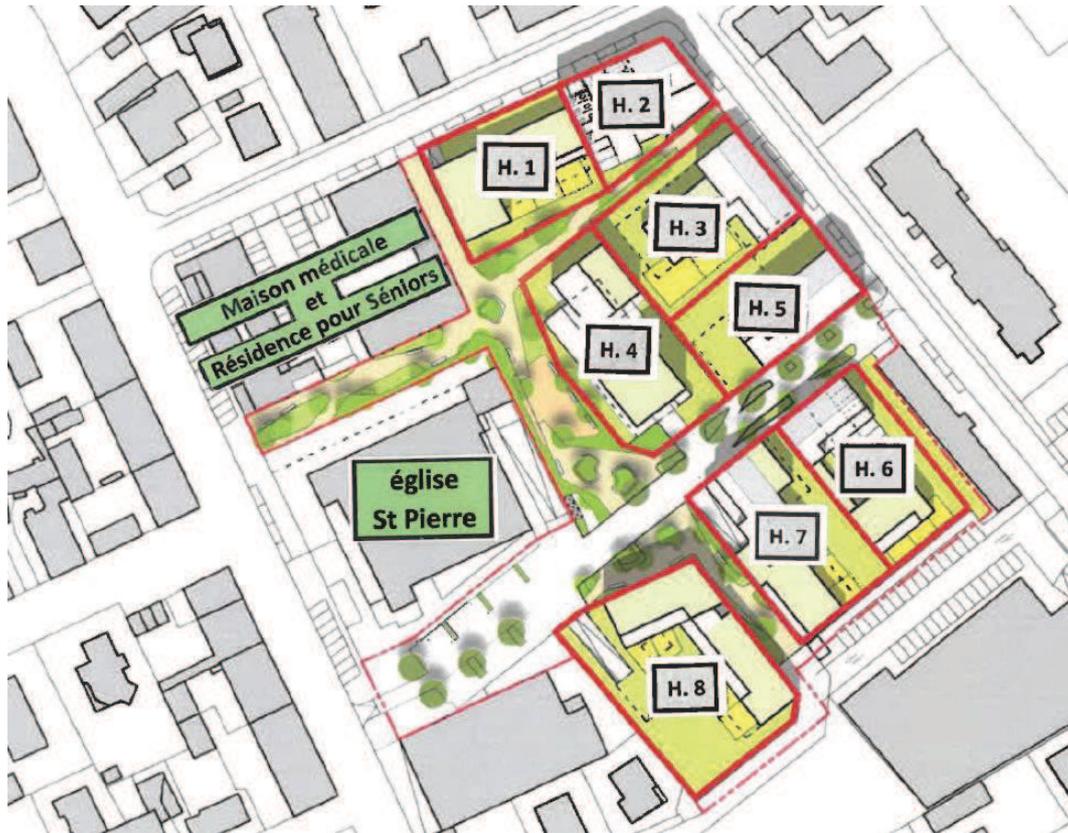
L'îlot Saint-Pierre sera entièrement raccordé au réseau de chaleur, développé par l'établissement PREVAL Haut-Doubs, participant au caractère durable du quartier. Les travaux d'extension du réseau au travers de l'îlot ont été finalisés fin 2019.

Toutes les constructions seront raccordées individuellement selon leur échéancier de livraison. À ce jour, les lot H1 et H8 ont déjà été raccordés. Les lots H2, H3 et H4, en cours de construction, seront raccordés en 2022.

5 : Le rappel des principes du projet urbain mis en œuvre

Les éléments fondamentaux du projet urbain de l'îlot Saint-Pierre avaient déjà été définies lors des études préalables et préopérationnelles du dossier. La concession d'aménagement les reprend :

Le plan de composition d'ensemble et le découpage en 8 lots d'habitat :



En termes d'autorisation d'urbanisme, le projet a fait l'objet de deux permis d'aménager, obtenus le 28 août 2019 et complétés par un arrêté complémentaire autorisant la vente par anticipation des lots, obtenu le 20 novembre 2019.

Suite à une modification des limites foncières des lots H4 et H6, deux permis d'aménager modificatifs ont été déposés puis délivrés en septembre 2021.

La programmation prévisionnelle est maintenue conforme aux objectifs, avec 2 lots d'habitat public et 6 lots d'habitat privé.

Pour rappel les logements privés se répartissent pour moitié en « logements cédés à prix abordables » (prix de vente plafonné à 2.800 € TTC / m² habitable) et pour moitié en logements cédés au prix du marché local.

6 : L'avancement des 8 lots d'habitat

Suite au processus d'attribution des lots d'habitat, les opérateurs retenus sont les suivants :

Pour les programmes de logements locatifs publics :

- lot H.2 : attribution en 2019 à la société IDÉHA ;
- lot H.6 : attribution en 2019 à la société NEOLIA.

Pour les programmes d'habitat privé :

- lot H.1 : attribution en 2019 à la société IMMOXALIS ;
- lot H.3 : attribution en 2020 à la société DE GIORGI ;
- lot H.4 : attribution en 2019 à la société DE GIORGI ;
- lot H.5 : attribution en 2019 à la société GOURSOLL'IMMO
- lot H.7 : attribution en 2021 à la société IMMOXALIS ;
- lot H.8 : attribution en 2019 à la société GOURSOLL'IMMO

L'ensemble des lots ont été commercialisés à ce jour.

Lot	Avancement au 31 mai 2022	Livraison prévisionnelle
H1 - Immoxalis	Immeuble Livré	Livré en octobre 2021
H2 - Idéha	Obtention PC en mai 2020 – travaux en cours	2 ^e trimestre 2023
H3 et 4 - De Giorgi	Obtention PC en mai 2021 – travaux en cours	H4 : 1 ^e trimestre 2024 H3 : 3 ^e trimestre 2024
H5 - Goursoll'Immo	Obtention PC en juin 2021 – démarrage prévisionnel des travaux fin 2022	3 ^e trimestre 2024
H6 - Néolia	Obtention PC en janvier 2021 – démarrage prévisionnel des travaux fin 2022	2 ^e trimestre 2024
H7 – Immoxalis	Obtention PC en juin 2022 – démarrage prévisionnel des travaux en octobre 2022	1 ^e trimestre 2024
H8 - Goursoll'Immo	Travaux en cours	Été 2022

Attribution et Co-conception du lot H7 :

Par cohérence avec l'attribution du lot H.3, où seuls les promoteurs de l'opération avaient été consultés, et pour des raisons d'équité entre les promoteurs privés déjà présents sur site, le lot H7 a été proposé à la société Immoxalis, qui a confirmé son intérêt pour ce lot dans le but de construire un bâtiment à ossature bois.

Chacun des promoteurs privés dont la candidature avait été retenue sur l'îlot Saint-Pierre construira donc à terme deux lots.

La phase de conception du lot H7 a démarré en septembre 2021 sur la base du processus de co-élaboration des projets souhaité par la municipalité. Plusieurs ateliers de travail ont été organisés avec la collectivité, l'urbaniste coordonnateur de l'opération Guillaume Equibey et les services de Territoire 25.

Au terme de ce processus, Immoxalis a déposé son permis de construire en février 2022.

En parallèle, le compromis de vente entre Territoire 25 et Immoxalis a été signé le 13 février 2022.



Insertion H7 côté rue du Capitaine Bulle



Insertion H7 côté Colruyt



Lot H8 – Goursoll'Immo



Lot H4 – De Giorgi

7 : Le cadrage du logement abordable

Afin de garantir à la collectivité le respect des objectifs en termes de logements abordables, soit 50% des logements réalisés par les opérateurs privés, le cadre en a été précisé au dernier trimestre 2019 afin d'inscrire les obligations de réalisation dans les actes de cession aux opérateurs privés.

Selon le cadre ainsi prévu, 50% des logements réalisés par les opérateurs privés doivent respecter les quatre engagements suivants :

1. Prix plafonds de 2 800 € TTC / m² habitable hors parking ;
2. Occupation à titre de résidence principale
3. Pour des acquéreurs sous conditions de ressources identiques aux conditions d'obtention du Prêt à taux zéro, sans qu'il soit requis qu'ils en bénéficient.
4. Avec un encadrement de la revente pour une période de 10 ans (clauses d'inaliénabilité et de prix).

Le contrôle s'effectue par la transmission à T25 :

- d'une fiche type acquéreur engageant la responsabilité du promoteur sur le respect du cadre de mise en œuvre du logement abordable,
- d'une grille de prix de commercialisation.

Tableau d'avancement de la commercialisation des logements abordables :

Lot	Nb de Logements (Permis de construire)	Nombre de logements abordables
H1 - ImmoXalis	18	9 (vendus)
H2	15	Non concerné (logements sociaux publics)
H3 et H4	43	21 (en cours de commercialisation)
H5	16	8 (vendus)
H6	14	Non concerné (logements sociaux publics)
H7	20	10 (en cours de commercialisation)
H8 -Goursoll'Immo	24	12 (vendus)
TOTAL	150	60

8 : Le projet d'aménagement des espaces publics

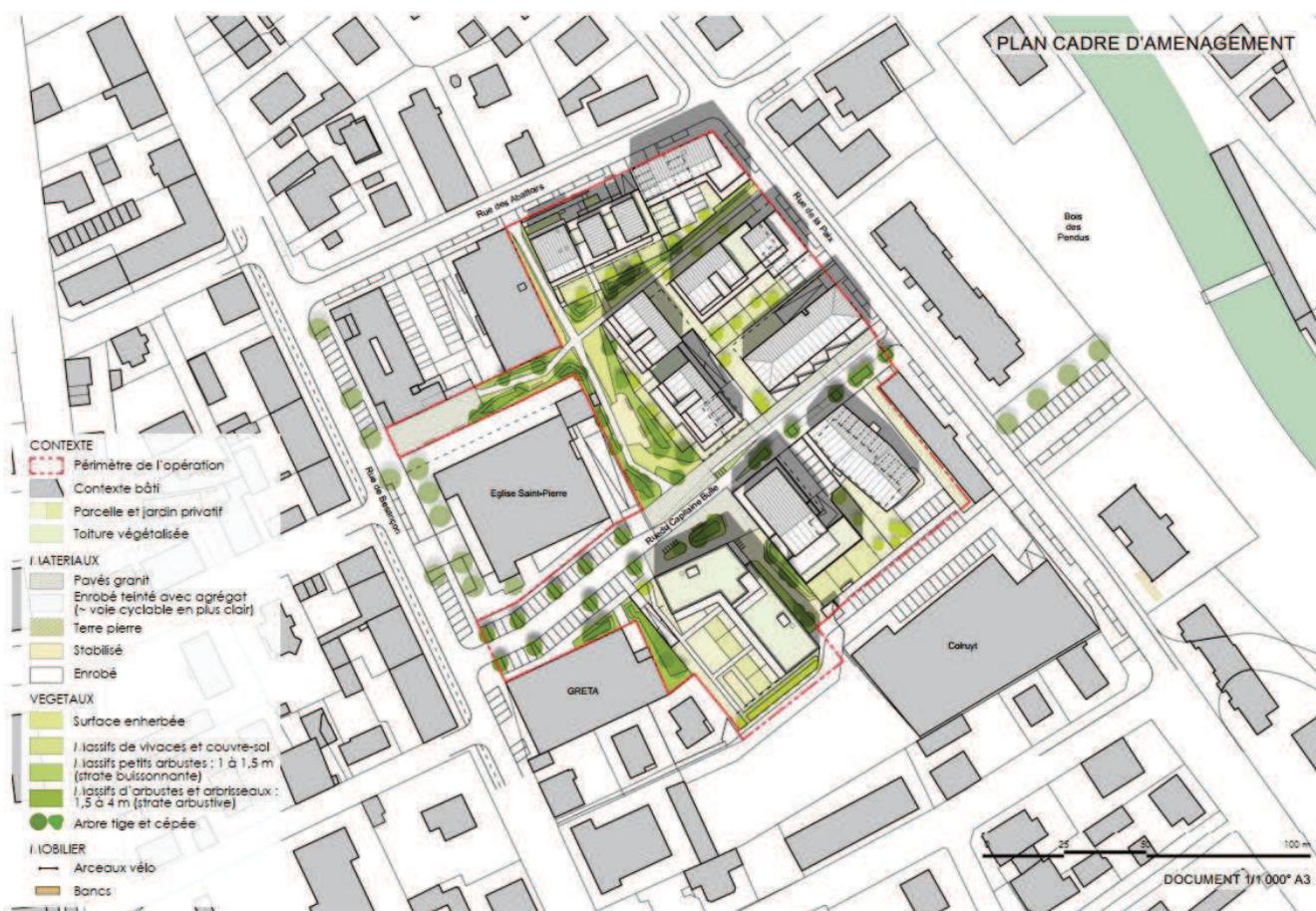
En 2021, le projet d'aménagement des espaces publics a fait l'objet de comités techniques avec les services de la Collectivité, notamment les services de la D.I.T.E, de la D.M.O et le service des Espaces Verts.

Le paysagiste Bruno Kubler a été missionné en 2021 pour la concrétisation du projet paysager. Il a notamment réalisé le plan de plantation proposant une diversité d'essences, adaptées au site.



Extrait du plan de plantation validé par le service Espaces Verts en 2021

A l'issue de ces différentes séances de travail, le scénario d'aménagement ci-dessous est à ce jour envisagé :



Les principales caractéristiques du projet sont les suivantes :

- La rue du Capitaine Bulle sera une voie partagée à sens unique (sens Besançon/Paix) de type « vélo rue ». Une voie cyclable sera marquée dans le sens opposé, en continuité des futures pistes cyclables sur Paix et Besançon. Elle sera traitée d'un seul et même niveau entre la placette et la rue de la Paix. Des aménagements seront mis en place pour sécuriser les piétons.
- Les cheminements piétons internes à l'îlot seront revêtus d'un enrobé teinté permettant un déneigement aisé et ainsi un usage annuel, été comme hiver.
- Des espaces paysagers seront aménagés de part et d'autre des cheminements piétons avec une variété d'essence : couvre-sol, petits arbustes, arbrisseaux, arbres tiges, cèpée...
- Au cœur du quartier, deux places piétonnes animeront l'espace public.

BUDGET RÉVISÉ ET PLAN DE TRÉSORERIE

1 : Budget financier prévisionnel révisé au 31 décembre 2021

Le budget révisé de l'opération d'aménagement prend en compte les dépenses réglées et recettes perçues au 31 décembre 2021 ainsi que les dépenses et recettes restant à engager.

Il fait apparaître :

- une augmentation de 96 K€ entre le budget de référence et le budget révisé, passant ainsi de 5 191 K€ à 5 287 K€.
- une prolongation de la Concession d'une année supplémentaire, jusqu'à mi 2026, pour les raisons suivantes :
 - Au regard de la conjoncture depuis l'année 2020 et de la hausse du prix des matériaux, certaines constructions ont été retardées, reportant ainsi l'aménagement des espaces publics,
 - Les diverses études de faisabilité réalisées courant 2020 et 2021 concernant le devenir du lot H7 (résidence jeunes actifs, programme de logements sociaux, parking) ont retardé l'attribution du lot à un opérateur et donc le démarrage de la construction.

La livraison prévisionnelle des derniers programmes immobiliers étant programmée pour le 3^e trimestre 2024, l'aménagement de la rue du Capitaine Bulle et la finalisation des cheminements paysagers internes seront réalisés en 2025. La clôture de l'opération interviendra en 2026.

Pour rappel, la durée prévisionnelle initiale de la Concession était de 7 années à partir du 24 mai 2018, soit une fin d'opération en mai 2025.

Le détail de ce budget révisé est présenté ci-dessous :

	Budget de référence	Budget révisé	écart
DÉPENSES	5 191 K€	5 287 K€	96 K€
ACQUISITIONS	1 151 K€	1 151 K€	0 K€
ÉTUDES ET HONORAIRES	406 K€	406 K€	0 K€
TRAVAUX	2 755 K€	2 755 K€	0 K€
Travaux déconstruction et associés initiaux	1 062 K€	1 062 K€	0 K€
Travaux VRD et espaces verts	1 191 K€	1 191 K€	0 K€
Autres travaux	360 K€	360 K€	0 K€
Aléas généraux, imprévus, actualisations et révisions	142 K€	142 K€	0 K€
FRAIS DE GESTION	116 K€	75 K€	-41 K€
IMPÔTS ET TAXES	31 K€	31 K€	0 K€
REMUNERATION AMÉNAGEUR CONCESSIONNAIRE	471 K€	516 K€	44 K€
FRAIS FINANCIERS	57 K€	57 K€	0 K€
BONI D'OPERATION	204 K€	296 K€	92 K€

	Budget de référence	Budget révisé	écart
RECETTES	5 191 K€	5 287 K€	96 K€
CESSIONS	2 647 K€	2 731 K€	84 K€
Cession Lot H. 1 (18 logts privés)	310 K€	310 K€	0 K€
Cession Lot H. 2 (15 logts publics)	117 K€	117 K€	0 K€
Cession Lot H. 3 (19 logts privés)	382 K€	382 K€	0 K€
Cession Lot H. 4 (24 logts privés)	466 K€	466 K€	0 K€
Cession Lot H. 5 (16 logts privés)	407 K€	407 K€	0 K€
Cession Lot H. 6 (14 logts publics)	98 K€	98 K€	0 K€
Cession Lot H. 7 (15 logts privés)	281 K€	365 K€	84 K€
Cession Lot H. 8 (24 logts privés)	565 K€	565 K€	0 K€
Autres cessions	21 K€	21 K€	0 K€
PARTICIPATIONS DE LA COLLECTIVITÉ	2 408 K€	2 408 K€	0 K€
Participation d'équilibre aux équipements publics	1 287 K€	1 287 K€	0 K€
Participation d'équilibre de l'opération d'aménagement	0 K€	0 K€	0 K€
Apport en nature des terrains par Ville de Pontarlier	1 121 K€	1 121 K€	0 K€
SUBVENTIONS	120 K€	120 K€	0 K€
Subventions	120 K€	120 K€	0 K€
AUTRES PRODUITS	16 K€	28 K€	12 K€
Produits divers	16 K€	28 K€	12 K€

2 : Commentaires sur l'évolution des dépenses

ACQUISITIONS : : **pas d'évolution**

ÉTUDES ET HONORAIRES : : **pas d'évolution**

TRAVAUX : : **pas d'évolution**

FRAIS DE GESTION : : **- 41 K€**

- Au regard de l'avancement du projet, les frais de gestion ont été revus à la baisse tout en conservant une réserve suffisante jusqu'à la fin de l'opération.

IMPÔTS ET TAXES : : **pas d'évolution**

RÉMUNÉRATION AMÉNAGEUR-CONCESSIONNAIRE : **+ 44 K€**

- Augmentation de 3 K€ de la rémunération proportionnelle aux recettes de commercialisation compte tenu d'une commercialisation meilleure qu'envisagée du lot 7, conséquence d'une augmentation de 323 m² de surface de plancher prévue par le promoteur par rapport aux prévisions. Conformément au contrat de concession, la rémunération sur les recettes de commercialisation est fixée à 4% du montant HT des cessions.
- Augmentation de 41 K€ de la rémunération forfaitaire de l'aménageur compte tenu de la prolongation de la durée de la Concession. Cette augmentation est entièrement absorbée par la baisse des frais de gestion.

FRAIS FINANCIERS : **pas d'évolution**

BONI D'OPERATION : : **+ 92 K€**

La bonne commercialisation du lot H7 permet de financer l'augmentation de la rémunération proportionnelle de l'aménageur aux recettes de commercialisation (+3K€) et de **rallonger le boni d'opération pour la collectivité de 92K€, passant ainsi de 204K€ à 296K.** Ce solde positif sera entièrement reversé au Concédant en fin d'opération, comme convenu dans le contrat de Concession.

3 : Commentaires sur l'évolution des recettes

CESSIONS : : **+ 84 K€**

- écart de + 84 K€ pour la commercialisation du lot H.7 au vu de l'augmentation de 323 m² de la surface de plancher du permis de construire ;

PARTICIPATIONS DE LA COLLECTIVITÉ : : **pas d'évolution**

- La participation financière pour l'équilibre d'opération est maintenue à 0€.

SUBVENTIONS : : **pas d'évolution**

AUTRES PRODUITS : : **+ 12 K€**

Augmentation correspondant au remboursement à l'aménageur du déplacement du réseau électrique sur le lot H1, réalisé en 2020.

4 : Tableau de trésorerie de l'opération

TABLEAU DE TRÉSORERIE	situation au 31.12.2021	2022	2023	2024	2025	2026
Rt exploitation annuel	88 K€	542 K€	-560 K€	-242 K€	499 K€	-30 K€
Flux de trésorerie =						
encaissement de l'avance de la Ville	1 000 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€
remboursement de l'avance à la Ville	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	-1 000 K€
caution encaissée	25 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€
caution restituée	0 K€	-10 K€	-15 K€	0 K€	0 K€	0 K€
Trésorerie annuelle =	1 113 K€	532 K€	-575 K€	-242 K€	499 K€	-1 030 K€
TRÉSORERIE CUMULÉE =	1 113 K€	1 644 K€	1 069 K€	827 K€	1 326 K€	296 K€

La commune a versé fin 2018 une avance financière de 1.000 K€ pour soulager la trésorerie durant les premières années de l'opération d'aménagement (convention d'avance signée le 13 juillet 2018). Le remboursement de cette avance à la collectivité est prévu en fin d'opération.

5 : Résultat net de la collectivité en fin d'opération

Au vu de ce bilan, la participation financière de la collectivité se réduit au financement des espaces publics créés (1 287 K€ HT). Compte tenu de l'avance versée en début d'opération (1000 K€), qui pourrait être transformée en participation, et du boni prévisionnel annoncé (296 K€), la collectivité n'a plus à verser de participation complémentaire en fin d'opération.

6 : Échéancier des dépenses et des recettes jusqu'en 2026

Voir tableau annexé

PROPOSITIONS A LA COLLECTIVITÉ

Il est proposé à la Collectivité concédante :

1. d'approuver le présent budget prévisionnel révisé au 31.12.2021 de l'opération d'aménagement pour un montant de 5.287 K€ ;
2. de procéder à un avenant pour un allongement d'une année de la durée de la Concession d'aménagement et une augmentation de la rémunération forfaitaire de l'aménageur.

Pontarlier - quartier Saint Pierre - Budget révisé au 31.12.2021 de l'opération d'aménagement

	Budget de référence	situation au 31.12.2021	2022	2023	2024	2025	2026	Budget révisé	écart
DÉPENSES	5 191 K€	3 136 K€	230 K€	565 K€	757 K€	273 K€	30 K€	5 287 K€	96 K€
ACQUISITIONS	1 151 K€	1 141 K€	0 K€	0 K€	9 K€	0 K€	0 K€	1 151 K€	0 K€
Terrains et immeubles Tiers	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		0 K€	0 K€
Apport en nature des terrains par Ville de Pontarlier	1 121 K€	1 121 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		1 121 K€	0 K€
Frais sur acquisition / notaire	21 K€	19 K€	0 K€	0 K€	2 K€	0 K€		21 K€	0 K€
Frais et Indemnités diverses (éviction, déménagement, ...)	8 K€	1 K€	0 K€	0 K€	7 K€	0 K€		8 K€	0 K€
ÉTUDES ET HONORAIRES	406 K€	264 K€	39 K€	41 K€	48 K€	14 K€	0 K€	406 K€	0 K€
Études T25 liées au solde des études préopérationnelles	20 K€	20 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		20 K€	0 K€
Études T25 liées au dossier de Permis d'aménager	15 K€	15 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		15 K€	0 K€
Études Tiers	86 K€	78 K€	0 K€	3 K€	5 K€	0 K€		86 K€	0 K€
Honoraires MOE sur Travaux de déconstruction et dépollution	87 K€	70 K€	3 K€	7 K€	5 K€	2 K€		87 K€	0 K€
Honoraires MOE sur les Tx de VRD et espaces publics	83 K€	19 K€	6 K€	18 K€	30 K€	10 K€		83 K€	0 K€
Autres Honoraires (dont CSPS)	13 K€	6 K€	0 K€	2 K€	5 K€	0 K€		13 K€	0 K€
Interventions du géomètre	36 K€	19 K€	5 K€	9 K€	2 K€	1 K€		36 K€	0 K€
Interventions de l'urbaniste coordonnateur	67 K€	37 K€	25 K€	3 K€	1 K€	1 K€		67 K€	0 K€
TRAVAUX	2 755 K€	1 415 K€	119 K€	426 K€	606 K€	189 K€	0 K€	2 755 K€	0 K€
Travaux déconstruction et associés initiaux	1 062 K€	1 049 K€	4 K€	4 K€	5 K€	0 K€		1 062 K€	0 K€
Travaux de déconstruction et dépollution	897 K€	897 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		897 K€	0 K€
Travaux divers	165 K€	152 K€	4 K€	4 K€	5 K€	0 K€		165 K€	0 K€
Travaux VRD et espaces verts	1 191 K€	171 K€	100 K€	300 K€	500 K€	120 K€		1 191 K€	0 K€
Travaux VRD et aménagements des espaces publics	1 191 K€	171 K€	100 K€	300 K€	500 K€	120 K€		1 191 K€	0 K€
Autres travaux	360 K€	194 K€	0 K€	80 K€	38 K€	48 K€		360 K€	0 K€
Réseaux divers	260 K€	151 K€	0 K€	55 K€	24 K€	30 K€		260 K€	0 K€
Travaux divers	100 K€	43 K€	0 K€	25 K€	14 K€	18 K€		100 K€	0 K€
Aléas généraux, imprévus, actualisations et révisions	142 K€	1 K€	15 K€	42 K€	63 K€	21 K€		142 K€	0 K€
Aléas généraux	60 K€	0 K€	6 K€	18 K€	30 K€	6 K€		60 K€	0 K€
Imprévus	9 K€	1 K€	2 K€	2 K€	2 K€	2 K€		9 K€	0 K€
Actualisations	21 K€	0 K€	2 K€	7 K€	10 K€	3 K€		21 K€	0 K€
Révisions	51 K€	0 K€	5 K€	15 K€	21 K€	10 K€		51 K€	0 K€
FRAIS DE GESTION	116 K€	23 K€	2 K€	14 K€	15 K€	21 K€	0 K€	75 K€	-41 K€
Frais de communication	22 K€	7 K€	1 K€	3 K€	3 K€	8 K€		22 K€	0 K€
Tirages, reprographie, annonces,	22 K€	6 K€	0 K€	1 K€	2 K€	1 K€		10 K€	-12 K€
Assurances	11 K€	2 K€	0 K€	3 K€	3 K€	3 K€		11 K€	0 K€
Consommations fluides et énergies	30 K€	0 K€	0 K€	5 K€	5 K€	7 K€		17 K€	-13 K€
Autres dépenses de gestion	31 K€	8 K€	1 K€	2 K€	2 K€	2 K€		15 K€	-16 K€
IMPÔTS ET TAXES	31 K€	0 K€	5 K€	16 K€	5 K€	5 K€	0 K€	31 K€	0 K€
Impôts fonciers	20 K€	0 K€	5 K€	5 K€	5 K€	5 K€		20 K€	0 K€
Redevance archéologique	11 K€	0 K€	0 K€	11 K€	0 K€	0 K€		11 K€	0 K€
REMUNERATION AMÉNAGEUR CONCESSIONNAIRE	471 K€	289 K€	52 K€	56 K€	61 K€	28 K€	30 K€	516 K€	44 K€
Rem. forfaitaire de gestion d'opération	230 K€	148 K€	20 K€	41 K€	41 K€	21 K€		271 K€	41 K€
Rémunération sur Acquisitions	11 K€	11 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		11 K€	0 K€
Rém Proportionnelle / Dépenses rémunérables	94 K€	43 K€	10 K€	15 K€	20 K€	7 K€		94 K€	0 K€
Rém Proportionnelle / Recettes de commercialisation	106 K€	86 K€	23 K€	0 K€	0 K€	0 K€		106 K€	3 K€
Rémunération / Clôture	30 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		30 K€	0 K€
FRAIS FINANCIERS	57 K€	4 K€	12 K€	12 K€	12 K€	17 K€	0 K€	57 K€	0 K€
BONI D'OPERATION	204 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	296 K€	92 K€

	Budget de référence	situation au 31.12.2021	2022	2023	2024	2025	2026	Budget révisé	écart
RECETTES	5 191 K€	3 224 K€	771 K€	5 K€	515 K€	772 K€	0 K€	5 287 K€	96 K€
CESSIONS	2 647 K€	1 954 K€	771 K€	5 K€	0 K€	0 K€		2 731 K€	84 K€
Cession Lot H. 1 (18 logts privés)	310 K€	310 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		310 K€	0 K€
Cession Lot H. 2 (15 logts publics)	117 K€	117 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		117 K€	0 K€
Cession Lot H. 3 (19 logts privés)	382 K€	382 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		382 K€	0 K€
Cession Lot H. 4 (24 logts privés)	466 K€	466 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		466 K€	0 K€
Cession Lot H. 5 (16 logts privés)	407 K€	0 K€	407 K€	0 K€	0 K€	0 K€		407 K€	0 K€
Cession Lot H. 6 (14 logts publics)	98 K€	98 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		98 K€	0 K€
Cession Lot H. 7 (15 logts privés)	281 K€	0 K€	365 K€	0 K€	0 K€	0 K€		365 K€	84 K€
Cession Lot H. 8 (24 logts privés)	565 K€	565 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		565 K€	0 K€
Autres cessions	21 K€	16 K€	0 K€	5 K€	0 K€	0 K€		21 K€	0 K€
PARTICIPATIONS DE LA COLLECTIVITÉ	2 408 K€	1 121 K€	0 K€	0 K€	515 K€	772 K€		2 408 K€	0 K€
Participation d'équilibre aux équipements publics	1 287 K€	0 K€	0 K€	0 K€	515 K€	772 K€		1 287 K€	0 K€
Participation d'équilibre de l'opération d'aménagement	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		0 K€	0 K€
Apport en nature des terrains par Ville de Pontarlier	1 121 K€	1 121 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		1 121 K€	0 K€
SUBVENTIONS	120 K€	120 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		120 K€	0 K€
Subventions	120 K€	120 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		120 K€	0 K€
AUTRES PRODUITS	16 K€	28 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		28 K€	12 K€
Produits divers	16 K€	28 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€		28 K€	12 K€

TABLEAU DE TRÉSORERIE		situation au 31.12.2021	2022	2023	2024	2025	2026
Rt exploitation annuel		88 K€	542 K€	-560 K€	-242 K€	499 K€	-30 K€
Flux de trésorerie = encaissement de l'avance de la Ville		1 000 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€
remboursement de l'avance à la Ville		0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	-1 000 K€
caution encaissée		25 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€	0 K€
caution restituée		0 K€	-10 K€	-15 K€	0 K€	0 K€	0 K€
Trésorerie annuelle =		1 113 K€	532 K€	-575 K€	-242 K€	499 K€	-1 030 K€
TRÉSORERIE CUMULÉE =		1 113 K€	1 644 K€	1 069 K€	827 K€	1 326 K€	296 K€

Au vu de ce bilan, la participation financière de la collectivité se réduit au financement des espaces publics créés (1 287 K€ HT). Compte tenu de l'avance versée en début d'opération (1000 K€), qui pourrait être transformée en participation, et du boni prévisionnel annoncé (296 K€), la collectivité n'a plus à verser de participation complémentaire en fin d'opération.

Affaire n°10 : Acquisition du terrain sis rue Pergaud appartenant à l'ADAPEI

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

L'ADAPEI est propriétaire de plusieurs parcelles situées en prolongement de la rue Louis Pergaud à l'arrière d'un de ses établissements. Depuis plusieurs années, la circulation croissante sur la Rocade Georges Pompidou interroge la Ville de Pontarlier et la DIR EST sur la pérennité en l'état, de certains accès existants débouchant sur cette dernière.

A ce titre, la reconversion de l'ancien magasin GEDIMAT en supermarché en 2018 a nécessité de lancer une réflexion globale sur ce secteur visant à sécuriser les accès. C'est dans ce cadre que la Ville de Pontarlier a étudié dans un premier temps, le projet d'acquisition d'une bande de terrain appartenant à l'ADAPEI, située en prolongement de la rue Louis Pergaud. L'objectif était alors de créer une seconde voie de desserte sécurisée intégrant une réflexion sur le développement du réseau de modes doux de la Ville.

Dès 2019, la Ville de Pontarlier a fait part de son souhait d'étendre cette acquisition à l'ensemble de la surface du terrain disponible appartenant à l'ADAPEI, soit environ 6 888 m². En effet, la maîtrise foncière de ces terrains apparaît primordiale, du fait de leur emplacement stratégique et de son zonage constructible (zone UC Urbaine périphérique à vocation mixte dominante habitat du PLU en vigueur).

Par délibération en date du 17 février 2020, le Conseil d'Administration de l'ADAPEI du Doubs a autorisé la vente des parcelles situées rue Louis Pergaud cadastrées section AT n°61, 183 et 247 pour un montant de 965 000 € HT.

Il est à noter que la Direction Générale des Finances Publiques a estimé la valeur vénale de ce bien à 965 000 € (hors taxes et droits d'enregistrement) en date du 11 décembre 2019. Par courrier reçu en date du 28 juillet 2022, cette dernière a prolongé le délai de l'avis domanial en question jusqu'au 31 décembre 2022.

Il est précisé que la Ville de Pontarlier supportera la servitude d'accès existante établie au profit de la société ALDI.

Sur la base des éléments décrits ci-dessus, il est proposé de procéder à l'acquisition du bien susmentionné et appartenant à l'ADAPEI du Doubs aux conditions ci-dessous :

- Un prix de vente forfaitaire fixé à 965 000 € HT conformément à l'avis des domaines ;
- Une surface totale d'environ 6 888 m² correspondante aux parcelles cadastrées section AT n°61, 183 et 247 (cf. plan annexé à la présente délibération) ;
- Les frais inhérents à l'acquisition (acte notarié, étude géotechnique,...) seront à la charge de la Ville de Pontarlier.

La Commission Urbanisme - Stratégie du territoire - Habitat social - Espaces verts a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 1 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve l'acquisition du terrain dit « ADAPEI » sis rue Pergaud à Pontarlier, aux conditions et prix indiqués ci-dessus ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à effectuer toutes les démarches nécessaires à cette transaction et à signer l'acte notarié y afférent.

Annexe

Plan_Acquisition du terrain sis rue Pergaud appartenant à l'ADAPEI



Affaire n°11 : Aliénation d'une bande de terrain située sur le domaine public, sise rue Camille Aymonnier au profit de Monsieur BARBEZAT Mathias - Actualisation des éléments contenus dans la délibération du Conseil Municipal du 27 septembre 2018

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

En 2018, Monsieur Barbezat, propriétaire de la parcelle cadastrée section AL n°45 sise 4 rue Camille Aymonnier, a émis le souhait d'acquérir une bande de terrain d'aisance prélevée sur le domaine public attenant, afin de faciliter l'accès à sa propriété. Cette bande de terrain représentait alors une surface rectangulaire d'environ 20 m², située en zone UD (zone urbaine périphérique à vocation mixte à dominante habitat) du Plan Local d'Urbanisme. La Direction Générale des Finances Publiques avait alors évalué la valeur vénale de ce bien à 85 € le m² hors taxes.

Sur la base de ces éléments, le Conseil Municipal avait, en date du 27 septembre 2018 :

- Constaté la désaffectation et prononcé le déclassement de la partie de l'emprise foncière à céder ;
- Approuvé la cession de la bande de terrain d'environ 20 m², prélevée sur le domaine public au profit de Monsieur Barbezat au prix fixé par les Domaines (85 € le m²).

L'établissement du document de géomètre provisoire, a fait apparaître la présence de réseaux humides qui nécessitent de revoir le périmètre de la bande à céder tel qu'il était présenté en annexe de la délibération du 27 septembre 2018. Il convient donc de prendre une nouvelle délibération actualisant les éléments contenus dans la délibération initiale dont notamment l'estimation de la valeur vénale du terrain à céder.

Il est à noter que la Direction Départementale des Finances Publiques a estimé la valeur vénale de ce bien à 125 €/m² en date du 3 août 2022.

Sur la base des éléments sus-énoncés, il est proposé de procéder à la cession de ce bien aux conditions suivantes :

- Un prix de vente de 125 € hors taxe le m² ;
- Une surface d'environ 23 m² (cf. plan annexé à la présente délibération) ;
- L'ensemble des frais (notaires et documents d'arpentage) à la charge de l'acquéreur.

Par ailleurs, le périmètre de la parcelle à céder ayant évolué et s'agissant de terrains situés sur le domaine public, il convient de constater sa désaffectation et de prononcer son déclassement conformément à l'article L. 2141-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques.

La Commission Urbanisme - Stratégie du territoire - Habitat social - Espaces verts a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 1 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Constate la désaffectation de l'emprise foncière concernée et relevant du domaine public ;
- Prononce le déclassement de l'emprise foncière concernée et relevant du domaine public ;
- Approuve la cession d'un terrain prélevé sur le domaine public attenant à la parcelle cadastrée section AL n°45 aux conditions énoncées ci-dessus ;
- Décide que la réalisation de l'acquisition s'effectuera dans un délai de 18 mois à compter de la présente délibération ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer les actes à intervenir ainsi que l'ensemble des documents se rapportant à cette transaction.

Ville de PONTARLIER

Section : AL Lieudit : 4 Rue Camille Aymonnier

Echelle : 1/200e

Division d'une propriété appartenant à la Ville

n° DP - superficie réelle: 0a 23ca

PROJET

COUVADIS - Liste des points topographiques

MAT	X	Y
57	1956013.05	6195028.91
73	1956012.79	6195030.89
74	1956028.73	6195033.00
75	1956029.81	6195031.10

LEGENDE

- B21 borne nouvelle type industriel
- B21 borne ancienne type industriel
- B21 borne ancienne traditionnelle (granit, grès...)
- ▲ B23V repère d'arpentage nouveau
- ▲ B23V repère d'arpentage ancien
- × B21 graveur ou marque de peinture nouvelle
- × B21 graveur ou marque de peinture ancienne

Je soussigné, Alain PREVALET, Géomètre-Topographe, certifie m'être rendu sur la propriété concernée, à la demande de M BARBEZAT Mathias.

Le 01 Février 2022.



PREVALET ALAIN

Géomètre-Topographe

14 rue Nationale 25300 DOMMARTIN
Té: 03/81/49/60/71 ou 06/77/197/17/01

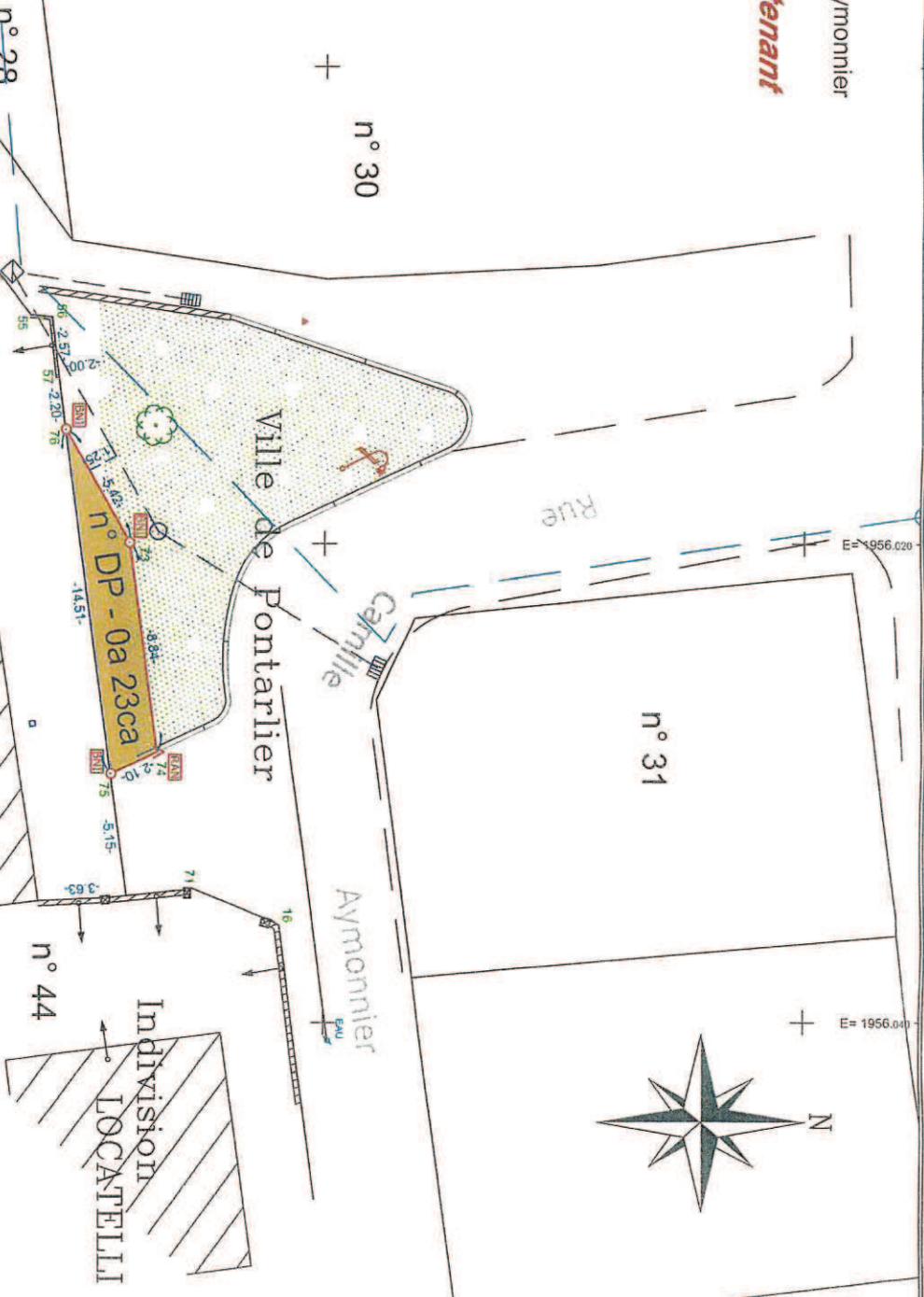
Directeur de l'Ordre des Géomètres-Topographes de France

E= 1956.000

E= 1956.020

E= 1956.040

M BARBEZAT
Mathias



Plan de division

Affaire n°12 : Conservatoire à Rayonnement Communal Elie Dupont - Convention de mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement d'horaires avec le Collège des Augustins

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Depuis quelques années, le Collège des Augustins, en partenariat avec les clubs sportifs de Pontarlier, a mis en place un dispositif d'aménagement d'horaires. Dans le cadre du partenariat établi, l'établissement assure aux élèves inscrits dans ce dispositif un emploi du temps scolaire « adapté » leurs permettant d'intégrer des heures supplémentaires d'entraînement sportif dans une discipline choisie.

De nombreuses familles inscrites au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie Dupont souhaitent intégrer ce dispositif.

Aussi, la pratique artistique des élèves inscrits simultanément au Collège des Augustins et au Conservatoire Elie Dupont peut être renforcée par l'aménagement de leur emploi du temps scolaire dans les conditions décrites ci-dessous.

L'inscription des élèves est soumise à un engagement, formalisé par un contrat qui précise :

- les objectifs du dispositif d'aménagement des horaires ;
- les droits des élèves ;
- leurs devoirs ;
- les sanctions pour non-respect des engagements.

Aucune inscription n'est acceptée en cours d'année scolaire.

L'emploi du temps des élèves est aménagé en libérant le dernier créneau horaire des mardi et jeudi, dès 16h.

Le Conservatoire Elie Dupont et le Collège des Augustins sont en lien permanent afin :

- de contrôler la liste des élèves inscrits dans ce dispositif ;
- de contrôler le suivi de leurs présences, notamment aux cours se déroulant dans les locaux du Conservatoire durant les horaires libérés ;
- d'échanger sur le déroulement du dispositif ainsi que sur les situations individuelles, en particulier celles posant des difficultés.

Le transport des élèves et leur présence effective au Conservatoire Elie Dupont sont placés sous la responsabilité des responsables légaux ; la Ville de Pontarlier comme le Collège des Augustins ne pourront être tenus pour responsables d'accident survenant avant ou après les cours d'enseignement artistique, à l'intérieur comme à l'extérieur du Conservatoire Elie Dupont.

Cette collaboration se matérialise par la signature d'une convention, chaque année scolaire, de mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement d'horaires entre le Collège des Augustins et la Ville de Pontarlier. Jointe en annexe, cette dernière précise l'ensemble des conditions de cette mise en place.

La Commission Culture - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 7 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Autorise la mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement d'horaires en faveur de la pratique artistique pour l'année scolaire 2022-2023 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention de mise en œuvre du dispositif d'aménagement d'horaires entre le Collège des Augustins et la Ville de Pontarlier.



CONVENTION DE MISE EN ŒUVRE D'UN DISPOSITIF D'AMÉNAGEMENT D'HORAIRE

Entre

La Ville de Pontarlier, représentée par Monsieur Patrick GENRE, son Maire en exercice, agissant en cette qualité en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du 26 septembre 2022,

Ci-après désignée « le Conservatoire Elie DUPONT » d'une part,

Et

L'Établissement scolaire des Augustins, situé 1, rue du Faubourg Saint-Etienne 25300 PONTARLIER, représenté par Monsieur Daniel BOISSENIN, Principal en exercice,

Ci-après désigné « le Collège des Augustins » d'autre part,

VU le dispositif d'aménagement des horaires mis en œuvre au Collège des Augustins,

VU la demande des familles des élèves inscrits au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT pour bénéficier de ce dispositif d'aménagement des horaires,

VU le classement du Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT par le ministère de la Culture,

VU le calendrier de l'enseignement dispensé au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT, identique à celui fixé par le ministère de l'Éducation Nationale,

VU le suivi des présences des élèves et l'évaluation semestrielle mis en œuvre au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT,

IL EST CONVENU CE QUI SUIT

Article 1 - Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions liées à la mise en place d'un dispositif d'aménagement des horaires pour certaines classes du Collège des Augustins en faveur des élèves inscrits au Conservatoire Elie DUPONT.

Article 2 – Durée

La mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement des horaires pour les élèves du Conservatoire Elie DUPONT est consentie à compter du 1^{er} septembre 2022 jusqu'au 08 juillet 2023.

Article 3 – Présentation du dispositif

Dans le cadre du partenariat établi, le Collège des Augustins assure aux élèves inscrits dans le dispositif d'aménagement des horaires, un emploi du temps scolaire « adapté » leur permettant d'intégrer des heures d'enseignement artistique supplémentaires au Conservatoire Elie DUPONT.

L'inscription de l'élève dans le dispositif est soumise à un engagement de l'élève formalisé par un contrat qui précise :

- les objectifs du dispositif d'aménagement des horaires ;
- les droits de l'élève ;
- les devoirs de l'élève ;
- les sanctions pour non-respect des engagements.

L'emploi du temps des élèves inscrits est aménagé en libérant le dernier créneau horaire des mardi et jeudi, dès 16h.

Aucune inscription n'est acceptée en cours d'année scolaire.

Article 4 – Obligations du Conservatoire Elie DUPONT

Le Conservatoire Elie DUPONT fournit au Collège des Augustins avant la fin du mois de juin de l'année scolaire en cours la liste des élèves demandeurs pour la prochaine rentrée scolaire accompagnée des contrats d'engagement signés par son représentant légal.

Au mois de septembre, le Conservatoire Elie DUPONT prend attache du Collège des Augustins pour actualiser la liste des élèves ayant confirmé leur inscription.

Le Conservatoire Elie DUPONT informe le Collège des Augustins de toute absence des élèves inscrits au dispositif d'aménagement des horaires.

Article 5 – Suivi du dispositif

Le Collège des Augustins et le Conservatoire Elie DUPONT s'entretiennent tout au long de l'année pour échanger sur le déroulement du dispositif d'aménagement des horaires ainsi que sur les situations individuelles, notamment celles posant des difficultés (non-respect des engagements, problème de comportement, manque d'assiduité dans les enseignements, etc.).

Article 6 – Responsabilité des élèves

Les responsables légaux des élèves inscrits au dispositif d'aménagement des horaires doivent :

- prendre toute disposition pour assurer le transport de leurs enfants aux horaires prévus, y compris durant les trajets du Collège des Augustins au Conservatoire Elie DUPONT ;
- s'assurer de la présence de l'enseignant au Conservatoire Elie DUPONT en accompagnant leurs enfants jusqu'à la salle de cours ou en consultant l'affichage prévu à cet effet dans le hall de l'établissement.

En dehors de l'horaire des cours et des manifestations, aucune surveillance n'est assurée sur les lieux d'enseignement du Conservatoire Elie DUPONT, quel que soit l'âge des élèves.

La vigilance est particulièrement recommandée dans les lieux de déambulation du Conservatoire Elie DUPONT tels que hall d'accueil, couloirs et patio où les enfants restent sous la responsabilité de leur famille.

De même, il est recommandé la plus grande prudence quant à la sortie des établissements ; la circulation, notamment sur les parkings environnants, pouvant s'avérer dangereuse.

La Ville de Pontarlier comme le Collège des Augustins ne pourront être tenus pour responsables d'accident survenant avant ou après les cours d'enseignement artistique, à l'intérieur comme à l'extérieur du Conservatoire Elie DUPONT.

Seuls, les responsables légaux peuvent excuser leurs enfants mineurs auprès du secrétariat du Conservatoire Elie DUPONT et des enseignants.

Article 7 - Résiliation

En cas de non-respect par l'une des parties d'une quelconque obligation contenue dans la présente convention, celle-ci sera résiliée de plein droit à l'expiration d'un délai de quinze jours suivant l'envoi, par l'autre partie, d'une lettre recommandée avec accusé de réception contenant mise en demeure d'avoir à exécuter et restée sans effet.

Chaque partie pourra mettre fin à la présente convention, à tout moment, sans indemnisation, sous réserve d'en informer l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception en respectant un délai de préavis de deux mois.

Article 8 – Règlement des différends

En cas de manquement par l'une des parties aux obligations qui lui incombent aux termes de la présente convention, et en cas de litige résultant de l'exécution de la présente convention, une discussion amiable devra être engagée entre les parties avant que le tribunal administratif ne soit saisi.

Fait en deux exemplaires à Pontarlier le

Le Directeur du
Collège des Augustins,

Daniel BOISSENIN

Le Maire de la
Ville de PONTARLIER,

Patrick GENRE

Affaire n°13 : Conservatoire à Rayonnement Communal Elie Dupont - Convention de mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement d'horaires avec le Collège André Malraux

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Depuis quelques années, le Collège André Malraux, en partenariat avec les clubs sportifs de Pontarlier, a mis en place un dispositif d'aménagement d'horaires. Dans le cadre du partenariat établi, l'établissement assure aux élèves inscrits dans ce dispositif, un emploi du temps scolaire « adapté » leurs permettant d'intégrer des heures supplémentaires d'entraînement sportif dans une discipline choisie.

De nombreuses familles inscrites au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie Dupont souhaitent intégrer ce dispositif.

Aussi, la pratique artistique des élèves inscrits simultanément au Collège André Malraux et au Conservatoire Elie Dupont peut être renforcée par l'aménagement de leur emploi du temps scolaire dans les conditions décrites ci-dessous.

L'inscription des élèves est soumise à un engagement, formalisé par un contrat qui précise :

- les objectifs du dispositif d'aménagement des horaires ;
- les droits des élèves ;
- leurs devoirs ;
- les sanctions pour non-respect des engagements.

Aucune inscription n'est acceptée en cours d'année scolaire.

L'emploi du temps des élèves est aménagé en libérant le dernier créneau horaire du jeudi, dès 16h.

Le Conservatoire Elie Dupont et le Collège André Malraux sont en lien permanent afin :

- de contrôler la liste des élèves inscrits dans ce dispositif ;
- de contrôler le suivi de leurs présences, notamment aux cours se déroulant dans les locaux du Conservatoire durant les horaires libérés ;
- d'échanger sur le déroulement du dispositif ainsi que sur les situations individuelles, en particulier celles posant des difficultés.

Le transport des élèves et leur présence effective au Conservatoire Elie Dupont sont placés sous la responsabilité des responsables légaux ; la Ville de Pontarlier comme le Collège André Malraux ne pourront être tenus pour responsables d'accident survenant avant ou après les cours d'enseignement artistique, à l'intérieur comme à l'extérieur du Conservatoire Elie Dupont.

Cette collaboration se matérialise par la signature d'une convention, chaque année scolaire, de mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement d'horaires entre le Collège André Malraux et la Ville de Pontarlier. Jointe en annexe, cette dernière précise l'ensemble des conditions de cette mise en place.

La Commission Culture - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 7 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Autorise la mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement d'horaires en faveur de la pratique artistique pour l'année scolaire 2022-2023 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention de mise en œuvre de ce dispositif d'aménagement d'horaires entre le Collège André Malraux et la Ville de Pontarlier.



CONVENTION DE MISE EN ŒUVRE D'UN DISPOSITIF D'AMÉNAGEMENT D'HORAIRE

Entre

La Ville de Pontarlier, représentée par Monsieur Patrick GENRE, son Maire en exercice, agissant en cette qualité en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du 26 septembre 2022,

Ci-après désignée « le Conservatoire Elie DUPONT » d'une part,

Et

L'Établissement scolaire André MALRAUX, situé Le Larmont, B.P. 49 25300 PONTARLIER, représenté par Monsieur Hichem BELLEM, Principal en exercice,

Ci-après désigné « le Collège André MALRAUX » d'autre part,

VU le dispositif d'aménagement des horaires mis en œuvre au Collège André MALRAUX,

VU la demande des familles des élèves inscrits au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT pour bénéficier de ce dispositif d'aménagement des horaires,

VU le classement du Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT par le ministère de la Culture,

VU le calendrier de l'enseignement dispensé au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT, identique à celui fixé par le ministère de l'Éducation Nationale,

VU le suivi des présences des élèves et l'évaluation semestrielle mis en œuvre au Conservatoire à Rayonnement Communal Elie DUPONT,

IL EST CONVENU CE QUI SUIT

Article 1 - Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions liées à la mise en place d'un dispositif d'aménagement des horaires pour certaines classes du collège André MALRAUX en faveur des élèves inscrits au Conservatoire Elie DUPONT.

Article 2 – Durée

La mise en œuvre d'un dispositif d'aménagement des horaires pour les élèves du Conservatoire Elie DUPONT est consentie à compter du 1^{er} septembre 2022 jusqu'au 08 juillet 2023.

Article 3 – Présentation du dispositif

Dans le cadre du partenariat établi, le Collège André MALRAUX assure aux élèves inscrits dans le dispositif d'aménagement des horaires, un emploi du temps scolaire « adapté » leur permettant d'intégrer des heures d'enseignement artistique supplémentaires au Conservatoire Elie DUPONT.

L'inscription de l'élève dans le dispositif est soumise à un engagement de l'élève formalisé par un contrat qui précise :

- les objectifs du dispositif d'aménagement des horaires ;
- les droits de l'élève ;
- les devoirs de l'élève ;
- les sanctions pour non-respect des engagements.

L'emploi du temps des élèves inscrits est aménagé en libérant le dernier créneau horaire du jeudi, dès 16h.

Aucune inscription n'est acceptée en cours d'année scolaire.

Article 4 – Obligations du Conservatoire Elie DUPONT

Le Conservatoire Elie DUPONT fournit au Collège André MALRAUX avant la fin du mois de juin de l'année scolaire en cours la liste des élèves demandeurs pour la prochaine rentrée scolaire accompagnée des contrats d'engagement signés par son représentant légal.

Au mois de septembre, le Conservatoire Elie DUPONT prend attache du Collège André MALRAUX pour actualiser la liste des élèves ayant confirmé leur inscription.

Le Conservatoire Elie DUPONT informe le Collège André MALRAUX de toute absence des élèves inscrits au dispositif d'aménagement des horaires.

Article 5 – Suivi du dispositif

Le Collège André MALRAUX et le Conservatoire Elie DUPONT s'entretiennent tout au long de l'année pour échanger sur le déroulement du dispositif d'aménagement des horaires ainsi que sur les situations individuelles, notamment celles posant des difficultés (non-respect des engagements, problème de comportement, manque d'assiduité dans les enseignements, etc.).

Article 6 – Responsabilité des élèves

Les responsables légaux des élèves inscrits au dispositif d'aménagement des horaires doivent :

- prendre toute disposition pour assurer le transport de leurs enfants aux horaires prévus, y compris durant les trajets du Collège André MALRAUX au Conservatoire Elie DUPONT ;
- s'assurer de la présence de l'enseignant au Conservatoire Elie DUPONT en accompagnant leurs enfants jusqu'à la salle de cours ou en consultant l'affichage prévu à cet effet dans le hall de l'établissement.

En dehors de l'horaire des cours et des manifestations, aucune surveillance n'est assurée sur les lieux d'enseignement du Conservatoire Elie DUPONT, quel que soit l'âge des élèves.

La vigilance est particulièrement recommandée dans les lieux de déambulation du Conservatoire Elie DUPONT tels que hall d'accueil, couloirs et patio où les enfants restent sous la responsabilité de leur famille.

De même, il est recommandé la plus grande prudence quant à la sortie des établissements ; la circulation, notamment sur les parkings environnants, pouvant s'avérer dangereuse.

La Ville de Pontarlier comme le Collège André MALRAUX ne pourront être tenus pour responsables d'accident survenant avant ou après les cours d'enseignement artistique, à l'intérieur comme à l'extérieur du Conservatoire Elie DUPONT.

Seuls, les responsables légaux peuvent excuser leurs enfants mineurs auprès du secrétariat du Conservatoire Elie DUPONT et des enseignants.

Article 7 - Résiliation

En cas de non-respect par l'une des parties d'une quelconque obligation contenue dans la présente convention, celle-ci sera résiliée de plein droit à l'expiration d'un délai de quinze jours suivant l'envoi, par l'autre partie, d'une lettre recommandée avec accusé de réception contenant mise en demeure d'avoir à exécuter et restée sans effet.

Chaque partie pourra mettre fin à la présente convention, à tout moment, sans indemnisation, sous réserve d'en informer l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception en respectant un délai de préavis de deux mois.

Article 8 – Règlement des différends

En cas de manquement par l'une des parties aux obligations qui lui incombent aux termes de la présente convention, et en cas de litige résultant de l'exécution de la présente convention, une discussion amiable devra être engagée entre les parties avant que le tribunal administratif ne soit saisi.

Fait en deux exemplaires à Pontarlier le

Le Principal du
Collège André MALRAUX,

Hichem BELLEM

Le Maire de la
Ville de PONTARLIER,

Patrick GENRE

Affaire n°14 : Conservatoire à Rayonnement Communal "Elie Dupont" - Interventions en milieu scolaire - Convention de partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier pour l'année scolaire 2022-2023

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Les interventions en milieu scolaire sont une des composantes de la politique d'enseignement artistique développée par la Ville de Pontarlier. Après évaluation des actions menées durant l'année scolaire 2021-2022, il est proposé de renouveler le partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier.

Les projets annuels, à hauteur de 420 heures maximum, sont proposés par les professeurs des écoles. Ils visent à promouvoir l'enseignement de la musique en milieu scolaire.

Les objectifs pédagogiques de chaque projet sont définis conjointement par les professeurs des écoles et l'enseignante du Conservatoire Elie Dupont en charge des interventions en milieu scolaire. Conformément aux programmes de l'Éducation Nationale, avalisés par l'Inspection Académique, les projets de l'année scolaire 2022-2023 sont portés par les écoles primaires Cyril Clerc, Cordier, Pergaud, Péguy, Vauthier et par les écoles maternelles Cordier, Raymond Faivre, Péguy, Vauthier. 1 231 enfants bénéficieront de ces interventions.

L'enseignante du Conservatoire Elie Dupont aide les professeurs des écoles dans la conception et la mise en œuvre des projets. Elle apporte un éclairage technique ou toute autre forme d'approche qui enrichit et conforte les apprentissages conduits par les professeurs des écoles sur le temps scolaire.

Cette collaboration se matérialise par la signature d'une convention de partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier. Jointe en annexe, cette dernière précise les conditions d'interventions de l'enseignante du Conservatoire en milieu scolaire.

La Commission Culture - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 7 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Autorise la poursuite, par le Conservatoire Elie Dupont des interventions en milieu scolaire pour l'année 2022-2023 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention de partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier.



Convention de partenariat entre les Services Départementaux de l'Education Nationale et la Ville de Pontarlier

Entre

La Ville de PONTARLIER, représentée par son Maire en exercice, Monsieur Patrick GENRE, habilité par une délibération du Conseil Municipal en date du 26 septembre 2022,

d'une part,

Et

l'Etat, représenté par l'Inspecteur d'Académie, Monsieur Patrice DURAND, Directeur des Services Départementaux de l'Education Nationale du Doubs,

d'autre part,

VU la loi d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école du 9 juillet 2013,
VU le décret n° 2015-372 du 31 mars 2015, sur le socle de connaissances, de compétences et de culture,
VU la circulaire n° 2013-073 du 3 mai 2013, sur le Parcours d'Education Artistique et Culturelle,
VU la circulaire n°2008-059 du 29 avril 2008, sur le développement de l'éducation artistique et culturelle,
VU la circulaire n°92-196 du 3 juillet 1992, sur l'action des intervenants extérieurs,
VU l'avis favorable de la Commission Administrative Paritaire,
VU l'accord de Madame Frédérique VUILLAUME,

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT

Article 1 – Objet

La Ville de PONTARLIER apporte sa collaboration à l'éducation artistique et culturelle dans les écoles élémentaires de son territoire par la mise à disposition de Madame Frédérique VUILLAUME, assistant territorial d'enseignement artistique principal de 1^{ère} classe.

Article 2 – Nature des fonction exercées par le fonctionnaire mis à disposition

La fonction exercée par l'agent mis à disposition des Services Départementaux de l'Education Nationale est celle de musicien intervenant en milieu scolaire.

Article 3 – Durée et conditions de mise à disposition

La mise à disposition de Madame Frédérique VUILLAUME, à compter du 1^{er} septembre 2022, est conclue jusqu'au 31 août 2023.

L'agent est mis à disposition des Services Départementaux de l'Education Nationale à raison de 420 heures annuelles.

Article 4 – Conditions d’emploi du fonctionnaire mis à disposition

L’agent mis à disposition exerce d’autres fonctions au Conservatoire à Rayonnement Communal « Elie Dupont » ; son emploi du temps est établi en priorité par le Directeur du Conservatoire en début d’année scolaire, en concertation avec les personnels enseignants de l’Education Nationale.

Les positions d’activité (congrés annuels, maladie, autorisations exceptionnelles, temps partiel, évènements familiaux, etc.) restent de la compétence de la Ville de PONTARLIER.

La décision d’octroi de « congrés formation professionnelle » ou « formation syndicale » est prise par la Ville de PONTARLIER.

Article 5 – Rémunération du fonctionnaire mis à disposition

La Ville de PONTARLIER verse à Madame Frédérique VUILLAUME la rémunération correspondant à son grade d’origine (traitement de base, supplément familial, primes et indemnités).

Article 6 – Responsabilités du fonctionnaire mis à disposition

L’agent mis à disposition s’engage à effectuer sa mission d’enseignement en milieu scolaire dans le respect des programmes du Ministère de l’Education Nationale.

Il s’inscrit dans un projet explicite de la classe, élaboré conjointement avec le ou les enseignant(s) de l’école élémentaire volontaire, sous la responsabilité des personnels de l’Education Nationale.

Article 7 – Responsabilités des écoles élémentaires volontaires

Les écoles élémentaires volontaires s’engagent à mettre à disposition de la musicienne intervenante en milieu scolaire les moyens nécessaires à la mise en œuvre de sa mission d’éducation artistique et culturelle. Une salle suffisamment grande pour qu’une classe puisse travailler en mouvement et en déplacement, de préférence libre de mobilier et un équipement de diffusion sonore de bonne qualité sont principalement requis.

Le ou les enseignant(s) de l’école élémentaire volontaire s’engage(nt) à s’impliquer dans la préparation des projets, à les rapprocher des projets de classe et du parcours artistique et culturel de l’enfant. Leur présence aux côtés des enfants et le suivi entre les séances menées par l’intervenante en milieu scolaire sont également deux conditions indispensables à la réussite et à la cohérence des projets.

Article 8 – Sanctions

Conformément à la circulaire n° 92-196, la responsabilité de l’agent mis à disposition peut être engagée si celui-ci commet une faute qui est à l’origine d’un dommage subi ou causé par un élève.

En cas de faute disciplinaire, la Ville de PONTARLIER est saisie par les Services Départementaux de l’Education Nationale.

S'agissant de l'action de réparation, la responsabilité de l'agent intervenant en milieu scolaire est garantie par la Ville de PONTARLIER en application de l'article 1242 du Code Civil.

Article 9 – Fin de la mise à disposition

En cas de non-respect, par l'une ou l'autre des parties, des engagements réciproques inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre partie à l'expiration d'un délai de quinze jours suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise à demeure.

La mise à disposition de Madame Frédérique VUILLAUME peut prendre fin avant le terme fixé à l'article 2 de la présente convention, à la demande émanant soit :

- de la Ville de PONTARLIER ;
- de l'agent ;
- des Services Départementaux de l'Education Nationale.

Un délai de préavis de deux mois devra être respecté.

Si, au terme de la mise à disposition, Madame Frédérique VUILLAUME ne peut être affectée de nouveau dans les fonctions qu'elle exerçait à la Ville de PONTARLIER, elle sera placée, après avis de la Commission Administrative Paritaire, dans les fonctions d'un niveau hiérarchiquement comparable dans la collectivité.

Article 10 – Juridiction compétente en cas de litige

Tous les litiges pouvant résulter de l'application ou de l'interprétation de la présente convention relèvent du Tribunal Administratif de BESANCON.

Fait à PONTARLIER en deux exemplaires le

L'Inspecteur d'Académie
Directeurs des Services Départementaux
de l'Education Nationale du DOUBS,

Le Maire de la Ville de PONTARLIER

Patrice DURAND

Patrick GENRE

Affaire n°15 : Conservatoire à Rayonnement Communal "Elie Dupont" - Dispositif Orchestre à l'École - Convention de partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier pour les années scolaires 2022-2023 et 2023-2024

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Le projet « Orchestre à l'École » existe depuis 2008. Il est une des composantes de la politique de la Ville de Pontarlier en faveur de l'enseignement artistique. Par les conditions d'apprentissage essentiellement orales, en groupes, ne nécessitant pas de prérequis, il représente des enjeux culturels, éducatifs et sociaux importants.

Après évaluation des actions menées durant les années précédentes, il est proposé de renouveler le partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier. Une classe de CM1 de l'école primaire Charles Péguy bénéficiera de cette action durant deux années scolaires : 2022-2023 et 2023-2024.

Dans ce cadre, cinq professeurs du Conservatoire Elie Dupont dispensent des cours de trompette, trombone, cor, tuba et percussions en temps scolaire. Les élèves de l'école primaire volontaire ont deux séances hebdomadaires de cours de 45 minutes : une séance par discipline instrumentale et une séance collective. 135 heures d'enseignement annuelles sont ainsi prévues. L'enseignante du Conservatoire Elie Dupont en charge des interventions en milieu scolaire assure également un travail régulier de préparation à la pratique musicale collective auprès de la classe concernée et de coordination du projet.

Les professeurs du Conservatoire Elie Dupont travaillent en étroite collaboration avec l'enseignante de la classe de CM1 et la directrice de l'école primaire Charles Péguy. Les objectifs pédagogiques du projet, supervisés par l'intervenante en milieu scolaire du Conservatoire et la conseillère pédagogique de la circonscription, sont en adéquation avec le programme de l'Éducation Nationale et avalisés par l'Inspection Académique.

Ce projet nécessite la signature d'une convention de partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier. Jointe en annexe, cette dernière précise les conditions d'interventions des professeurs du Conservatoire Elie Dupont.

La Commission Culture - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 7 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Autorise la poursuite du projet « Orchestre à l'École » pour les années scolaires 2022-2023 et 2023-2024 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention de partenariat entre l'Éducation Nationale et la Ville de Pontarlier.

CONVENTION

**relative à la mise en place d'un Orchestre à l'Ecole
pour les élèves de l'école Charles Peguy à Pontarlier
Académie de Besançon**

Convention entre l'école Charles Peguy
et
la Ville de Pontarlier

En référence aux textes suivants :

**BO n° 05 du 01/02/07
Circulaire n° 2007-022 du 22-01-2007**

Il est convenu ce qui suit entre :

L'école, représentée par Monsieur l'Inspecteur d'Académie
Directeur des Services Départementaux de l'Education Nationale du Doubs

et

La Ville de Pontarlier, représentée par Monsieur le Maire de la Ville de Pontarlier

Article 1 - Objet

Favoriser l'épanouissement artistique des élèves scolarisés dans l'établissement scolaire et non-inscrits dans la structure musicale partenaire (Conservatoire Elie Dupont) par une initiation collective à la pratique d'un instrument de musique. L'Orchestre à l'Ecole (O.A.E.) doit permettre aux élèves de suivre une scolarité dans les conditions les plus satisfaisantes possibles tout en acquérant de nouvelles compétences musicales, prolongeant ainsi les premières actions vécues en milieu scolaire menées par les musiciens-intervenants.

L'O.A.E. tend également à accompagner le travail effectué par l'école auprès des élèves dans le développement d'un respect de valeurs communes, d'écoute des autres et de recherche d'harmonie.

S'inscrivant dans le projet d'établissement de l'école et du Conservatoire, il doit participer aux objectifs de réappropriation de l'école par les familles des élèves.

Le projet pédagogique respectera cette double finalité en veillant à intégrer à différentes occasions artistiques l'ensemble des élèves de l'établissement.

Article 2 - Procédure d'admission

Lors de leur intégration aux classes de CM1 – O.A.E., les élèves ne font pas l'objet d'une sélection qui serait basée sur des critères scolaires ou de capacité artistique. Il s'agit avant tout d'un projet de classe porté par les enseignants référents, Mesdames Estelle PELLEGRINI et Christine PHILIPPEAU.

L'école fait une proposition de constitution de classe en fonction de ses contraintes propres de fonctionnement et de répartition des élèves en privilégiant autant que possible les élèves non-inscrits au Conservatoire.

Article 3 - Organisation et moyens

L'école s'engage à aménager l'emploi du temps des différentes classes où seront affectés les élèves de manière à permettre un équilibre dans la répartition du volume horaire global des élèves. Ces horaires pourront être répartis en fonction du projet pédagogique de l'équipe éducative. En conséquence, les cours collectifs et semi-collectifs dispensés par la structure musicale devront avoir lieu pendant ces horaires libérés et dans l'enceinte de l'établissement scolaire.

L'organisation des activités réunissant les élèves qui suivent cet enseignement musical et ceux des autres classes sera facilitée afin que l'orchestre à l'école ne constitue pas une classe isolée de l'école regroupant de manière continue les mêmes élèves.

A cet effet, le directeur de l'école veillera dans la mesure du possible à la programmation de rencontres artistiques ou sportives regroupant l'ensemble des élèves participant aux différents projets de son établissement.

La Ville de Pontarlier s'engage à mettre à disposition de chaque élève un instrument de musique durant la durée du projet et une équipe enseignante constituée par cinq professeurs employés au sein du Conservatoire Elie Dupont.

Les enseignants, agréés par l'Inspection Académique du Doubs et rémunérés par la Ville de Pontarlier sont Madame Frédérique VUILLAUME (dumiste), Messieurs Joël CHABOD (percussions), Sylvain GUILLON (cor), Raphaël MAIRE (trompette, cor, euphonium) et Constantin MEYER (trombone).

Madame Frédérique VUILLAUME a également en charge la coordination sur place du projet avec les enseignants du Conservatoire et l'équipe éducative de l'école.

Article 4 - Répartition des horaires et contenus d'enseignement

L'enseignement musical dispensé est constitué de deux volets mis en relation : une pratique instrumentale en groupes restreints privilégiant une approche plutôt technique de l'instrument et une pratique collective développant davantage le sens de l'écoute des autres et la prise de conscience de la participation de l'élève à une réalisation artistique collective.

Quelle que soit la dominante choisie parmi les familles instrumentales proposées, les enseignants en musique issus de la structure musicale partenaire assurent 45 min d'enseignement hebdomadaire sur le volume global de 3 heures 45 hebdomadaire affecté à ce dispositif. L'horaire restant est assuré par l'enseignant chargé de la pratique collective regroupant tous les élèves.

Les contenus d'enseignement concernent obligatoirement les domaines suivants :

- pratique collective instrumentale : 45 min
- apprentissage instrumental en groupe restreint : 45 min

Pour les deux années scolaires 2022-2023 et 2023-2024, les jours et horaires des interventions musicales ont été définis selon l'emploi du temps suivant :

- mardi de 14h15 à 15h00 : cor, trompette/cornet/euphonium
- vendredi de 13h45 à 14h30 : trombone/percussions

La pratique collective se déroulera le jeudi de 15h45 à 16h30 sous la direction de Madame Frédérique VUILLAUME.

L'enseignement musical est constitué de deux volets mis en relation. L'équipe pédagogique élabore un projet pédagogique concerté, qui s'appuie sur les apports complémentaires, et prend en compte le niveau spécifique des élèves.

Article 5 - Évaluation des élèves

La concertation entre les pédagogues des structures partenaires concourt à la mise en place d'une observation continue de l'élève.

Elle permet de répartir les contenus d'enseignement entre les différents enseignants et de réaliser les ajustements nécessaires au fur et à mesure du projet.

Article 6 - Partenariat

Les deux établissements d'enseignement s'informent mutuellement des emplois du temps fixés et des diverses manifestations musicales envisagées durant l'année scolaire. Un calendrier pourra être envisagé conjointement afin de ne pas perturber la scolarité des élèves.

Le directeur du Conservatoire ou son représentant est invité aux diverses réunions concernant le projet O.A.E. au sein de l'établissement scolaire.

Le directeur de l'école ou son représentant est invité aux diverses réunions concernant le projet O.A.E. au sein du Conservatoire.

Des représentants de l'équipe pédagogique peuvent participer aux diverses réunions d'informations proposées aux parents d'élèves.

Article 7 - Respect du matériel - Assurances

Les élèves doivent respecter les instruments de musique mis à leur disposition.

Dans le cas d'une utilisation de l'instrument de musique au domicile de l'élève, un contrat spécifique devra être signé entre la Ville de Pontarlier et le responsable légal de l'enfant.

Article 8 - Responsabilités et surveillance des élèves

Pendant les activités musicales, les élèves sont placés sous la responsabilité des enseignants de la structure musicale.

Conformément à circulaire n° 92-196, la responsabilité d'un intervenant extérieur peut être engagée si celui-ci commet une faute qui est à l'origine d'un dommage subi ou causé par un élève. Cependant, s'agissant de l'action en réparation, sa responsabilité est garantie par la Ville de Pontarlier qui le rémunère en application de l'article 1242 du Code Civil.

Article 9 - Projet pédagogique

Emanant de l'école, le projet pédagogique décline le calendrier et les objectifs pédagogiques du projet O.A.E. sur les années scolaires 2022-2023 et 2023-2024.

Article 10 - Evaluation

L'évaluation est régulière. Elle est menée chaque année par les établissements partenaires et par les autorités déconcentrées des deux ministères sur la base des bilans transmis et des inspections réalisées.

La poursuite du projet l'année suivante se décidera dans le courant du dernier trimestre de l'année scolaire en cours conjointement entre les équipes de l'école, celles du Conservatoire et les autorités de tutelle. Un avenant sera fait à cette présente convention en cas de changement d'intervenants et d'horaires.

Article 11 - Entrée en vigueur et reconduction

La présente convention est signée pour les années scolaires 2022-2023 et 2023-2024.

Au bout des deux ans, elle est éventuellement renouvelable par avenant exprès, dans la limite de deux années. Elle peut aussi être précisée, complétée ou modifiée.

Elle peut être dénoncée par l'une ou l'autre partie, pour des raisons dûment motivées, sous forme de lettre recommandée, sous réserve d'un préavis de trois mois.

Fait en trois exemplaires

Fait à Pontarlier, le

L'Inspecteur d'Académie
Directeur des Services Départementaux
de l'Education Nationale

Le Maire de la Ville de Pontarlier

Patrice DURAND

Patrick GENRE

Affaire n°16 : Premier Festival du rire "Ponta'riez"- Attribution d'une subvention

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Les 23, 24 et 25 septembre prochains, la Ville de Pontarlier accueillera au théâtre du Lavoir, le premier festival du rire « Ponta'riez ».

L'association « Sourire et solidarité » à l'origine de ce projet, en lien avec la MJC des Capucins, présentera un programme riche et varié avec :

- Le vendredi 23 septembre : un plateau d'humour avec 4 humoristes ;
- Le samedi 24 septembre : un one-man show interactif ;
- Le dimanche 25 septembre : un spectacle d'improvisation.

La Ville entend soutenir cette 1^{ère} édition et propose ainsi l'attribution, pour cette édition 2022, d'une subvention de l'ordre de 2 000 euros.

La Commission Culture - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 7 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Valide le versement d'une subvention de 2 000 euros à l'association « Sourire et solidarité » pour son premier festival du rire « Ponta'riez » ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à procéder au versement.

Affaire n°17 : Rapport sur le Prix et la Qualité du service de l'Eau de l'année 2021

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24

Comme chaque année, il est proposé de prendre acte du Rapport sur le Prix et la Qualité du Service de l'Eau Potable de la Ville de Pontarlier.

Il est présenté dans les conditions prévues aux articles L. 2224-5, L.1411-13 et L.1413-1 du Code général des collectivités territoriales (CGCT) puis mis à la disposition du public.

Destiné à l'information des usagers et à la transparence dans la gestion des services publics de l'eau et de l'assainissement, le présent document regroupe l'ensemble des indicateurs techniques et financiers du service des eaux ainsi que les données relatives à la qualité de l'eau distribuée. Ce document a été créé par l'article 73 de la Loi n°95-101 du 2 février 1995 relative au renforcement de la protection de l'environnement (dite « Loi Barnier »). Cet article a été supprimé au profit de l'article L. 2224-5 du CGCT. Le Décret n°95-635 du 6 mai 1995 qui précise le contenu et les modalités de présentation du rapport a été traduit dans les articles D. 2224-1 à D. 2224-5 du CGCT. Il a été complété par le Décret n°2007-675 du 2 mai 2007 (annexes V et VI des articles D.2224-1 à D. 2224-3 du CGCT) qui introduit les indicateurs de performance des services.

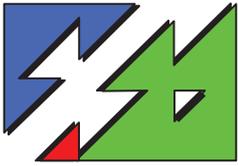
Ce dispositif réglementaire offre aux services un référentiel pour les engager dans une démarche de progrès et pour donner au public des éléments d'explication du prix de l'eau. Ces indicateurs permettent également le cas échéant, d'évaluer une inscription de l'organisation institutionnelle dans une stratégie de développement durable.

Globalement, pour la Ville de Pontarlier, l'ensemble des indicateurs techniques est stable avec un rendement de 82 % et des volumes mis en distribution à hauteur de 1,5 millions de m³. La ressource en eau n'a pas été un enjeu majeur cette année, compte tenu de la pluviométrie soutenue à l'été 2021.

La Commission Consultative des Services Publics Locaux a pris acte lors de sa séance du 6 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

- A examiné le Rapport 2021 sur le Prix et la Qualité du Service de distribution d'eau potable de la Ville de Pontarlier ;
- A pris acte dudit rapport.



Direction Eau et Assainissement

SERVICE EAU
Distribution de l'eau Pontarlier

RAPPORT ANNUEL SUR LE PRIX ET LA QUALITE
DU SERVICE DE L'EAU

2021



SOMMAIRE

1	PREAMBULE.....	4
2	Organisation du service	5
2.1	<i>Protection et production</i>	<i>5</i>
2.2	<i>Distribution de l'eau.....</i>	<i>5</i>
2.3	<i>Population desservie (D101.1).....</i>	<i>5</i>
3	La production d'eau.....	6
3.1	<i>Description du patrimoine</i>	<i>6</i>
3.2	<i>Volumes mis en distribution.....</i>	<i>7</i>
3.3	<i>Protection de la ressource (D108.3).....</i>	<i>8</i>
3.4	<i>Evolution de la ressource en eau</i>	<i>9</i>
4	Les ouvrages de stockage de l'eau.....	10
4.1	<i>Description du patrimoine</i>	<i>10</i>
4.2	<i>Les travaux réalisés</i>	<i>11</i>
5	Le réseau de distribution	12
5.1	<i>Description du patrimoine</i>	<i>12</i>
5.2	<i>Les travaux réalisés</i>	<i>13</i>
5.3	<i>Taux moyen de renouvellement (P107.2).....</i>	<i>15</i>
6	Les branchements et compteurs d'eau	16
6.1	<i>Description du patrimoine</i>	<i>16</i>
6.2	<i>Travaux sur les branchements et compteurs.....</i>	<i>16</i>
7	Indicateurs de performance du réseau.....	17
7.1	<i>Rendement du réseau de distribution (P104.3).....</i>	<i>17</i>
7.2	<i>Indice linéaire des consommations (VP224).....</i>	<i>18</i>
7.3	<i>Indice linéaire des volumes non comptés (P105.3).....</i>	<i>19</i>
7.4	<i>Indice linéaire de pertes en réseau (P106.3).....</i>	<i>20</i>
8	Bilan Qualitatif	21
8.1	<i>Analyses bactériologiques (P101.1).....</i>	<i>21</i>
8.2	<i>Analyse Chimique (P102.1).....</i>	<i>22</i>
9	Tarifcation de l'eau et résultat financiers du service.....	22
9.1	<i>Prix de l'eau 2019.....</i>	<i>22</i>

9.2	<i>Les autres indicateurs financiers</i>	24
10	Actions de solidarité et de coopération décentralisées dans le domaine de l'eau ..	25
10.1	<i>Dégrèvement pour fuite</i>	25
10.2	<i>Abandons de créances ou versements à un fond de solidarité (p109.0)</i>	26
11	Synthèse des indicateurs	28

1 PREAMBULE

Le présent rapport est présenté dans les conditions prévues aux articles L 2224-5 et L 5211-39 du CGCT. Il est ensuite mis à la disposition du public.

Destiné à l'information des usagers et à la transparence dans la gestion des services publics de l'eau et de l'assainissement, le présent document regroupe l'ensemble des indicateurs techniques et financiers du service des eaux ainsi que les données relatives à la qualité de l'eau distribuée. Ce document a été créé par l'article 73 de la Loi n°95-101 du 2 février 1995 relative au renforcement de la protection de l'environnement (dite « Loi Barnier »). Cet article a été supprimé au profit de l'article L2224-5 du Code général des collectivités territoriales (CGCT). Le Décret n° 95-635 du 6 mai 1995 qui précise le contenu et les modalités de présentation du rapport a été traduit dans les articles D2224-1 à D2224-5 du CGCT. Il a été complété par le Décret n° 2007-675 du 2 mai 2007 (annexes V et VI des articles D2224-1 à D2224-3 du CGCT) qui introduit les indicateurs de performance des services

Ce dispositif réglementaire offre aux services un référentiel pour les engager dans une démarche de progrès et pour donner au public des éléments d'explication du prix de l'eau. Ces indicateurs permettent en outre aux services qui le souhaitent d'évaluer leur inscription dans une stratégie de développement durable.

2 ORGANISATION DU SERVICE

2.1 PROTECTION ET PRODUCTION

Actuellement, la Communauté de Communes du Grand Pontarlier (CCGP) se compose de 10 communes représentant près de 28 000 habitants. Chacune de ces communes gère la mise en distribution de son eau soit en direct soit par le biais du Syndicat des Eaux de Dommartin et du Syndicat des Eaux de Bians. L'ensemble des communes sont alimentées en eau potable en tout ou partie soit depuis la nappe de l'Arlier soit depuis le lac de Saint-Point (via le Syndicat des Eaux de Joux).

La loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République) prévoit que les compétences eau potable devront être transférées des communes aux Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) à fiscalité propre au plus tard le 31 décembre 2026 (compétences obligatoires des Communautés de Communes).

L'exercice de la compétence eau potable sur le territoire de la CCGP est synthétisé dans le tableau suivant :

Compétences / Communes	Doubs	Granges Narboz	Sainte Colombe	Chaffois	Dommartin	Houtaud	Vuillecin	Cluse et Mijoux	Verrières de Joux	Pontarlier	
Protection/Production	CCGP										
Transport	Commune			Syndicat des eaux de Dommartin			Syndicat des Eaux de Bians	Syndicat des Eaux de Joux			Commune
Distribution	Commune			Commune			Commune	Commune			Commune
Relève des compteurs	Commune			Commune			Commune			Commune	
Facturation	Commune										
Nombre de structures intervenantes	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	

2.2 DISTRIBUTION DE L'EAU

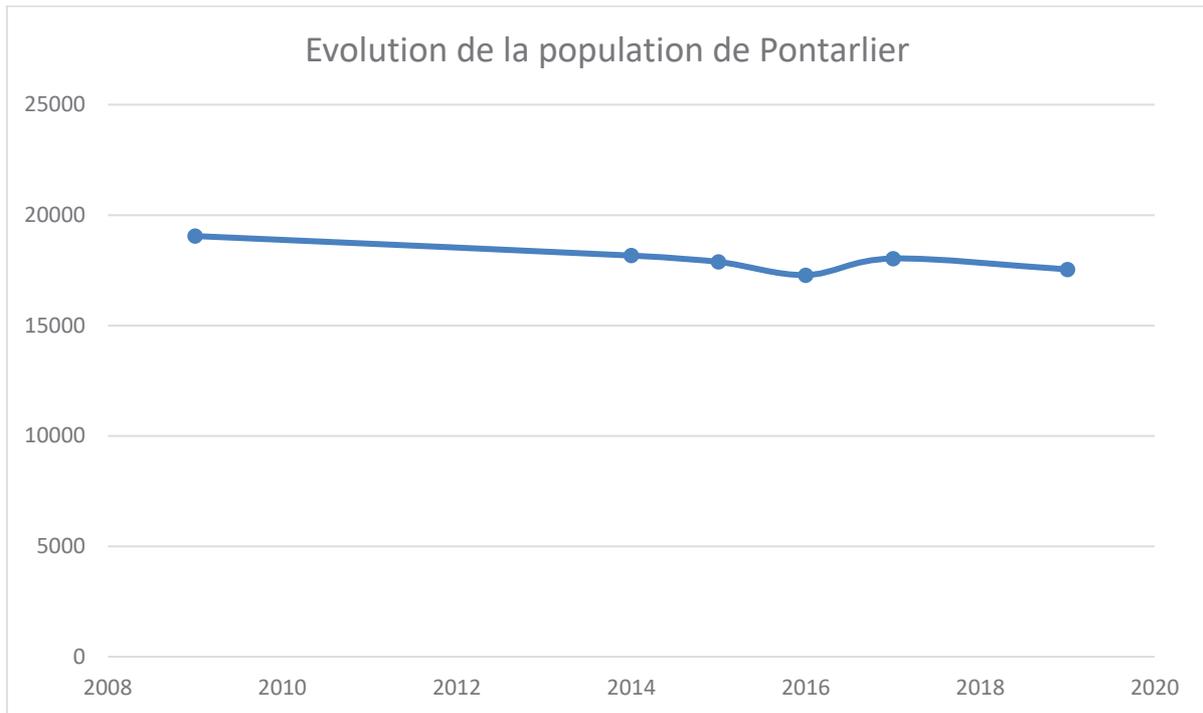
Le service de l'eau est assuré en régie directe par la Ville de Pontarlier.

Les agents du service de l'eau de la Ville de Pontarlier assurent parallèlement en tant que prestataire de service, depuis le 1^{er} février 2002 (contrat renouvelé en 2007, 2012 et 2017), la maintenance de la totalité des installations de production et de distribution d'eau potable du Syndicat des Eaux de Joux (l'usine de Montperreux au lieu-dit Chaon, le réservoir de Montperreux 2 500 m³, les 4 réservoirs de Montezan et 46 kilomètres de réseau alimentant 15 communes et environ, soit 28 000 habitants permanents).

Cette convention de coopération a pris fin au 31 décembre 2021.

2.3 POPULATION DESSERVIE (D101.1)

La quasi-totalité des habitants de la commune de Pontarlier, soit 17 542 personnes (en 2019), est raccordée au réseau de distribution d'eau potable (D101.0).



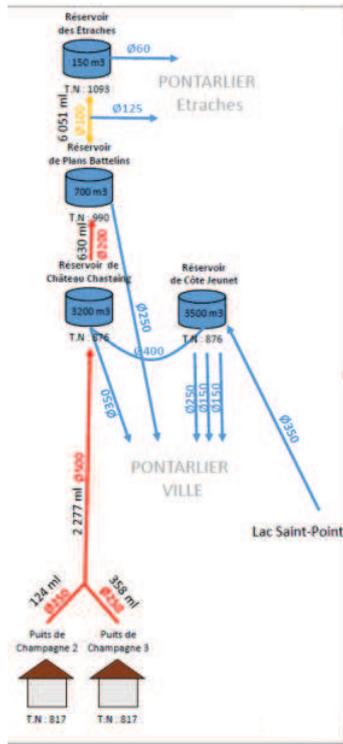
3 LA PRODUCTION D'EAU

3.1 DESCRIPTION DU PATRIMOINE

L'alimentation en eau de Pontarlier est assurée majoritairement par 2 puits (Champagne 2 et 3) qui se trouvent dans la nappe de l'Arlier, au nord de l'aérodrome. Ils permettent de produire de l'eau désinfectée au moyen de chlore gazeux à un débit de $2 \times 300 \text{ m}^3/\text{h}$. Ces puits sont exploités par la CCGP.

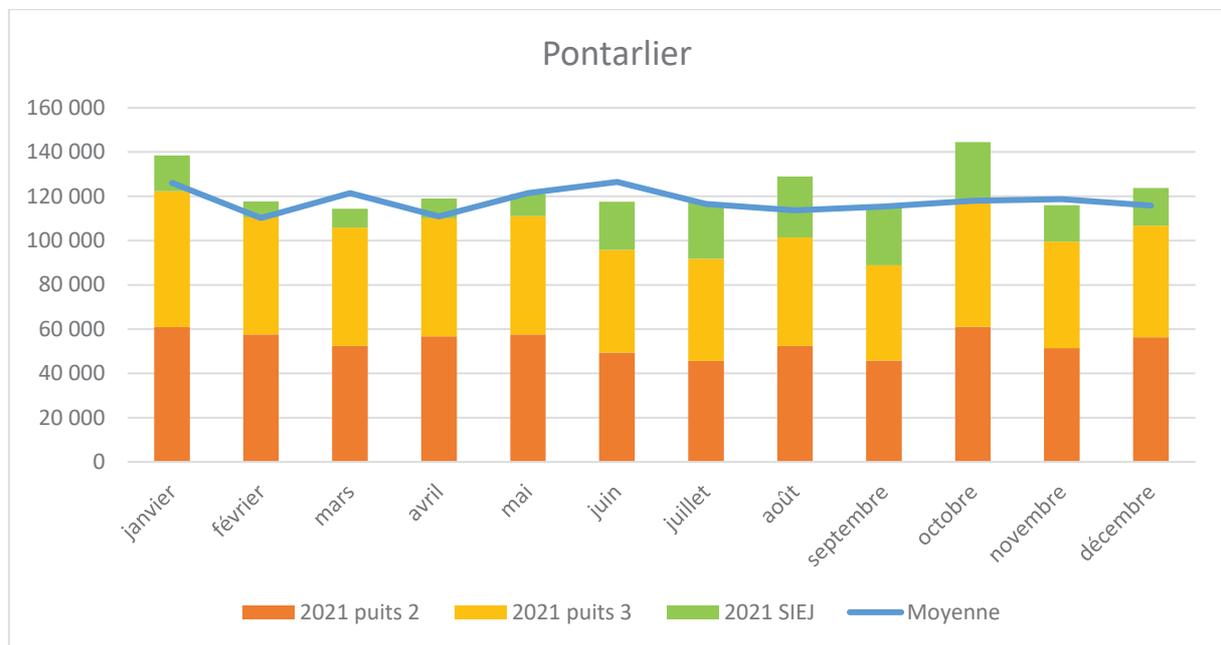
En appoint, l'eau provenant de la station de production du lac Saint Point (Syndicat des Eaux de Joux SIEJ) est mobilisable pour suppléer un incident à hauteur de $1\,000 \text{ m}^3/\text{j}$.

Le schéma suivant présente le système d'alimentation en eau de Pontarlier :



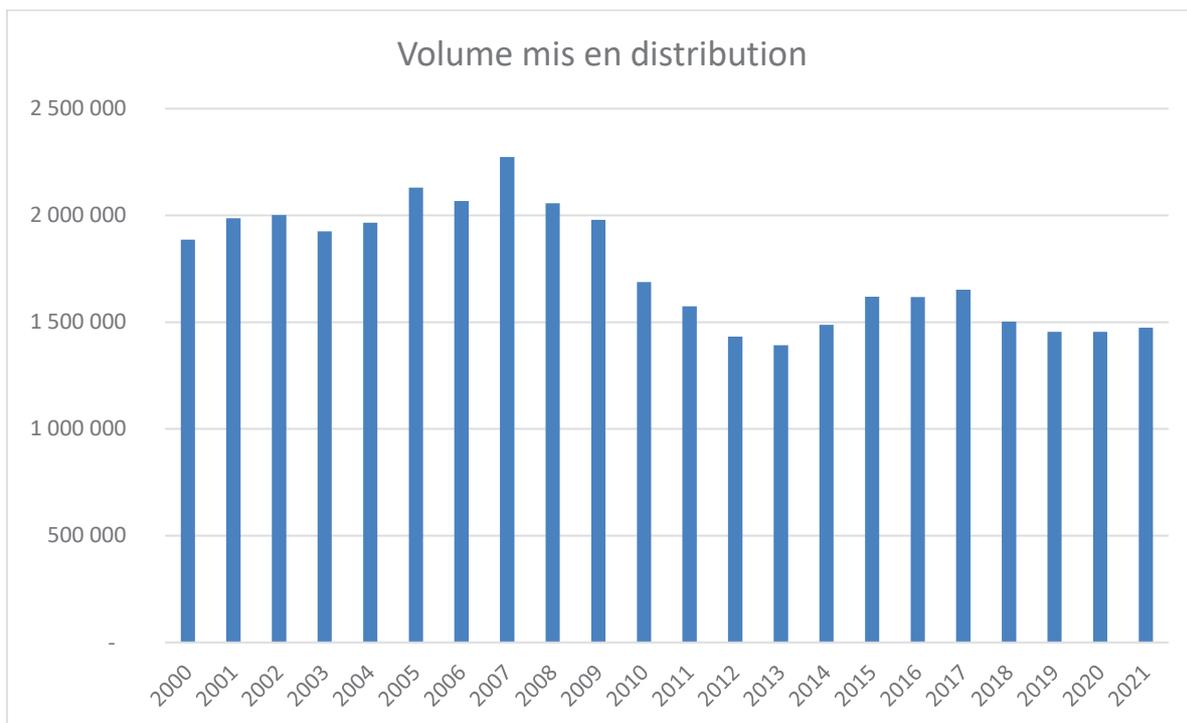
3.2 VOLUMES MIS EN DISTRIBUTION

Le graphique suivant présente les volumes mis en distribution au niveau du réseau de Pontarlier :

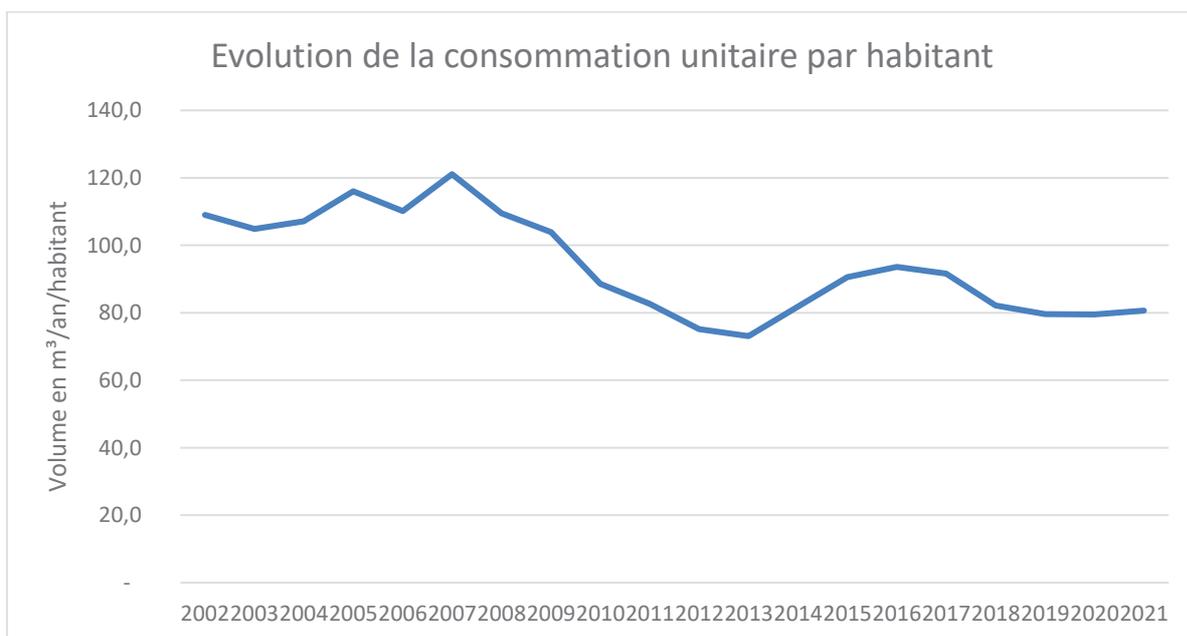


La production d'eau provient à 86 % d'eau souterraine (nappe de l'Arlier) et 14 % d'eau de surface (Lac Saint Point).

Sur 2021, le volume mis en distribution a été de 1 474 442 m³ (hors intercommunication avec les Granges : 27 181 m³), ce volume est comparable à 2020. On note une baisse globale des volumes depuis 2007.



La consommation unitaire par habitants sur Pontarlier se stabilise à hauteur de 80,6 m³/habitant/an.



3.3 PROTECTION DE LA RESSOURCE (D108.3)

Le tableau ci-dessous précise la situation de chacun des puits par rapport à leur arrêté et indique l'état de l'indice d'avancement et de protection de la ressource (IAPR).

Cet indice permet d'avoir le niveau d'avancement (exprimé en %) de la démarche administrative et opérationnelle de protection des points de prélèvement dans le milieu naturel afin d'assurer une protection effective de la ressource selon la réglementation en vigueur.

Les objectifs sont d'empêcher la dégradation des ouvrages, éviter les rejets de substances polluantes, maîtriser le développement de toutes les nouvelles activités incompatibles avec la préservation de la ressource, renforcer les dispositifs de prévention.

Les règles de calcul sont les suivantes :

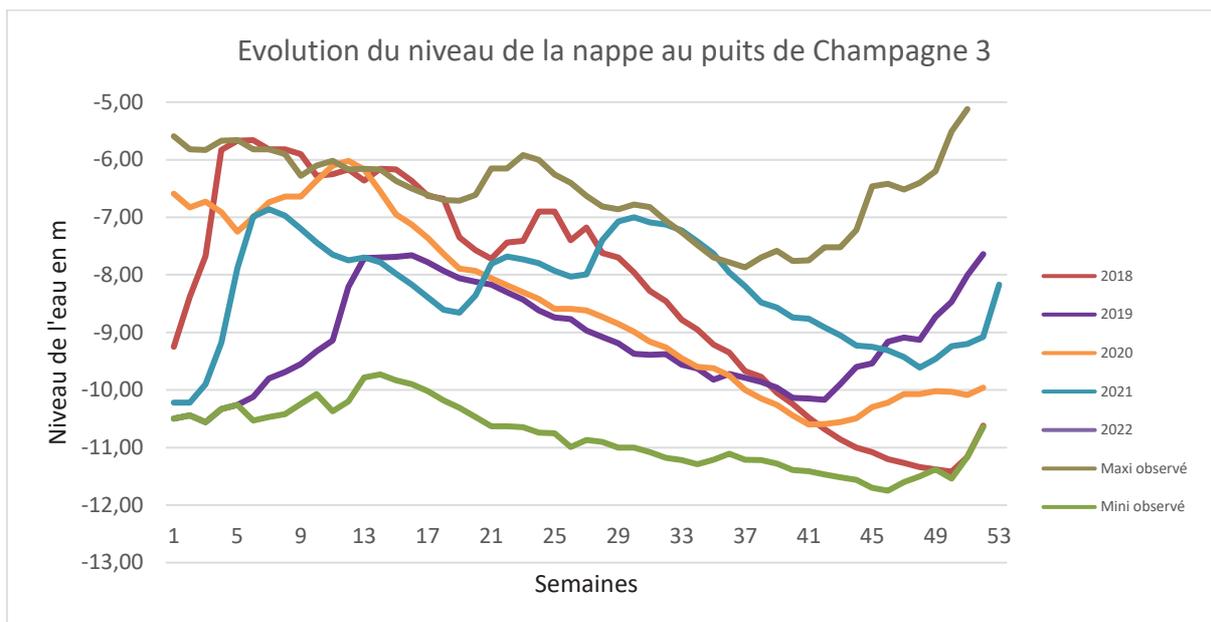
- 0% aucune action
- 20 % Etudes environnemental et hydrogéologue en cours
- 40 % Avis hydrogéologie rendu
- 50 % Dossier déposé en préfecture
- 60 % Arrêté préfectoral
- 80 % Arrêté préfectoral complètement mis en œuvre (terrains acquis, servitudes, travaux)
- 100 % Arrêté préfectoral complètement mis en œuvre et mise en place d'une procédure de suivi de l'application de l'arrêté

Ressources	Situation actuelle	Commentaire	IAPR
Puits de Champagne 2	Improtégeable, à abandonner	Ce puits est maintenu en fonctionnement dans l'attente de la mise en service et de validation du bon fonctionnement des Puits de Houtaud	0%
Puits de Champagne 3	Improtégeable, à abandonner	Ce puits est maintenu en fonctionnement dans l'attente de la mise en service et de validation du bon fonctionnement des Puits de Houtaud	0%
Lac Saint Point	Autorisée et protégée par DUP du 8 juillet 2016	Autorisé pas arrêté préfectoral le 8 juillet 2013. L'usine a été rénovée en 2015 pour installer une unité de filtration par membrane d'ultra filtration et une unité d'ozonation et de charbon actif en poudre	80%
Houtaud	Avis de hydrogéologue	L'hydrogéologue agréé a rendu son avis sur le PPI et le PPR. Une étude de faisabilité est en cours pour définir les travaux à réaliser pour la mise en production de ces puits et la mise en place d'une interconnexion entre les puits de Houtaud et de Dommartin 2 et 3	40%

En moyenne, l'indice de la protection de la ressource pour les ressources protégeables sur l'unité de distribution de Pontarlier est de 60 %.

3.4 EVOLUTION DE LA RESSOURCE EN EAU

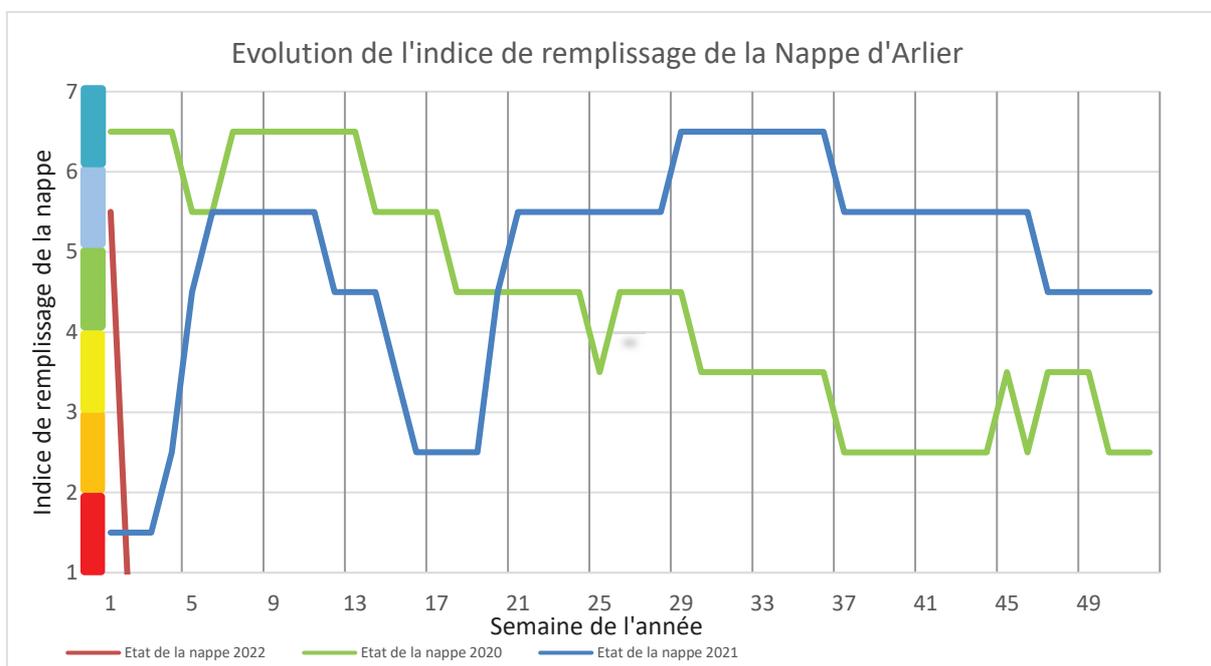
Le graphique suivant présente l'évolution des niveaux au Puits de Champagne n°3 qui est représentatif de l'évolution de la Nappe de L'Arlier.



On constate que 2021 a été une année relativement pluvieuse avec un niveau de remplissage de la nappe satisfaisant. La mise en place d'interconnexion a été très limitée.

Au début de l'hiver la nappe de l'Arlier se trouve à un niveau satisfaisant.

Un indicateur de remplissage de la nappe a été mis en place en 2019 pour communiquer plus facilement avec les usagers. Le tableau suivant retrace l'évolution de cet indicateur.



4 LES OUVRAGES DE STOCKAGE DE L'EAU

4.1 DESCRIPTION DU PATRIMOINE

La distribution de la partie ville est assurée par un réseau maillé complexe, organisé autour de 2 réservoirs principaux, dits « de Côte Jeunet », de 3 500 m³, et « de Château Chastaing », de 3 200 m³ et d'un réservoir secondaire dit « des Plans Battelins », de 700 m³.

Le hameau des Etraches, très excentré de la zone urbanisée et comptant une petite centaine d'habitants, est desservi par le même réseau de distribution via un réservoir de 150 m³ alimenté par refoulement à partir du réservoir de Plans Battelins.

4.1.1 RESERVOIR DE CHATEAU CHASTAING

Le réservoir de Château Chastaing a été mis en service en 1962 et possède une capacité de stockage de l'ordre de 3 200 m³.

Il est alimenté par une conduite DN 500 depuis les puits de Champagne 2 et 3.

L'année 2019 a permis la rénovation complète de la station de refoulement d'eau vers le réservoir de Plan Battelins.

4.1.2 RESERVOIR DE COTE JEUNET

Le réservoir de Côte Jeunet a été mis en service en 1934 et dispose d'une capacité de stockage de l'ordre de 3 500 m³.

Il est alimenté par une conduite DN 400 depuis le réservoir de Château Chastaing en alimentation principale et en appoint par une conduite DN 350 depuis la station de production du lac Saint Point du SIEJ.

4.1.3 RESERVOIR DE PLAN BATTELINS

Le réservoir de Plan Battelins a été mis en service en 1970 et dispose d'une capacité de stockage de l'ordre de 700 m³. Il assure l'alimentation en eau des secteurs hauts de Pontarlier.

Il est alimenté depuis le réservoir de Château Chastaing grâce à une station de refoulement de 2*60 m³/h.

4.1.4 RESERVOIR DES ETRACHES

Le réservoir des Etraches a été mis en service en 1985. Il sert à l'alimentation de quelques hameaux dont le principal est celui des Etraches et ceux, plus petits, des Granges du Cernier, des Prés Dessus, des Prés Dessous, des Pauvres, de la Grange Canin et de la Malmaison.

Il possède une capacité de 150 m³ dont 120 m³ réservés à la défense incendie.

Il est alimenté depuis le réservoir de Plan Battelins grâce à une station de surpression de 2*15 m³/h.

4.2 LES TRAVAUX REALISES

4.2.1 MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Des opérations de maintenance et d'entretien ont été réalisées pour maintenir en état le patrimoine de Pontarlier.

Le nettoyage des réservoirs s'est déroulé au printemps à l'exception du réservoir de Côte Jeunet qui a été réalisé à l'automne.

Réservoir	Volume (m ³)	Année de mise en service	Nettoyage et désinfection
Château Chastaing	3200	1962	2021
Côte Jeunet	3500	1934	2021
Plans Battelins	700	1970	2021
Les Etraches	150	1985	2021

4.2.2 LES TRAVAUX D'INVESTISSEMENT

L'année 2021 a permis la réalisation de barre de recirculation pour faciliter les opérations de nettoyage des réservoirs de Château Chastaing.

Les travaux envisagés sur le réservoir des Etraches seront réalisés en 2022.

5 LE RESEAU DE DISTRIBUTION

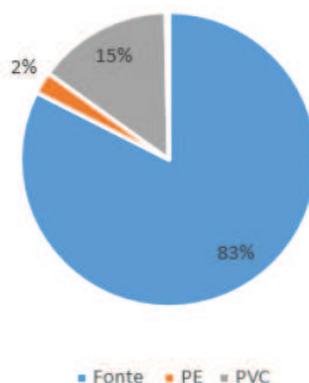
5.1 DESCRIPTION DU PATRIMOINE

5.1.1 LINEAIRE DES RESEAUX

Le réseau de distribution de Pontarlier présente 102 km de conduite principalement en fonte.

La répartition par matériaux est présentée dans le graphique suivant :

Ville de Pontarlier - Matériaux



Seulement 15 % du linéaire (14,8 km) est en PVC dont seulement 800 mètres datant d'avant 1980. Le risque lié au Chlorure de Vinyle Monomère est donc jugé très faible.

Il compte les éléments suivants :

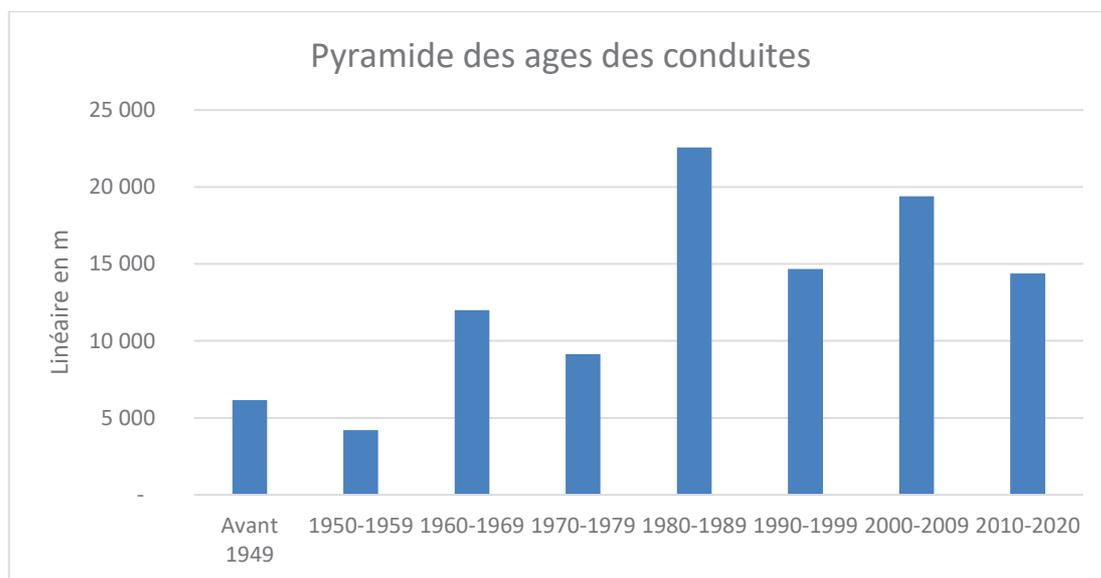
Éléments	Nombre
Poteau incendie	206

Vannette	2 594
Autre type de vanne	1 742
Branchement	4 902
Compteur	3 875
Corrélateur en poste fixe	170

Le linéaire de branchement est estimé à 56 km.

5.1.2 PYRAMIDE DES AGES

Le Graphique suivant présente la pyramide des périodes de pose des conduites de distribution de Pontarlier :



L'âge moyen du réseau de Pontarlier est estimé en 2021 à 36 ans. Cette valeur est bonne comparativement à la durée de vie technique de la fonte grise de 70 ans. Toutefois, ce constat est à mettre en regard de la disparité des périodes de pose avec près de 8 km de conduite ayant dépassé cette durée de vie technique.

On constate 2 périodes de création de réseau très soutenue : les années 1980 et 2000. Ces pics de pose sont à corrélérer avec l'urbanisation de Pontarlier.

5.1.3 INDICE DE CONNAISSANCE ET DE GESTION DU PATRIMOINE (P103.2)

Cet indice, noté sur 20 points, permet d'évaluer le niveau de connaissance du réseau d'eau potable, la qualité de la gestion patrimoniale, et de suivre leur évolution.

Note pour le service de l'eau de la Ville de Pontarlier :

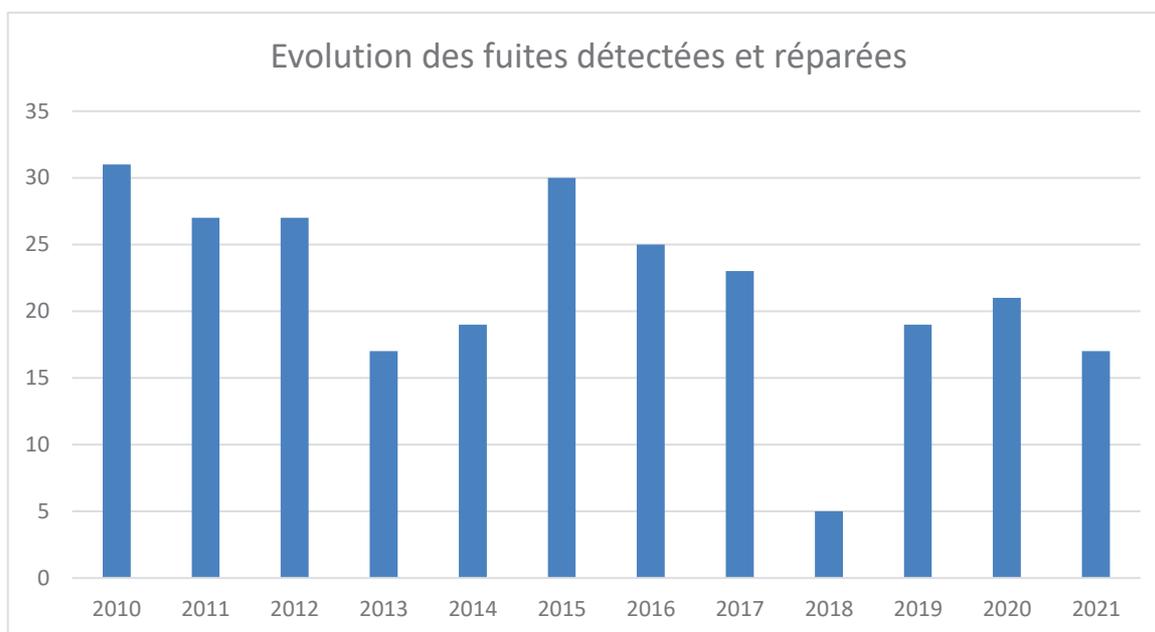
90/120

5.2 LES TRAVAUX REALISES

5.2.1 L'EXPLOITATION DU RESEAU

Les économies d'eau étant la priorité du service, une attention toute particulière a été réservée à la recherche de fuites pour améliorer le rendement du réseau. Pour intensifier la recherche et cibler plus rapidement les secteurs à fuites du réseau AEP de la commune, du matériel de pré-localisation a été acheté et posé depuis 2009. Ce matériel arrive en fin de vie, il a été décidé de basculer sur une génération de matériel plus performant afin de disposer d'une information journalière sur l'état du réseau au moyen de capteur communiquant.

Sur l'année 2021, 17 fuites ont été détectées et réparées.



5.2.2 LES TRAVAUX DE RENOUVELLEMENT

5.2.2.1 RENOUVELLEMENT DES RESEAUX 2021

Le programme 2021 a permis de renouveler 1 355 mètres de conduites et de résorber une partie des branchements en plombs pour un montant estimatif de 600 000 € HT.

Ne restera à réaliser sur 2022 qu'une partie du renouvellement des branchements.

Rues	Diamètre	Année de pose	Linéaire	Nombres de branchement	Nombres de branchement Plombs	Planning
Rue de Besançon tranche 5	100	1931	405	18	6	Travaux terminés
Rue St Vincent de Paul (branchement uniquement)	60	1983	0	14	14	En cours
Rue Sébastien Racle (branchement uniquement)	150	1991	0	16	16	En cours
Rue des Granges (depuis Doras)	100	1900	950	36	13	Travaux terminés
Prolongement conduite Chemin des Carrières	50	Création de conduite	550	3	0	Travaux terminés

5.2.2.2 RENOUELEMENT DES RESEAUX 2022

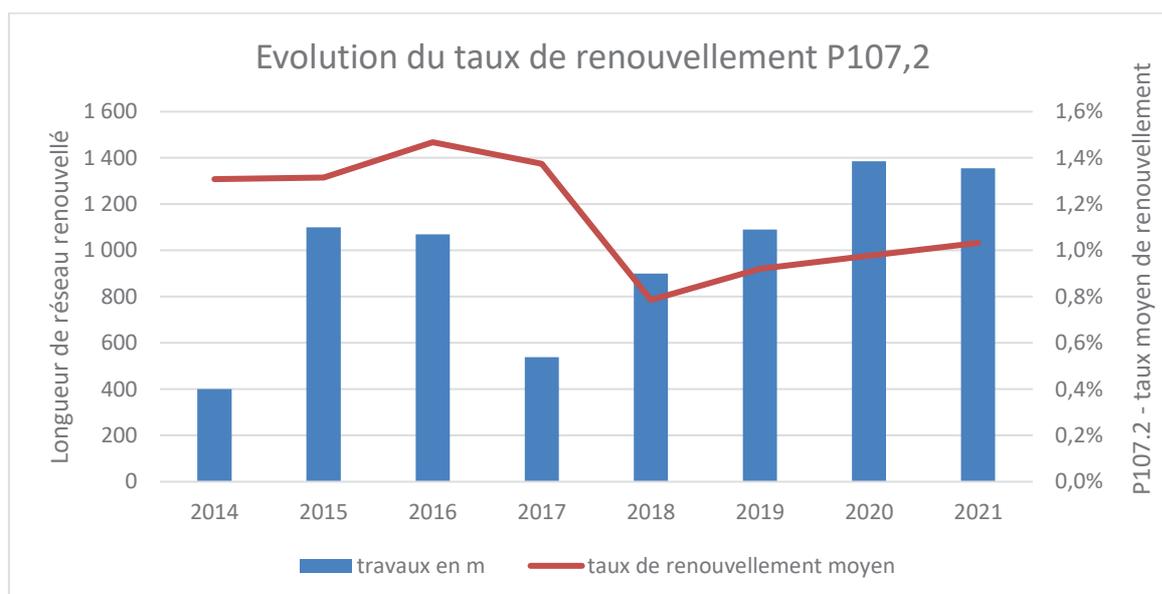
Le programme 2022 permettra de renouveler 900 mètres de conduites et de résorber une partie des branchements en plombs pour un montant estimatif de 600 000 € HT.

Rues	Diamètre	Année de pose	Matériau	Linéaire	Nombres de branchement	Nombre de branchement plombs
Rue Charles Gros	60 et 50	1951	fonte grise	270	8	5
Quai du Doubs	100	non connue	fonte grise	210	7	0
Rue Albert Camus	100	1967	Fonte ductile		0	0
Rue de Doubs	150	1956	fonte grise		0	0
Rue Bossuet	100	1980	fonte ductile		27	27
rue des Fusillés	100	1959	fonte grise	270	1	0
Carrefour Mermoz/Salins et rue de salins	400/150	1971/1959	Fonte grise	150	7	1

5.3 TAUX MOYEN DE RENOUELEMENT (P107.2)

Cet indicateur réglementaire représente le taux moyen de renouvellement du réseau de distribution sur les 5 dernières années. Cet indicateur reflète les efforts de la collectivité concernant la lutte contre les pertes en eau.

Le taux de renouvellement moyen en 2021 est de 1% du linéaire.



6 LES BRANCHEMENTS ET COMPTEURS D'EAU

6.1 DESCRIPTION DU PATRIMOINE

La ville de Pontarlier dispose de 4 049 compteurs répartis selon le tableau suivant :

Type de branchement	Nombre de factures	Nombre de compteurs (abonnements)	Volumes Facturés en 2019	Volumes Facturés en 2020	Volumes Facturés en 2021
Domestique	7 628	4 008	620 256	835 585	1 162 493
Industriels		29	183 284	225 413	0
Agriculteurs		11	12 866	14 436	0
Livraison d'eau et PI maison de l'intercommunalité	12	1	Non relevé	1 497	95
Total	7 535	4 049	816 406	241 346	1 162 588

Les volumes facturés représentent 98 % de l'année, les dates de relève se sont échelonnées entre le 11/08/2020 et le 18/10/2021 en fonction des secteurs.

6.2 TRAVAUX SUR LES BRANCHEMENTS ET COMPTEURS

6.2.1 RENOUELEMENT DES BRANCHEMENTS EN PLOMB

Le Décret n° 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine a abaissé la limite de qualité au robinet pour le plomb de 50 microgrammes par litre ($\mu\text{g/l}$) à 25 $\mu\text{g/l}$ à partir du 25 décembre 2003. Cette valeur est passée à 10 $\mu\text{g/l}$ le 25 décembre 2013.

Afin de pouvoir respecter progressivement ces valeurs, la Ville de Pontarlier a mis en place un programme de remplacement de la partie publique des branchements plomb (jusqu'au compteur) :

- Renouvellement des branchements en plomb lors des travaux de renouvellement des conduites. (49 unités en 2021)
- Renouvellement des branchements en plomb lors des réparations de fuites. (2 unités en 2021)

Ainsi 51 branchements en plombs ont été supprimés en 2021.

Le nombre de branchement est estimé à 398 au 1^{er} janvier 2022, soit 10,5% des branchements.

6.2.2 DEPLOIEMENT DE LA TELERELEVÉ ET REMPLACEMENT DES COMPTEURS

Au 1^{er} janvier 2022, seuls quelques gros compteurs dédiés à la défense RIA restaient à être équipés d'un module radio.

L'année 2021 a également permis le renouvellement de 544 compteurs les plus anciens. L'objectif de la politique de renouvellement des compteurs de Pontarlier est d'avoir un âge maximum du parc à 12 ans. Au 1^{er} janvier 2022 l'âge moyen du parc de compteur est de 5,5 ans.

Pour l'année 2022, 500 compteurs sont programmés en remplacement ainsi l'âge maximum du parc sera de 10 ans pour les compteurs domestiques.

7 INDICATEURS DE PERFORMANCE DU RESEAU

7.1 RENDEMENT DU RESEAU DE DISTRIBUTION (P104.3)

Il s'agit du ratio entre, d'une part le volume consommé autorisé augmenté des volumes vendus en gros à d'autres services publics d'eau potable et, d'autre part le volume produit augmenté des volumes achetés en gros à d'autres services publics d'eau potable.

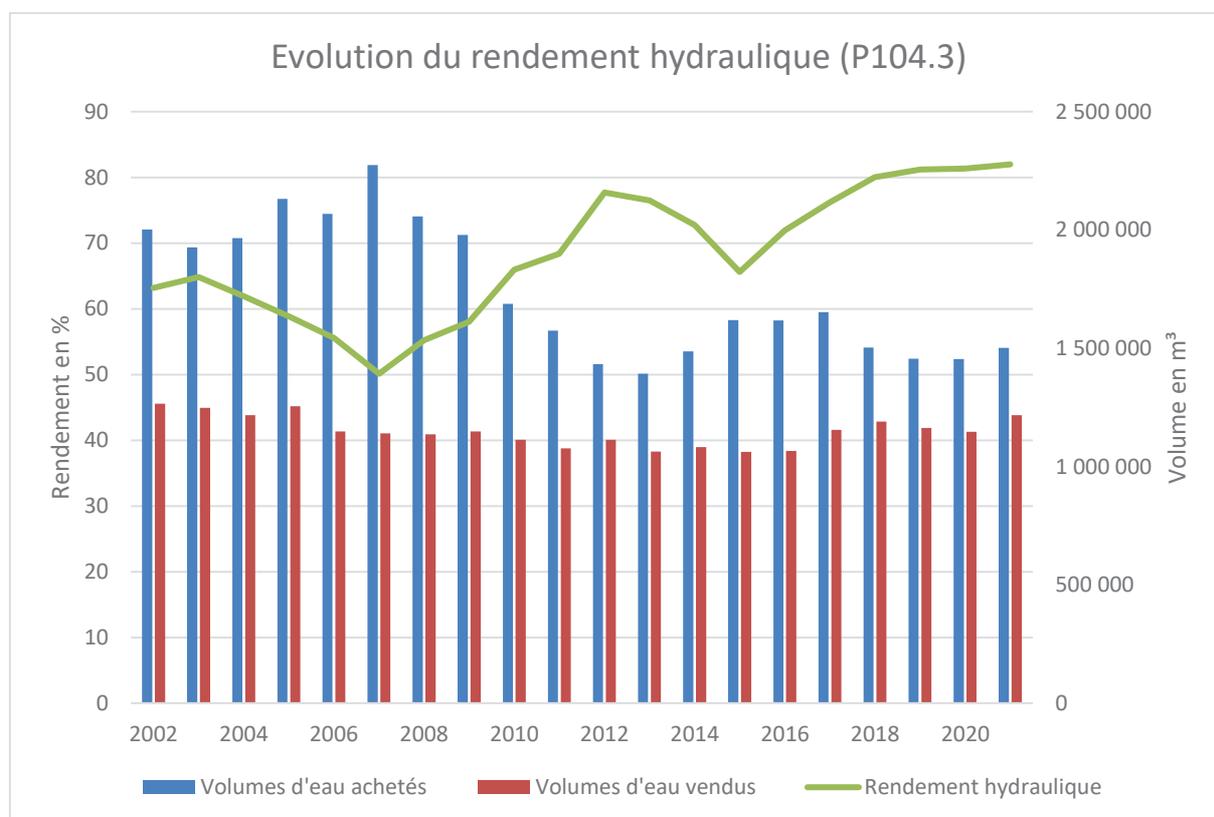
Cet indicateur permet de connaître la part des volumes introduits dans le réseau de distribution, qui est consommée avec autorisation sur le périmètre du service ou vendue en gros à un autre service d'eau potable. Sa valeur et son évolution sont le reflet de la politique de lutte contre les pertes d'eau en réseau de distribution.

Intitulés		Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m ³)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m ³)	1 501 623
C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m ³) (Granges Narboz)	27 181
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m ³)	1 190 278
E	Volumes consommateurs sans comptage (estimation) (en m ³)	0
F	Volumes de service : l'entretien et la maintenance du réseau (purges de réseau, nettoyage de réservoir, essai de poteaux incendie et utilisations diverses) (estimation) (en m ³)	13 500
	Rendement hydraulique = (D+E+F)/(A+B+C) x100 (en %)	82,0%

Ce calcul de rendement appelle les remarques suivantes :

- D - Les volumes comptabilisés issus des relevés de compteur ont fait l'objet d'un « prorata temporis » afin de couvrir une période de 12 mois allant du 1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2021. Les volumes comptabilisés
- F – les volumes de services sont estimés de la manière suivante :
 - Volume de test des poteaux incendie : 0 m³
 - Volume de vidange de conduite et de purge : 2 000 m³
 - Volume de vidange de réservoirs : 2 000 m³
 - Consommation autorisée non comptée (arrosage, prélèvements autorisés aux PI,...) : 7 900 m³
 - Défaut de comptage ou vol d'eau au poteau incendie : 1 500 m³

Le rendement du réseau s'établit donc en 2021 à 82%.



On constate une progression du rendement depuis 2015 pour atteindre le rendement le plus élevé de ces 20 dernières années.

7.2 INDICE LINEAIRE DES CONSOMMATIONS (VP224)

Ce ratio est utilisé pour évaluer la conformité du rendement de réseau par rapport au décret du 27 janvier 2012 sur les rendements. Il permet également vérifier que le réseau de Pontarlier est bien classé en réseau semi rural.

Intitulés		Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m ³)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m ³)	1 501 623

C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m ³)	27 181
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m ³)	1 190 278
E	Volumes consommateurs sans comptage (estimation) (en m ³)	0
F	Volumes de service : l'entretien et la maintenance du réseau (purges de réseau, nettoyage de réservoir, essai de poteaux incendie et utilisations diverses) (estimation) (en m ³)	13 500
H	Longueur du réseau de desserte (en km)	102
	Indice linéaire de consommation = (C+D+E+F)/ H / 365 (en m ³ /km/jour)	33,1

Le réseau de Pontarlier est considéré comme un réseau semi rural.

7.3 INDICE LINEAIRE DES VOLUMES NON COMPTES (P105.3)

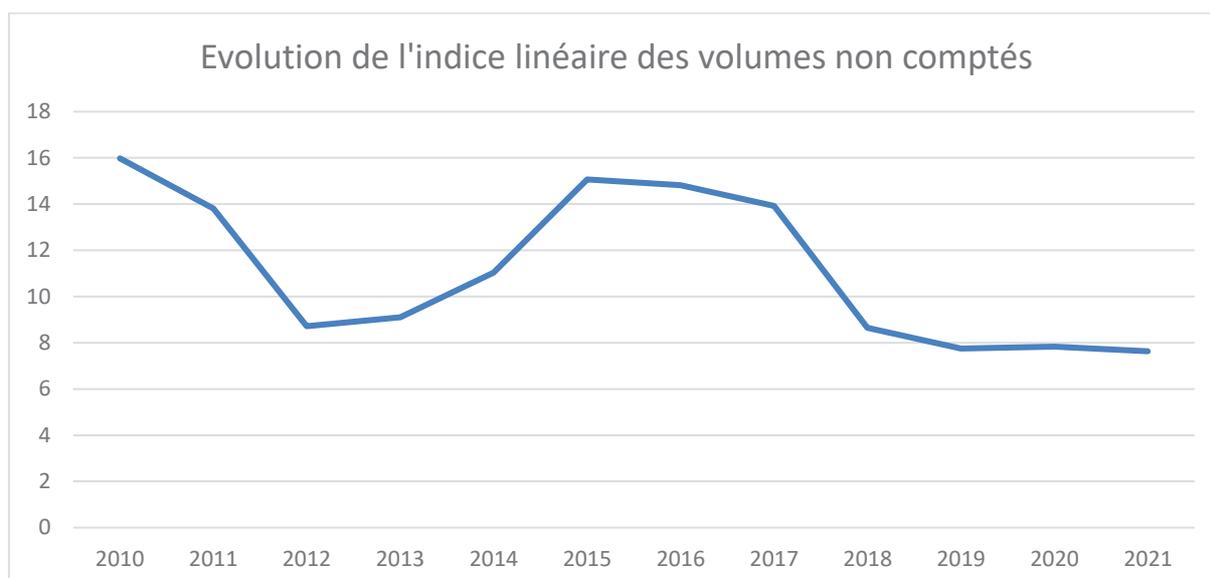
Il s'agit du ratio entre le volume non compté, qui est la différence entre le volume mis en distribution, le volume comptabilisé et le linéaire de réseau de desserte.

Cet indicateur permet de connaître par kilomètre de réseau la part des volumes mis en distribution qui ne font pas l'objet d'un comptage lors de leur distribution aux abonnés.

Sa valeur et son évolution sont le reflet du déploiement de la politique de comptage aux points de livraison des abonnés et de l'efficacité de la gestion du réseau.

Intitulés		Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m ³)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m ³)	1 501 623
C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m ³)	27 181
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m ³)	1 190 278
H	Longueur du réseau de desserte (en km)	102
	Indice linéaire des volumes non comptés = (A+B-C-D) / H / 365 (en m ³ /km/jour)	7,63

L'évolution de cet indicateur est le suivant :



7.4 INDICE LINEAIRE DE PERTES EN RESEAU (P106.3)

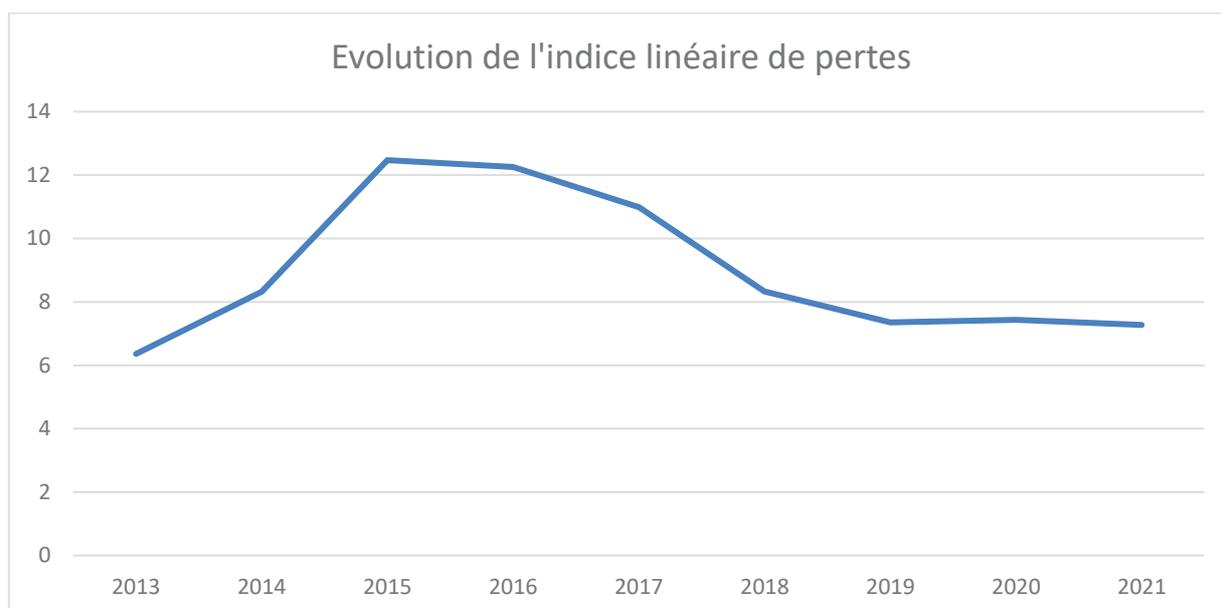
Il s'agit du ratio entre le volume de perte, qui est la différence entre le volume mis en distribution, le volume consommé autorisé et le linéaire de réseau de desserte.

Cet indicateur permet de connaître par kilomètre de réseau la part des volumes mis en distribution qui ne sont pas consommés avec autorisation sur le périmètre du service.

Sa valeur et son évolution sont le reflet d'une part, de la politique de maintenance et de renouvellement du réseau qui vise à lutter contre les pertes d'eau en réseau, et d'autre part, des actions menées pour lutter contre les volumes détournés et pour améliorer la précision du comptage chez les abonnés.

Intitulés		Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m ³)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m ³)	1 501 623
C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m ³)	27 181
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m ³)	1 190 278
E	Volumes consommateurs sans comptage (estimation) (en m ³)	0
F	Volumes de service : l'entretien et la maintenance du réseau (purges de réseau, nettoyage de réservoir, essai de poteaux incendie et utilisations diverses) (estimation) (en m ³)	13 500
H	Longueur du réseau de desserte (en km)	102
	Indice linéaire de perte en réseau = (A+B-C-(D+E+F))/ H / 365 (en m³ /km/jour)	7,27

A l'image du rendement cet indicateur est en progrès depuis 2015 ce qui traduit les efforts en matière de recherche et de réparation de fuite.



L'Agence de l'Eau classe les indices linéaires de pertes en fonction des types de réseaux selon la classification suivante :

ILC (m ³ /jour/km)		Rural	Semi Rural	Urbain	Hyper Urbain
ILP (m ³ /jour/km)	Bon	ILP < 1,5	ILP < 4	ILP < 9	ILP < 13
	Acceptable	1,5 < ILP < 2,5	4 < ILP < 6,5	9 < ILP < 13	13 < ILP < 20
	Médiocre	2,5 < ILP < 4,5	6,5 < ILP < 10	13 < ILP < 19	20 < ILP < 25
	Mauvais	ILP > 4,5	ILP > 10	ILP > 19	ILP > 25

Le réseau de Pontarlier est considéré comme bon d'après le classement de l'agence de l'eau.

8 BILAN QUALITATIF

La ville de Pontarlier dispose de 2 unités de distribution d'eau qui présentent des qualités d'eau différentes :

- Secteur 1 qui est alimenté à 100 % par de l'eau provenant des puits de champagne 2 et 3,
- Secteur 2 qui est alimenté par un mélange d'eau provenant des puits de champagne 2 et 3 et d'eau du Lac (SIEJ).

8.1 ANALYSES BACTERIOLOGIQUES (P101.1)

Le tableau suivant synthétise la conformité des analyses réalisées par l'Agence Régionale de Santé :

Secteur	Type d'analyse	Conformité	Nombre d'analyses
Secteur 1 (Puits de Champagne)	Bactériologique	Conforme	32
		Non conforme	0
		Total	32
Secteur 2 (Mélange Champagne Lac)	Bactériologique	Conforme	5
		Non conforme	0
		Total	37

Au total, sur les 37 prélèvements qui ont été réalisés un seul s'est avéré non conforme soit un taux de non-conformité de 0 %.

Ces bons résultats sont constants depuis 2013.

8.2 ANALYSE CHIMIQUE (P102.1)

Le tableau suivant synthétise la conformité des analyses réalisées par l'Agence Régionale de Santé :

Secteur	Type d'analyse	Conformité	Nombre d'analyses
Secteur 1 (Puits de Champagne)	Chimique	Conforme	30
		Non conforme	2
		Total	32
Secteur 2 (Mélange Champagne Lac)	Chimique	Conforme	5
		Non conforme	0
		Total	37

Au total, sur les 37 prélèvements qui ont été réalisés, seules 2 non-conformités ont été signalées sur le secteur 1 alimenté en totalité par les puits de Champagne, soit un taux de non-conformité de 2,7% sur les 2 Unité de Distribution. Il s'agit d'une dégradation de la qualité résultant du réseau intérieur privé des habitations.

9 TARIFICATION DE L'EAU ET RESULTAT FINANCIERS DU SERVICE

9.1 PRIX DE L'EAU 2019

9.1.1 PRIX DE L'EAU

9.1.1.1 TARIFICATION DE L'EAU

Le prix de l'eau est calculé proportionnellement au volume consommé. Pontarlier n'applique pas de part fixe.

Ce prix rémunère le service public de l'eau (prélèvement de l'eau, traitement, gestion et distribution) couvrant les frais de fonctionnement (achat d'eau, fonctionnement et entretien des ouvrages et des branchements, relevé des compteurs, facturation) et d'investissement relatifs à l'eau potable (gros travaux de réparation, de mise aux normes, renouvellement des réseaux, etc.).

Il s'établit au 1er janvier 2021 de la manière suivante :

Volume annuel consommé	Prix 2019 (€ HT/m ³)	Prix 2020 (€ HT/m ³)	Prix 2021 (€ HT/m ³)	Evolution (%)
de 0 à 6.000 m ³	1,01	1,06	1,47	31%
de 6.001 à 24.000 m ³	0,93	1,04	1,36	31%
de 24.001 à 48.000 m ³	0,87 ³	0,96	1,26	31%
de 48.001 à	0,84	0,93	1,22	31%

100.000 m ³				
------------------------	--	--	--	--

Ce prix permet de maintenir la volonté de privilégier l'autofinancement des investissements et de réduire le recours aux emprunts tout en maintenant un niveau d'investissement, garant de la qualité et de l'eau et de la sécurité d'approvisionnement.

9.1.1.2 TAXES ET REDEVANCES

La redevance de prélèvement est perçue au profit de l'Agence de l'Eau et est fonction du nombre de mètres cubes (m3) prélevés dans le milieu naturel.

La redevance pollution, également appelée « contre-valeur », aussi perçue au profit de l'Agence de l'Eau, a été créée afin de tenir compte de la dégradation de la qualité de l'eau due à son usage domestique.

La Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA) s'applique à l'ensemble des rubriques de facturation.

L'ensemble des taxes et redevances est regroupé dans le tableau suivant :

Composant	2018	2019	2020	2021
Prix du m ³ (€ HT)	0,96	1,01	1,06	1,47
Redevance de prélèvement (€ HT)	0,04	0,04	0,04	0,04
Redevance pollution (€ HT)	0,27	0,27	0,28	0,28
TVA au taux de (5,5%) (€)	0,07	0,07	0,08	0,10
Total Eau (€ TTC)	1,34	1,39	1,46	1,89

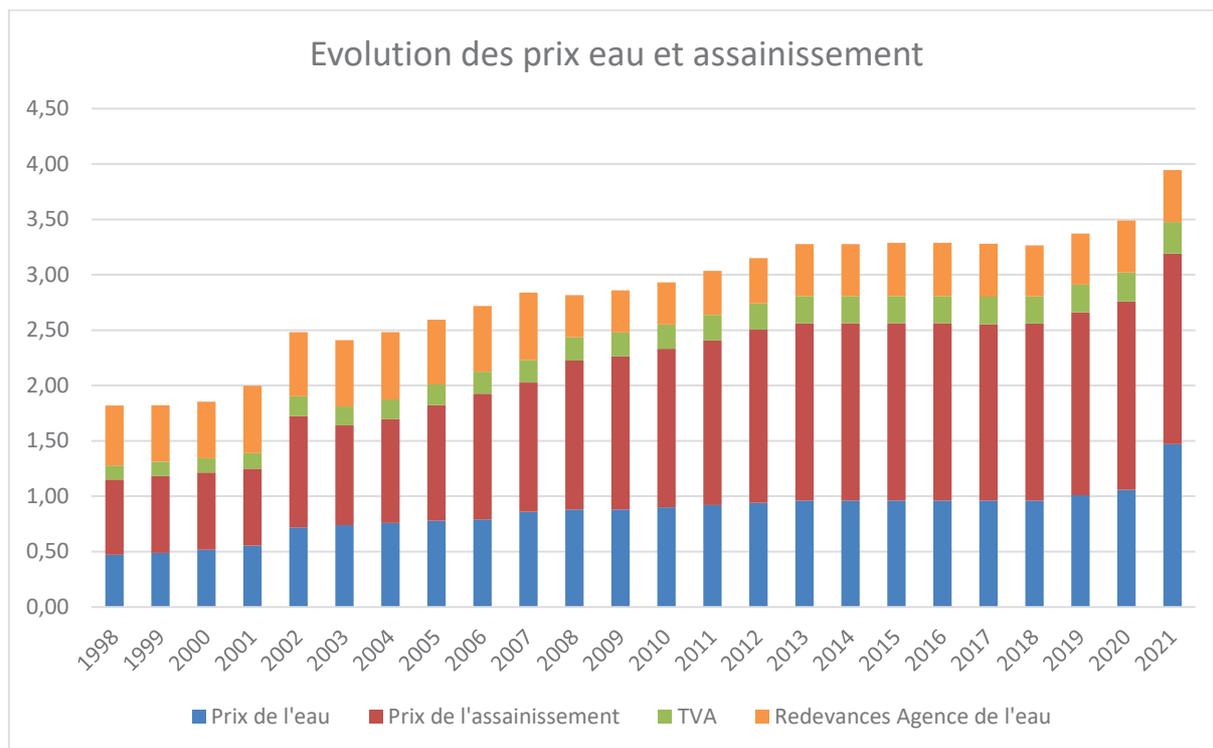
9.1.2 FACTURE TYPE (D102.0)

En 2020, le prix (D102.0) dont devra s'acquitter un ménage consommant 120 m³ d'eau s'élève à :

Désignation	Quantité (m3)	Prix unitaire (€ HT)	Prix total (€ HT)
Prix au m ³	120	1,47	176,4
Redevance Prélèvement	120	0,04	4,8
Redevance Pollution	120	0,28	33,6
Part fixe		0	
Total en € HT		1,79	214,80
TVA (5,5%)		0,10	11,81
Total en € TTC		1,89	226,61

9.1.3 EVOLUTION DES PRIX DE L'EAU ET DE L'ASSAINISSEMENT

Le tableau suivant synthétise les évolutions des prix de l'eau et de l'assainissement.



9.2 LES AUTRES INDICATEURS FINANCIERS

9.2.1 LE BUDGET DE FONCTIONNEMENT

Intitulé	2019	2020	2021
Dépenses de fonctionnement	1 488 161.54	1 597 595.23	1 912 877,03
Recettes de fonctionnement	1 781 623.10	1 626 763.35	2 079 180,40
Soldes	293 461.56	29 168.12	166 303,37

9.2.2 LE BUDGET D'INVESTISSEMENT

Intitulé	2019	2020	2021
Dépenses d'investissement	494 054.75	626 089.69	821 095,78
Recettes d'investissement	443 309.83	861 493.40	516 594,81
Soldes	50 744.92	235 403.71	-304 500,97

9.2.3 LA CAPACITE DE DESENETTEMENT DE LA COLLECTIVITE (P153.2)

Il s'agit de la durée théorique nécessaire pour rembourser la dette du service de l'eau si la collectivité affecte à ce remboursement la totalité de l'autofinancement dégagé par le service.

Cet indicateur permet d'apprécier les marges de manœuvre de la collectivité en matière de financement des investissements et d'endettement.

Les indicateurs financiers pour l'année sont :

- VP.182 - Encours total de la dette en 393 996 €
- VP.183 - Epargne brute annuelle en 432 291 €
- P153.2 - Durée d'extinction de la dette de la collectivité en 0,911 année

Intitulés	Valeurs 2019	Valeurs 2020	Valeurs 2021
Capacité de désendettement de la collectivité (en année)	0.109	0	0.9

La valeur de cet indice démontre que les marges de manœuvre de la collectivité en matière de financement des investissements et d'endettement sont très satisfaisantes.

9.2.4 TAUX D'IMPAYES SUR LES FACTURES D'EAU DE L'ANNEE PRECEDENTE (P154.0)

Cet indicateur permet de mesurer l'efficacité du recouvrement, dans le respect de l'égalité de traitement.

Intitulés	Valeurs 2019	Valeurs 2020	Valeurs 2021
Taux d'impayés sur les factures d'eau de l'année	0.223 %	1,2%	6.75 %

10 ACTIONS DE SOLIDARITE ET DE COOPERATION DECENTRALISEES DANS LE DOMAINE DE L'EAU

10.1 DEGREVEMENT POUR FUITE

10.1.1 RAPPEL DE LA REGLEMENTATION

Le service des eaux de Pontarlier applique la loi dite "Warsmann" du 17/05/11 et son décret d'application du 24/09/12 qui traite des modalités de plafonnement et de facturation de l'eau en cas de fuites après compteur.

Depuis son entrée en vigueur le 1er juillet 2013, cette réglementation oblige le service des eaux informe l'usager des surconsommations d'eau et des démarches à effectuer pour bénéficier de cette loi.

Une augmentation du volume d'eau consommé est anormale si :

- le volume d'eau consommé depuis le dernier relevé excède le double du volume d'eau moyen consommé par l'abonné ou par un ou plusieurs abonnés ayant occupé le local d'habitation pendant une période équivalente au cours des trois années précédentes ;
- ou, à défaut, le volume d'eau moyen consommé dans la zone géographique de l'abonné dans des locaux d'habitation de taille et de caractéristiques comparables.

A défaut de l'information d'une consommation anormale par le service de l'eau, l'abonné n'est pas tenu au paiement de la part de la consommation excédant le double de la consommation moyenne.

Dans le cas où cette augmentation est due à une fuite de canalisation, le montant de la facture d'eau est plafonné au double de la consommation moyenne, à condition que l'abonné :

- ait fait réparer la fuite ;

- produise une attestation d'une entreprise de plomberie qui indique la réparation de la fuite, sa localisation et la date de la réparation dans le délai d'un mois à compter de l'information du service d'eau potable.

Le Service de l'Eau peut procéder à tout contrôle nécessaire.

Ne sont prises en compte, que les fuites de canalisation d'eau potable après le compteur ou le clapet anti retour en cas d'absence du premier, à l'exclusion des fuites dues à des appareils ménagers et des équipements sanitaires ou de chauffage.

Si l'augmentation anormale du volume d'eau constaté n'est pas imputable à une fuite, l'abonné peut demander, dans le même délai d'un mois, au service d'eau de vérifier le bon fonctionnement du compteur (voir conditions à l'article 23).

L'abonné n'est alors tenu au paiement de la part de la consommation excédant le double de la consommation moyenne qu'à compter de la notification par le service d'eau, et après enquête, que cette augmentation n'est pas imputable à un défaut de fonctionnement du compteur.

Ces volumes d'eau sont évalués en fonction de la différence entre le volume d'eau dont l'augmentation anormale a justifié l'écèlement de la facture d'eau potable et le volume d'eau moyen consommé sur 3 ans ».

10.1.2 DEGREVEMENTS ACCORDES

En 2021, les dégrèvements autorisés au titre de la Loi Warsmann sur la Ville de Pontarlier concernent un volume de 10 584 m³ soit 19 987 € TTC.

Par ailleurs, la Ville de Pontarlier déploie la télé relève sur l'ensemble de son parc de compteurs abonnés. Outre un gain de temps pour la partie relève, cela permet de mettre en place en juin 2019 un dispositif d'alerte fuite. Une tournée contrôle est ainsi organisée tous les mois et des courriers de surconsommation sont envoyés à chaque usager.

10.2 ABANDONS DE CREANCES OU VERSEMENTS A UN FOND DE SOLIDARITE (P109.0)

En 2021, 2 902 € ont fait l'objet d'abandon de créances (nature 6541 et 6542).

Le 27 juin 2008, le Conseil Municipal a approuvé par délibération la convention pluriannuelle "solidarité eau" dans le département du Doubs. Ce dispositif vise au maintien du service public de l'eau et de l'assainissement pour les personnes et les familles en situation de pauvreté et de précarité. Ce dispositif d'aide a un double objectif :

- répondre aux besoins d'urgence des personnes en situation de précarité rencontrant des difficultés pour régulariser les impayés d'eau et leur éviter toute coupure,
- mettre en œuvre un ensemble d'actions de prévention, d'informations et d'observations des impayés d'eau résultant d'une collaboration entre les parties signataires et ayant pour but de permettre aux familles en situation de précarité de mieux maîtriser leur usage de l'eau.

L'engagement financier de la Ville de Pontarlier au titre du Fond de Solidarité Eau consiste à l'abandon de créances dans la limite d'un plafond annuel s'élevant à 0,21 € multiplié par le nombre d'abonnés (environ 4 049) soit environ 850 €.

En 2021, 2 demandes sont parvenues à la ville de Pontarlier pour bénéficier de ce fond de Solidarité Eau.

11 SYNTHÈSE DES INDICATEURS

	Indicateurs descriptifs des services	Valeur en 2019	Valeur en 2020	Valeur en 2021
D101.0	Estimation du nombre d'habitants desservis	18 033	18 033	17 542
D102.0	Prix TTC du service au m3 pour 120 m3 année N+1	174.28	174.71	226.61
D151.0	Délai maximal d'ouverture des branchements pour les nouveaux abonnés défini par le service	Non suivi	Non suivi	Non suivi
	Indicateurs de performance	Valeur en 2019	Valeur en 2020	Valeur en 2021
P101.1	Taux de conformité des prélèvements sur les eaux distribuées réalisés au titre du contrôle sanitaire par rapport aux limites de qualité pour ce qui concerne la microbiologie	100 % des 48 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	100 % des 41 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	100 % des analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante
P102.1	Taux de conformité des prélèvements sur les eaux distribuées réalisés au titre du contrôle sanitaire par rapport aux limites de qualité pour ce qui concerne les paramètres physico-chimiques.	98 % des 58 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	96 % des 42 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	97 % des analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante
P103.2	Indice de connaissance et de gestion patrimoniale des réseaux d'eau potable	90 sur 120	90 sur 120	90 sur 120
P104.3	Rendement du réseau de distribution	81,20%	81%	82%
P105.3	Indice linéaire des volumes non comptés	7,75 m3 / km / jour	7,83 m3 / km / jour	7,63 m3 / km / jour
P106.3	Indice linéaire de pertes en réseau	7,35 m3 / km / jour	7,43 m3 / km / jour	7,27 m3 / km / jour
ASTE	Estimation des volumes consommés autorisés non comptés	0	0	0
P107.2	Taux moyen de renouvellement des réseaux d'eau potable	0,9%	1%	1%
P108.3	Indice d'avancement de la protection de la ressource en eau	60%	60%	60%
P109.0	Montant des abandons de créances ou des versements à un fond de solidarité	0 euro	0 euro	3 750 euro
P151.1	Taux d'occurrence des interruptions de service non programmées	Non suivi	Non suivi	Non suivi
P152.1	Taux de respect du délai maximal d'ouverture des branchements pour les nouveaux abonnés	100,00%	100,00%	100,00%
P153.2	Durée d'extinction de la dette de la collectivité	0.006 an	0 an	0,9 an
P154.0	Taux d'impayés sur les factures d'eau de l'année précédente (n-1)	0,27%	1,2 %	6,75 %
P155.1	Taux de réclamations	Non suivi	Non suivi	Non suivi

Contrôle sanitaire

Le contrôle sanitaire de la qualité de l'eau est réalisé par le service Santé Environnement de l'Agence Régionale de Santé

Conseils



Après quelques jours d'absence, laisser couler l'eau avant de la boire.



Consommez uniquement l'eau du réseau d'eau froide.



Si vous possédez un appareil de type adoucisseur ou purificateur d'eau, veillez à son bon entretien pour éviter une contamination microbiologique de l'eau et conservez un point d'eau non traitée pour la boisson et la préparation des aliments.



Dans les habitats anciens, vérifiez qu'il ne subsiste plus de canalisations en plomb. Dans le cas contraire, laissez couler l'eau quelques instants avant de la consommer et changez les canalisations dans les meilleurs délais.

Pour les eaux désinfectées au chlore, il est nécessaire de maintenir un taux de chlore résiduel. Si vous décelez un goût de chlore mettez une carafe ouverte au réfrigérateur pendant quelques heures pour l'éliminer. Si la saveur ou la couleur de votre eau change, signalez le à votre distributeur (voir adresse facture).

Maître d'Ouvrage : CCGP PONTARLIER

Exploitant : CCGP

L'eau provient des puits de Champagne qui captent la nappe alluviale de l'Arier, et du lac Saint-Point. Elle est ensuite désinfectée au chlore gazeux avant d'être distribuée.

Bactériologie	
La présence de bactéries dans l'eau distribuée révèle une contamination survenue soit au niveau de la ressource, du stockage ou du transport. Limite de qualité : absence de germe.	<p>Nombre d'analyses réalisées : 33</p> <p>Nombre d'analyses non conformes : 0</p>
Turbidité	
Une eau trouble induit des désagréments pour le consommateur et nuit à l'efficacité du traitement de désinfection. Référence de qualité : 2 NFU	<p>Nombre d'analyses réalisées : 33</p> <p>Nombre d'analyses non conformes : 1</p> <p>Valeur maximale mesurée : 5,5</p>
Nitrates	
L'emploi mal maîtrisé d'engrais et les rejets domestiques peuvent provoquer une augmentation des teneurs en nitrates dans les ressources. Limite de qualité : 50 mg/l	<p>Nombre d'analyses réalisées : 6</p> <p>Nombre d'analyses non conformes : 0</p> <p>concentration moyenne : 9,9</p> <p>concentration maximale : 10</p>
Dureté	
La dureté représente le calcium et le magnésium, paramètres ne présentant pas de risque pour la santé et qui sont présents naturellement dans l'eau de la ressource. Référence de qualité : L'eau ne doit pas être agressive	<p>Nombre d'analyses réalisées : 6</p> <p>Valeur moyenne mesurée : 24,1</p> <p>Valeur maximale mesurée : 24,7</p>
Pesticides	
La présence de pesticides dans les ressources résulte d'une contamination par les activités de protection des récoltes et de désherbage. Limite de qualité : 0,1 µg/l	<p>Nombre d'analyses réalisées : 3</p> <p>Nombre d'analyses non conformes : 0</p> <p>concentration moyenne : 0,01</p> <p>concentration maximale : 0,01</p>
Autres	
Limite de qualité :	<p>Nombre d'analyses réalisées :</p> <p>Nombre d'analyses non conformes :</p> <p>concentration moyenne :</p> <p>concentration maximale :</p>

CONCLUSION et AVIS SANITAIRE

L'eau distribuée sur votre réseau a présenté en 2021 :

- une bonne qualité microbiologique
- une qualité organoleptique parfois médiocre (chlore et turbidité excessifs)
- des teneurs en fer ne présentant pas de risque sanitaire mais élément indésirable, parfois supérieures à la référence de qualité
- des teneurs pour les autres substances indésirables satisfaisantes et respectant les références de qualité
- une trace de pesticides en faible quantité et restée en dessous des limites de qualité

Le réseau de distribution est de qualité satisfaisante.

Les puits sont trop vulnérables et seront prochainement remplacés par ressources protégées.

D'un point de vue quantitatif, le réseau sera sécurisé par des interconnexions fiables permettant d'assurer la desserte en période de sécheresse.

Pour plus d'information...

Seuls les paramètres les plus significatifs sont représentés dans ce bilan. Vous trouverez à votre disposition tous les résultats du contrôle sanitaire auprès du maître d'ouvrage et sur le site internet : www.eaupotable.sante.fr

synthèse 2021 / UDI CCGP PONTARLIER

CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA DISTRIBUTION

EXPLOITANT	CCGP
RESSOURCE	Nappe alluviale et eau superficielle (Syndicat de Joux)
PERIMETRES DE PROTECTION	A abandonner pour les puits en nappe
TRAITEMENT	désinfection au chlore gazeux
POPULATION DE L'UNITE DE DISTRIBUTION	17284

QUALITE BACTERIOLOGIQUE DE L'EAU DISTRIBUEE EN 2021

Nombre total d'analyses réalisées en 2021 et représentatives de l'eau distribuée	33
Nombre d'analyses non conformes attestant d'une pollution microbiologique présentant un risque sanitaire	0
Nombre d'analyses non satisfaisantes attestant d'un dysfonctionnement ou de l'absence de traitement	0

EVOLUTION DES BILANS BACTERIOLOGIQUES SUR LES DERNIERES ANNEES

Bilans	2019	2020	2021
% d'analyses non conformes	0%	0%	0%

SOUS PRODUITS DE LA DESINFECTION DANS L'EAU DISTRIBUEE POUR L'ANNEE 2021

Paramètres	Unités	Références de qualité	Nombre d'analyses	Nombre d'analyses supérieures à la référence de qualité	Moyenne	Maximum
Chlore résiduel libre	mg/l	absence d'odeur ou de saveur désagréable et pas de changement anormal	32	1	0,06	0,35
Bioxyde	mg/l		0			
Chlorites	mg/l	0,2	0			
Trihalométhanes	µg/l	100	4	0	4,06	7,2

LIMITES DE QUALITE PHYSICO-CHIMIQUE DE L'EAU DISTRIBUEE POUR L'ANNEE 2021

Paramètres	Unités	Limites de qualité	Nombre d'analyses	Nombre d'analyses supérieures à la limite de qualité	Moyenne	Maximum
Nitrates	mg/l	50 mg/l	6	0	9,9	10,0
Pesticides	µg/l	0,1 µg/l par molécule	3	0		
		0,5 µg/l total pesticides	3	0	0,010	0,010
HAP	µg/l	0,1 µg/l	3	0	0,00	0,00

REFERENCES DE QUALITE PHYSICO-CHIMIQUE DE L'EAU DISTRIBUEE POUR L'ANNEE 2021

Paramètres	Unités	Références de qualité	Nombre d'analyses	Nombre d'analyses supérieures à la référence de qualité	Moyenne	Maximum
pH	unité pH	[6,5 - 9]	33	0	7,7	8,1
Conductivité à 25 °C	µS/cm	[200 - 1000]	33	0	528	642
Dureté équilibre calco-carbonique	°F	sans objet proche de l'équilibre	6	eau incrustante	24,1	24,7
Turbidité	NFU	2	33	1	0,2	5,5
Ammonium	mg/l	0,1 ou 0,5 si naturel	33	0	0,0	0,0
Matière Organique	mg/l	2	6	0	0,8	0,9
Aluminium	µg/l	200	3	0	0,0	0,0
Fer	µg/l	200	38	0	3,5	69,5
Manganèse	µg/l	50	38	0	0,1	2,8



Qualité de l'eau

Synthèse 2021

Unité de gestion et d'exploitation

CCGP PONTARLIER

Le contrôle sanitaire de la qualité de l'eau est réalisé par le service Santé Environnement de l'Agence Régionale de Santé

Avis de l'ARS sur la qualité de l'eau distribuée en 2021 sur les unités de distribution

CCGP PONTARLIER

L'eau distribuée sur votre réseau a présenté en 2021 :

- une bonne qualité microbiologique
- une qualité organoleptique parfois médiocre (chlore et turbidité excessifs)
- des teneurs en substances indésirables satisfaisantes et respectant les références de qualité
- une trace de pesticides en faible quantité et restée en dessous des limites de qualité
- une trace de pesticides en faible quantité et restée en dessous des limites de qualité

Le réseau de distribution est de qualité satisfaisante.

Les puits sont trop vulnérables et seront prochainement remplacés par ressources protégées.

D'un point de vue quantitatif, le réseau sera sécurisé par des interconnexions fiables permettant d'assurer la desserte en période de sécheresse.

Affaire n°18 : Appel à projet "Initiatives jeunes" et règlement d'attribution

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	30

Suite à l'expérience réussie des chantiers jeunes et après concertation avec les acteurs et partenaires locaux œuvrant dans le champ de la « Jeunesse », la Ville de Pontarlier souhaite proposer et mettre en place un appel à projet local intitulé « Initiatives Jeunes », afin de soutenir la participation citoyenne des jeunes à travers des initiatives et des projets qui leur sont propres.

Avec cette nouvelle action, la volonté de la collectivité est d'offrir à la jeunesse pontissalienne une réelle opportunité d'être force de proposition, de pouvoir agir pour leur territoire par la concrétisation et la réalisation de leurs initiatives qu'elles soient à caractère environnemental, culturel, sportif ou encore solidaire.

Les différentes rencontres avec les structures « jeunesse » et plus particulièrement le collectif « Parloncap » ont permis, à partir de leur expérience de terrain, de définir les principaux contours de cet appel à projets autour notamment des idées suivantes :

- Un cadre non figé, évolutif et adaptable à l'issue d'une première année d'expérimentation ;
- Une implication affirmée des structures jeunesse pontissaliennes aux côtés de la collectivité et des jeunes pour les aider et les accompagner à monter leur projet et le déposer auprès de la collectivité ;
- Une procédure simple et facilitatrice pour les jeunes à travers un dépôt possible de leur projet tout au long de l'année et une instruction au fil de l'eau par la collectivité sans session formalisée, la seule condition étant un dépôt du dossier 2 mois minimum avant la réalisation de l'action ;
- Un portage collectif du projet par les jeunes à privilégier sans pour autant exclure, dans cette première année de lancement, une demande individuelle ;
- Des projets relevant de l'intérêt général, du champ de compétence de la ville avec un bénéfice pour tout ou partie du territoire et de ses habitants excluant de fait par exemple les projets des établissements scolaires (voyage, séjour, gala ...), ou encore la participation de jeunes à des événements type rallye ...

Cet appel à projet s'adresse aux jeunes de 14 à 25 ans : domiciliés à Pontarlier, étudiant ou travaillant à Pontarlier, ou rattachés à un organisme domicilié à Pontarlier (établissement scolaire, association, club sportif, équipement jeunesse, Centre social, maison de quartier...).

Les objectifs généraux sont de :

- Inciter le public jeune de tous les quartiers de Pontarlier à s'investir dans une dynamique locale ;
- Soutenir financièrement et techniquement les initiatives individuelles ou collectives portées par des jeunes, accompagnées par une structure d'encadrement ;
- Valoriser les impacts de telles initiatives dans les parcours individuels (notamment d'insertion professionnelle) et auprès de la population pontissalienne, de sensibiliser aux

questions d'engagement et de citoyenneté et de motiver des candidats potentiels.

Au niveau opérationnel, cela se traduit par :

- La mobilisation de jeunes et de leur structure encadrante sur le dépôt de candidatures sur des projets émergeant au titre de l'appel à projet « Initiatives Jeunes » ;
- La prise en charge par le service Jeunesse de la réception et du suivi des candidatures, de l'accompagnement des candidats (en lien avec les partenaires et structures de terrain), du suivi des projets et de l'évaluation globale du dispositif.

Le soutien de cette participation citoyenne implique un budget de 5 000 € dans cette première année incomplète de lancement, permettant d'encourager les meilleurs projets présentés et de soutenir leur mise en œuvre, crédit inscrit sur les lignes du budget 2022 de la Direction « Education, Jeunesse, Politique de la Ville ».

Afin d'encadrer ce soutien financier, sous forme de subvention, il sera demandé à chaque porteur de projet de s'engager dans cette démarche par la signature d'un règlement d'attribution de subvention dont le projet est joint en annexe.

La Commission Jeunesse a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 15 septembre 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve la création d'un appel à projet local "Initiatives Jeunes" selon les modalités détaillées dans la présente délibération et le règlement joint en annexe ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer le règlement d'attribution de subventions joint en annexe ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à procéder à toutes les démarches utiles pour la mise en œuvre de cet appel à projet « Initiatives Jeunes » y compris au versement des subventions.

REGLEMENT D'ATTRIBUTION DES SUBVENTIONS DANS LE CADRE DE L'APPEL A PROJETS « INITIATIVES JEUNES »

Article 1 : OBJET

En vue de favoriser le développement des projets et des initiatives des jeunes âgés de 14 à 25 ans, réalisés sur son territoire communal ou ayant un impact sur ce même territoire, la Ville de PONTARLIER fixe les règles et conditions d'attribution de subventions dans le cadre d'un appel à projet dénommé « INITIATIVES JEUNES ». Ces règles et conditions sont définies par le présent règlement approuvé par délibération du conseil municipal en date du 26 septembre 2022.

Article 2 : OBJECTIFS DE L'APPEL A PROJETS « INITIATIVES JEUNES »

Les objectifs de l'appel à projets « INITIATIVES JEUNES » tendent à :

- Réunir, soutenir et valoriser les bonnes idées et initiatives émanant des jeunes,
- Accompagner les jeunes Pontarliers dans la réalisation de leurs projets,
- Apporter une aide technique et financière aux projets présentant une dimension citoyenne

Cet appel à projets vise à soutenir les projets conçus et imaginés par des jeunes portés par un collectif ou à titre plus exceptionnel de façon individuelle.

Il ne vise pas à soutenir directement les réseaux associatifs dans leurs actions à l'égard des jeunes. En revanche, les jeunes peuvent, à l'occasion de l'élaboration d'un projet dans le cadre de ce dispositif, s'établir en junior association*.

Les jeunes doivent nécessairement être en contact avec une structure accompagnant leur initiative et permettant son développement, notamment s'ils sont mineurs.

Toutefois, les dossiers devront faire apparaître la prise de responsabilité directe des jeunes dans le montage et la conduite du projet.

* Junior association : Une junior Association est une démarche souple qui permet à tout groupe de jeunes, âgé·e·s de 11 à 18 ans, de mettre en place des projets dans une dynamique associative

Article 3 : CONDITION DE PARTICIPATION DES PORTEURS DE PROJETS

Cet appel à projet s'adresse à des jeunes porteurs de projets âgés de 14 à 25 ans révolus, ou à un groupe de jeunes dont le porteur principal du projet a entre 14 et 25 ans révolus. La majorité des membres du groupe doivent avoir un âge compris entre 15 et 25 ans.

Le/les jeune(s) sont obligatoirement domiciliés à Pontarlier, étudient ou travaillent à Pontarlier (justificatifs à l'appui), ou sont inscrits dans une structure de référence domiciliée à Pontarlier (établissement scolaire, association, club sportif, équipement jeunesse, centre social, maison de quartier...).

Article 4 : CONDITION D'ELIGIBILITE DES PROJETS

Pour bénéficier d'une aide financière dans le cadre de l'appel à projet « INITIATIVES JEUNES », les projets seront portés de préférence à titre collectif (un porteur de projet mandataire et des co-porteurs) mais peuvent également l'être à titre individuel (un porteur de projet).

Les projets ne doivent pas être déjà commencés au moment du dépôt du dossier de candidature. Tout porteur de projet individuel ou membre d'un collectif porteur de projet ne peut présenter un nouveau projet avant la réalisation complète d'un projet antérieurement subventionné au titre de l'appel à projet « INITIATIVES JEUNES ».

L'entrée thématique concerne principalement des projets liés à :

- La citoyenneté : lien intergénérationnel, action d'environnement (...),
- La vie locale : mise en place d'une animation de quartier (...),
- La création artistique et culturelle : création d'une fresque, exposition, concert (...),
- Le sport : événement sportif, exhibition, journée de rencontres (...),
- Les solidarités locales nationales ou internationales* : projet avec une association caritative ou humanitaire par exemple (...)

* le projet peut présenter une réalisation à l'étranger dans la mesure où il démontre un impact sur le territoire communal et auprès de la population pontissalienne

Outre l'intérêt général, les enjeux et impacts en termes d'engagement citoyen doivent être clairement identifiés, principalement sur une ou plusieurs questions ayant trait à :

- La solidarité locale ou internationale,
- L'accès à l'éducation, à la culture, ou au sport,
- Les relations interculturelles,
- Les relations intergénérationnelles,
- Le lien social,
- L'égalité homme-femme,
- La non-violence, le respect de l'autre,
- La non-discrimination,
- Le respect des droits,
- La protection de l'environnement,
- Le respect et la préservation du cadre de vie,
- La participation et l'engagement dans la vie publique,
- La laïcité.

PROJETS NON ELIGIBLES

- Les projets de type « consommation » (voyage, équipement individuel)
- Les projets professionnels (cursus d'études ou de formation)
- Les projets de service civique ou de service volontaire
- Les projets associatifs (sauf création spécifique d'une junior association ou association de jeunes pour le portage du projet)
- Les projets d'activité commerciale et/ou à vocation marchande et lucrative
- Les projets à objectifs confessionnels ou politiques

Article 5 : DOSSIER DE CANDIDATURE ET DEMANDE D'AIDE FINANCIERE

Les dossiers de candidature pour la demande d'aide financière peuvent être retirés au service « Jeunesse » de la Ville de Pontarlier ou dans toutes les structures jeunesse du territoire, mais également téléchargés sur le site Internet de la Ville.

Les dossiers de candidature complétés avec l'aide d'une structure jeunesse sont à déposer ou à adresser à la Ville de PONTARLIER, par courrier ou courriel, à l'adresse suivante :

MAIRIE DE PONTARLIER
Service Education, Jeunesse, Politique de la Ville
69 rue de la République
25300 PONTARLIER

jeunesse@ville-pontarlier.com

03.81.38.84.72 ou 03.81.38.81.55

Le dossier doit être déposé deux mois minimum avant la réalisation de l'action. En cas de non respect de ce délai, le dossier de candidature ne sera pas étudié.

Article 6 : MODALITES D'EXAMEN DES DOSSIERS DE CANDIDATURE ET DEMANDES D'AIDE FINANCIERE

Les dossiers sont étudiés par le service Jeunesse de la Ville, qui vérifie :

- La conformité du dossier de candidature, notamment au vu des articles 3, 4 et 5 du présent règlement,
- Si le dossier est complet au regard des pièces à fournir mentionnées dans le dossier.

Seul le respect de ces conditions autorise l'examen du dossier par la Ville de Pontarlier.

Les projets non examinés par la collectivité (non conformes ou incomplets) feront l'objet d'un courrier de refus au porteur de projet.

A l'issue de cette vérification préalable, la collectivité pourra recevoir, si elle le juge opportun, le(s) porteur(s) de projet en entretien. Cette rencontre permettra aux candidats de présenter oralement leur dossier, d'exposer leurs motivations et d'apporter des précisions si besoin sur le projet proposé.

Le service Jeunesse et les structures jeunesse locales, dans leur rôle d'aide et de conseil aux jeunes, peuvent suggérer aux porteurs toutes les améliorations nécessaires à la réussite de leur projet.

Les dossiers sont ensuite soumis à l'examen des services compétents de la collectivité.

Au regard des critères d'évaluation, la Ville de Pontarlier se prononce sur les projets retenus et sur les montants de l'aide financière proposée pour chacun d'eux.

Les montants et bénéficiaires sont soumis à délibération du Conseil municipal dont la décision est ensuite notifiée par écrit aux candidats porteurs de projet.

Article 7 : CRITERES D'EVALUATION DES PROJETS

Les projets sont évalués en fonction :

- de la capacité des candidats à présenter clairement leur projet, chaque candidat devant

- participer activement à cette présentation lorsqu'il s'agit d'un projet collectif,
- de la capacité des candidats à gérer collectivement et de façon autonome leur projet en définissant les fonctions et rôles de chacun,
 - de la qualité de présentation du projet (intérêt, objectifs, public visé, partenariats éventuels, impacts attendus, moyens utilisés, phases de mise en oeuvre, communication, actions d'autofinancement,...)
 - de la qualité, de la créativité et de l'originalité du projet sur le fond,
 - de la faisabilité technique du projet telle que présentée par le ou les candidats,
 - de la pertinence du budget du projet,
 - de l'impact citoyen sur le territoire et/ou auprès de la population pontissalienne.

L'évaluation n'a pas pour but de rechercher une technicité ou une qualité professionnelles dans les projets présentés mais de vérifier l'engagement et la motivation des candidats à réfléchir, seul ou conjointement à une idée d'action, à sa faisabilité, à planifier les étapes de sa réalisation concrète et à être en capacité de démontrer l'intérêt, la démarche et l'impact citoyen qu'elle représente.

Article 8 : CONDITIONS D'ATTRIBUTION ET MODALITES DE VERSEMENT DE L'AIDE FINANCIERE AU PROJET

Chaque projet retenu par la collectivité bénéficie d'une subvention de la Ville de PONTARLIER dont le montant est proposé au Conseil municipal, en fonction du budget du projet retenu, sans excéder le montant demandé par le(s) candidat(s) et dans la limite des crédits inscrits au budget.

La priorité est donnée aux porteurs de projet n'ayant jamais bénéficié d'un financement dans le cadre de l'appel à projets en question.

Le projet ne doit pas avoir été soutenu ou faire l'objet d'une sollicitation au titre d'un autre dispositif de la Ville de Pontarlier.

La subvention est versée à la structure jeunesse accompagnatrice ou au porteur de projet constitué en junior association selon les modalités suivantes :

- un acompte de 50 % de la subvention accordée est versé dès le démarrage du projet sur présentation des premiers justificatifs de frais engagés (factures...),
- le solde est versé après la réalisation de l'action et la présentation des éléments de bilan qualitatifs et financiers justifiant des dépenses engagées pour sa réalisation (copie des factures à l'appui) et au plus tard douze mois à compter de la décision d'attribution de la subvention.

La collectivité peut demander remboursement de tout ou partie du financement au bénéficiaire s'il apparaît que la subvention a été partiellement ou totalement utilisée à des fins non conformes à l'objet de la demande d'aide financière, que les bénéficiaires ne respectent pas leurs engagements au regard du présent règlement, que le financement octroyé dépasse le coût total du projet.

Tout porteur de projet n'ayant pas respecté les dispositions du présent règlement ne sera plus éligible à un nouveau financement « INITIATIVES JEUNES ».

Article 9 : IDENTIFICATION « INITIATIVES JEUNES »

Le projet bénéficiant d'une subvention de la Ville de PONTARLIER dans le cadre du présent appel à projet sera identifié, « INITIATIVES JEUNES », devant être intégré ensuite sur tous les supports de communication utilisés pour valoriser le projet.

Article 10 : ENGAGEMENT DES CANDIDATS SELECTIONNES

Le jeune ou groupe de jeunes dont le projet a été retenu au titre de l'appel à projet « INITIATIVES JEUNES » s'engage à :

- réaliser le projet tel que validé par la Ville de Pontarlier, dans les délais prévus et fournir les preuves de sa réalisation (factures, photos, témoignages...).
- répondre à toutes les demandes d'informations des services compétents de la Ville de PONTARLIER,
- produire et remettre à la Ville de PONTARLIER le bilan prévu à l'article 8 du présent règlement,
- réaliser un compte-rendu final publiquement diffusable de réalisation du projet, sous une forme laissée au choix des jeunes mais qui devra être précisée dès le dépôt du dossier (rapport, powerpoint, reportage vidéo, reportage photo, journal de bord, blog, ...),
- participer à toutes formes éventuelles de communication : témoignages sur le site Internet et/ou dans les journaux édités par la Ville de PONTARLIER, présentation du projet lors d'une manifestation de la Ville.
- restituer les sommes perçues dans le cas où le projet ne pourrait être réalisé.

Fait à Pontarlier,
En 2 exemplaires originaux
Le

Le porteur de projet
Ou porteur mandataire

Le Maire de PONTARLIER
Patrick GENRE

Mention manuscrite « lu et approuvé »
Date et signature

Affaire n°19 : Compte-rendu des décisions prises - Application des articles L. 2122-22 et L. 2122-23 du Code Général des Collectivités Territoriales

DIRECTION AFFAIRES JURIDIQUES, COMMANDE PUBLIQUE ET PATRIMOINE

▪ **Marchés publics :**

N°186/2022

Conclusion d'un accord-cadre à bons de commande, passé en procédure adaptée ouverte, ayant pour objet des prestations de maintenance préventive et corrective des chaudières gaz, fuel et bois, des adoucisseurs et disconnecteurs raccordés au réseau de chaleur urbain, des installations de génie climatique et des climatiseurs de la Ville de Pontarlier et de la CCGP. Cet accord-cadre ne concerne que le lot n°05 « adoucisseurs et disconnecteurs » qui a été relancé à la suite de la déclaration sans suite de la première procédure en raison d'une mauvaise estimation du besoin.

Marché	Titulaire	Montant maximum par période
Lot n°05	EIMI SERVICES 3 rue de Vallon 25480 ECOLE VALENTIN	Ville de Pontarlier : 14 000 € HT CCGP : 6 000 € HT

L'accord-cadre est conclu pour une période initiale allant de sa notification au 31/12/2022. Il peut être reconduit par période successive de 1 an pour une durée maximale de reconduction de 2 ans, sans que ce délai ne puisse excéder le 31 décembre 2024.

- 1^{ère} période de reconduction : du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2023 ;
- 2^{ème} période de reconduction : du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2024.

Pour information, un avis d'appel public à la concurrence a été envoyé au BOAMP le 10 février 2022.

N°196/2022

Conclusion d'un avenant n°01 au marché n°2021/003 relatif aux formations sécurités des permis poids lourds et remorques conclu avec la société FORGET FORMATION SAS, ayant pour objet d'augmenter la quantité maximale de stagiaires pour la période du 01/01/2022 au 31/12/2022 de 3 à 4 en raison du caractère obligatoire de ses formations pour que chaque agent puisse exercer ses fonctions. Il est donc impossible de les reporter à 2023. Toutes les autres clauses et conditions du marché initial restent inchangées et applicables intégralement.

N°272/2022

Conclusion de l'avenant n°02 au marché n°2019/080 relatif aux fournitures et livraison de produits de marquage routier, ayant pour objet le transfert du titulaire du marché dans le cadre d'une fusion par voie d'absorption de la société AXIMUM PRODUITS DE MARQUAGE située 5 Rue du Quai de Débarquement, 76100 Rouen, vers la société AXIMUM INDUSTRIE dont le siège social se situe au 8 Rue Jean Mermoz, 78114 Magny-Les-Hameaux, à compter du 1^{er} mai 2022. Toutes les autres clauses et conditions du marché demeurent inchangées et restent applicables intégralement.

▪ **Patrimoine :**

N°200/2021

Conclusion d'une convention d'occupation du domaine public aéronautique de Pontarlier au profit de l'EARL Drezet et l'EARL Faivre sur les parcelles cadastrées BL 33 et BK 82 à Pontarlier pour une surface de 11ha 17a 97ca. Cette convention est consentie pour une durée de 2 années à compter du 1^{er} janvier 2021 et moyennant le paiement d'une redevance annuelle initiale fixée à 1 041 € répartie entre les occupants de la manière suivante :

- 50 % pour l'EARL Drezet soit 520.50 € ;
- 50 % pour l'EARL Faivre soit 520.50 €.

N°201/2021

Conclusion d'une convention d'occupation du domaine public aéronautique de Pontarlier au profit du GAEC du Champ des Raves sur les parcelles cadastrées BK 3 devenue BK 210, BL 33 à Pontarlier et ZE 375 à Houtaud pour une surface de 10ha 04a 70ca. Cette convention est consentie pour une durée de 2 années à compter du 1^{er} janvier 2021 et moyennant le paiement d'une redevance annuelle initiale fixée à 933.66 €.

N°202/2021

Conclusion d'une convention d'occupation du domaine public aéronautique de Pontarlier au profit du GAEC Verguet Maillard de la Fée Jaune sur la parcelle cadastrée BK 3 devenue BK 210 à Pontarlier pour une surface de 3ha 90a 75ca. Cette convention est consentie pour une durée de 2 années à compter du 1^{er} janvier 2021 et moyennant le paiement d'une redevance annuelle initiale fixée à 362.28 €.

N°204/2021

Conclusion d'une convention d'occupation du domaine public aéronautique de Pontarlier au profit du GAEC de l'Absinthe sur les parcelles cadastrées BL 32 et 33 à Pontarlier pour une surface de 9ha 34a 03ca. Cette convention est consentie pour une durée de 2 années à compter du 1^{er} janvier 2021 et moyennant le paiement d'une redevance annuelle initiale fixée à 869.72 €.

N°205/2021

Conclusion d'une convention d'occupation du domaine public aéronautique de Pontarlier au profit du GAEC de Moncevin sur la parcelle cadastrée BL 33 à Pontarlier pour une surface de 4ha 49a 94ca. Cette convention est consentie pour une durée de 2 années à compter du 1^{er} janvier 2021 et moyennant le paiement d'une redevance annuelle initiale fixée à 418.96 €.

N°207/2021

Conclusion d'une convention d'occupation du domaine public aéronautique de Pontarlier au profit du GAEC des Hirondelles sur la parcelle cadastrée BK 82 à Pontarlier pour une surface de 3ha 32a 13ca. Cette convention est consentie pour une durée de 2 années à compter du 1^{er} janvier 2021 et moyennant le paiement d'une redevance annuelle initiale fixée à 309.26 €.

N°193/2022

Résiliation du bail à ferme conclu le 14 décembre 2018 avec Monsieur Maurice TISSOT, suite à la cessation de son activité au sein du GAEC du Haut-Pâturage, à compter du 31 mai 2022.

N°194/2022

Conclusion d'un bail à ferme avec Monsieur Antoine VIENNET pour l'occupation des parcelles communales cadastrées CO 6, 10, 14 et 144 sises au lieudit « La Grande Pièce » à Pontarlier d'une surface totale de 8ha 15a 85ca. Le bail prend effet à compter du 1^{er} juin 2022 pour une durée de 9 ans. Il est consenti moyennant un fermage annuel total de 975.80 € qui sera actualisé chaque année par application du taux de variation national fixé par arrêté ministériel.

N°208/2022

Conclusion d'une convention de mise à disposition d'immeubles ruraux portant sur les parcelles cadastrées AK 259, AL 37, 38, 39, 192, BT 89, 227, BV 14 et BO 29 sises à Pontarlier d'une surface totale de 6ha 86a 68ca avec la SAFER Bourgogne Franche-Comté. La convention est consentie et acceptée à compter du 1^{er} janvier 2022 pour se terminer le 31 décembre 2027 moyennant le paiement d'un loyer annuel de 507 €.

N°214/2022

Résiliation d'un bail, suite au décès du locataire, avec effet au 30 avril 2022, rue de la Chaux d'Arlier à Pontarlier.

N°266/2022

Résiliation d'une convention d'occupation précaire, concernant un logement sis 11 rue de la Libération, 25300 PONTARLIER, avec effet au 31 août 2022.

N°278/2022

Conclusion d'un bail à ferme avec la SCEA COTAROSZ pour l'occupation des parcelles communales cadastrées BT 60, 61, 66 et 143 sises aux Marneaux à Pontarlier d'une surface totale de 5ha 06a 53ca. Le bail prend effet à compter du 1^{er} janvier 2018 pour une durée de 9 ans. Il est consenti moyennant un fermage annuel total de 1028.50 € qui sera actualisé chaque année par application du taux de variation national fixé par arrêté ministériel.

N°279/2022

Conclusion d'une convention d'occupation précaire du domaine public, d'une surface nue au sol de 28 m², dans la 4^{ème} alvéole des hangars de l'Aérodrome, au profit de la S.A.S nextAviation pour l'entrepôt d'un aéronef, pour une durée de 3 ans, à compter du 24 août 2022, moyennant le paiement hors charges d'une redevance de 112€/mois indexée annuellement.

N°280/2022

Conclusion d'une convention d'occupation précaire concernant le logement situé 1 rue des Frères Lumière à Pontarlier, consentie pour une durée d'un an à compter du 29 août 2022, renouvelable par tacite reconduction deux fois pour une même durée, moyennant un loyer mensuel initial de 568 €, hors charges.

N°281/2022

Conclusion d'une convention d'occupation précaire concernant le logement situé 6 rue du Commandant Valentin à Pontarlier, pour une durée d'un an à compter du 1^{er} septembre 2022, renouvelable par tacite reconduction deux fois pour une même durée, moyennant un loyer mensuel initial de 712 €, hors charges.

DIRECTION AFFAIRES SPORTIVES ET VIE ASSOCIATIVE

N°235/2022

Conclusion d'une convention de mise à disposition de la piscine municipale Georges Cuinet, 15 rue Berlioz, 25300 PONTARLIER, au profit de l'entreprise HASTRO PRODUCTION, le 16 juin 2022 à compter de 22h00, pour une durée maximum de 2 heures afin de permettre le tournage d'une scène pour la réalisation d'un clip de Lou BEURIER.

DIRECTION CULTURE

N°204/2022

Gratuité d'entrée au Musée municipal du samedi 25 juin au vendredi 1^{er} juillet 2022 inclus, en raison de l'ouverture partielle des salles pendant le montage de l'exposition Charles Belle.

N°205/2022

Conclusion avec OREP Editions, Zone tertiaire de Nonant – 14400 BAYEUX, d'un contrat portant sur la reproduction d'œuvres du Musée municipal de Pontarlier dans le cadre de la publication d'un ouvrage intitulé « le camp de Vaussieux » par l'association « un Nouveau Monde ». La prestation est réalisée à titre gratuit et en échange de la remise d'un exemplaire de l'ouvrage.

N°223/2022

Conclusion d'un marché relatif à l'animation d'un spectacle « Noël d'enfants, enfants de Noël », le samedi 3 décembre 2022 à la Médiathèque municipale, attribué à la Lueur des Contes – 5, rue des Ecoles – 25700 Valentigney – pour un montant de 720,00 € TTC.

N°238/2022

Conclusion d'un marché relatif à l'animation d'un spectacle « Lorsque les poules avaient des dents », proposé à la Médiathèque municipale, le samedi 24 septembre 2022, attribué à la Compagnie du Colibri, 14 rue Pasteur – 25000 BESANCON pour un montant de 710 € TTC.

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE / POLITIQUE DE LA VILLE

N°231/2022

Conclusion d'une convention de mise à disposition, à titre gratuit, au profit de la Maison Pour Tous des Longs Traits - 11 rue de Vuillecin à Pontarlier, de l'aile gauche au sein de l'école maternelle Joliot Curie du 1^{er} au 22 août 2022, pour lui permettre d'organiser son activité d'accueil de loisirs.

N°249/2022

Fourniture d'une prestation par l'entreprise « Arborifolia », 4 rue du Terroir, 25300 Chaffois, pour l'animation d'une journée de grimpe dans les arbres, le vendredi 26 août 2022, de 9h à 16h sur le site d'Arborifolia à Chaffois, pour un montant maximum de 355 € TTC.

DIRECTION INGENIERIE ET TRANSITION ENERGETIQUE

N°188/2022

Conclusion d'un marché, passé en procédure adaptée, ayant pour objet la mise en place de fermetures amovibles – Halle Pasteur – Pontarlier, au groupement : PAILLARD ARCHI & CO, STEBA et TECKICEA. Le montant de cette mission sera de 18 200 € HT.

La répartition des honoraires par cotraitant se fera comme suit :

Titulaire	Adresse	Montant du marché HT
PAILLARD ARCHI & CO	3, rue Edgar Faure – 25300 Pontarlier	13 650.00 €
STEB A	12, rue Arthur Bourdin – 25300 Pontarlier	750.00 €
TECKICEA	18, rue Denis Papin – 25300 Pontarlier	3 800.00 €

N°212/2022

Conclusion d'un marché, passé en procédure adaptée, ayant pour objet la mission de maîtrise

d'œuvre par un architecte du patrimoine pour la première tranche du projet de restauration de la Porte Saint Pierre à Pontarlier. Le montant de cette mission s'élève à 39 605.00 € HT, pour un montant estimatif de travaux de première tranche évalué à 445 000 € HT.

Titulaire	Adresse	Montant du marché HT
Gabriela GUZMAN	23, rue de la Mouillère 25000 BESANCON	39 605.00 € HT

N°225/2022

Conclusion d'un marché, passé en procédure adaptée, ayant pour objet l'étude de faisabilité technique, énergétique et clos-couvert sur le complexe des Capucins, à LAMBOLEY ARCHITECTES OFFICE, mandataire du groupement constitué avec les bureaux d'études ICP et PLANAIR. Le montant de cette mission s'élève à 38 400.00 € HT et permettra de déterminer le coût estimatif des études de maîtrise d'œuvre et des travaux.

Titulaire	Adresse	Montant du marché en € HT
LAMBOLEY ARCHITECTES OFFICE	3 rue Roy 25000 BESANCON	38 400.00 €

N°243/2022

Demande de subvention auprès d'EFFILOGIS pour les études de faisabilité sur le complexe des Capucins. Le plan de financement est le suivant :

Subvention EFFILOGIS	19 200,00 €
Autofinancement (emprunt/ fond propres)	26 880,00 €
MONTANT TOTAL DE LA MISSION TTC	46 080,00 € TTC

N°246/2022

Conclusion d'un marché, passé en procédure adaptée, ayant pour objet le diagnostic énergétique de la MPT des Longs Traits, avec le Bureau d'Etudes Sarl Alternative Energie et Environnement pour le montant de 4 122 € HT, soit 4 946,40 € TTC.

Titulaire	Adresse	Montant du marché HT
Sarl Alternative Energie et Environnement	ZA EURESPACE 10 rue Blanchot, 25770 SERRE LES SAPINS	4 122.00 €

Demande de subvention auprès d'EFFILOGIS d'un montant de 2 066,00 € ; le plan de

financement de la mission se déclinant comme suit :

Subvention EFFILOGIS	2 066.00 €
Autofinancement (emprunt/ fond propres)	2 880.40 €
Montant total du financement	4 946.40 €

N°270/2022

Conclusion d'un marché ayant pour objet le remplacement des colonnes EU/EV – 4 rue du Moulin Parnet – Pontarlier, avec l'entreprise JAMES CHAGUE (25220), pour un montant de 64 932.00 € HT (Aucune offre n'a été déposée dans les délais prescrits dans le cadre de la consultation initiale).

N°288/2022

Conclusion d'un marché, passé en procédure adaptée, ayant pour objet l'élaboration du plan lumière de la Ville de Pontarlier, à la société Le Point Lumineux, pour un montant de 36 750.00 € HT, soit 44 100.00 € TTC. L'étude se déroulera en trois phases :

- Phase 1 : Diagnostic des composantes diurnes et nocturnes 15 750.00€ HT
- Phase 2 : Elaboration concertée et validation d'une stratégie 10 550.00€ HT
- Phase 3 : Réalisation du plan lumière 10 450.00€ HT

Titulaire	Adresse	Montant du marché HT
Le Point Lumineux	1 rue du Grand Charmont 25000 Besançon	36 750.00 €

DIRECTION DES MOYENS OPERATIONNELS

N°195/2022

Conclusion d'un contrat d'entretien annuel de maintenance préventive concernant la tribune de la salle des Capucins auprès de la Société HUGON ZAC des Grands Camps, 46090 MERCUES, pour un montant de 1 600 € HT. Le présent contrat prend effet à compter du 1.01.23 pour une durée de 1 an. Il sera renouvelable 2 fois.

DIRECTION STRATEGIE DU TERRITOIRE

N°199/2022

Conclusion avec la SPL Territoire 25, d'une convention d'assistance et de service portant sur la reconversion du site dit « Ilot Lallemand » ayant pour objet la réalisation :

- des études préalables ;
- d'un projet d'aménagement intégrant une programmation des constructions et des aménagements publics à l'intérieur de l'ilot et dans un périmètre à définir ;
- d'un bilan prévisionnel et un montage opérationnel.

Le montant est fixé à 86 350 € HT. La durée de l'étude est de 6 mois. Le CCAG PI est applicable.

▪ Droit de Prémption Urbain (DPU) - Non-prémption des terrains suivants :

N° décision	Adresse de l'immeuble	Usage
197	16 rue Paul Cézanne – BH 130 – lot 37	Habitation
198	22 rue Maurice Cordier – AI 49	Habitation
200	10-12 rue des Sarrons – lots 5-41-45	Habitation
201	75 rue de Besançon – AZ 6 – lot 71	Garage

202	8 et 10 rue de la Gare et 19 rue Parguez – AC 36-36 - Lots 30-33-37-39	Habitation
203	8 et 10 rue de la Gare et 19 rue Parguez Lot 39	Habitation
206	7B rue de la Vie – CL 141-142-143-165-171 Lots 11-15	Habitation
207	5D rue Henri Poincaré – AR 183	Habitation
209	17 rue Montrieux – AE 38	Habitation
210	26 rue Montrieux – AE 57 – lot 10	Appartement
211	6 rue Gustave Courbet – AY 315 Lots 19-20	Habitation
213	Rue Pierre Dechanet – BK 154	Terrain à bâtir
215	2 rue Jacques Brel – AS 61	Habitation
216	16 rue Denis Diderot – BD 483	Habitation
218	4 rue des Remparts – AE 56 – lots 1 et 12	Habitation
219	7 rue Emile Magnin – AV 9	Habitation
220	9 rue du Gros Tilleul – AL 154	Habitation
221	61 rue de Besançon – AY 45	Habitation
222	72 rue de Morteau BD 438 et lot 2 de BD 476	Habitation
224	13 rue Pompée – BD 360	Habitation
227	20 rue Debussy – AM 49	Habitation
230	7 rue Montrieux – AZ 18 – lots 4 et 17	Habitation
232	63 rue de la République et 1 rue Parguez AC 41 – lots 6-10-15	Habitation
233	63 rue de la République et 1 rue Parguez AC 41 – lots 7-11	Combles aménageables
234	23 rue du Toulombief et rue du Toulombief AN 16 – 166 - 198	Habitation
236	Rue Auguste Junod – AW 284	Professionnel
237	28 rue du Stand – AT 71	Habitation
239	77bis Boulevard Pasteur – AV 377	Terrasse
240	14 rue Joseph Pillod – AY 295-298-299-364 Lots 5-6-22-23-33-34	Habitation
241	11 rue Maurice Marrou – BC 6	Habitation
242	5 rue Cuvier – BC 65	Habitation
244	46 rue de Besançon et rue du Capitaine Bulle – AY 392	Habitation
245	4 Place de la Fauconnière – AE 132	Garage
247	8 rue Jeanne d'Arc – AH 92 Lots 1-5-6-7-8-9	Habitation
248	31 rue Colin – AK 95	Habitation
250	2 et 4 rue de Salins – AY 93 Lots 111-112-113-114	Commercial
251	2 et 4 rue de Salins – AY 93 Lots 111-112-113-114	Commercial
252	19 rue du Faubourg Saint-Pierre – AV 410 Lots 3 – 5	Habitation
253	26 rue Jeanne d'Arc et Impasse des Casernes – AH 165 et 166 – lots 11-18	Habitation
258	22 bis rue des Lavaux – AL 64	Habitation

259	66 rue de Salins et 42 rue de la République AX 62	Commercial
260	11 rue de Salins – AV 328 – lot 19	Garage
261	11 rue de Salins – AV 328 – lot 1	Garage
262	11 rue de Salins – AV 328 – lot 4	Garage
263	11 rue de Salins – AV 328 – lot 10	Garage
264	11 rue de Salins – AV 328 – lot 20	Garage
265	41 Avenue de l'Armée de l'Est – AO 107 Lots 3 e t8	Habitation
267	Aux Petits Longs Traits – ZA 3	Construction
268	Aux Petits Longs Traits – ZA 4	Construction
269	4 rue Charles Maire – BC 54	Habitation
273	46 rue de Besançon et rue du Capitaine Bulle – AY 392	Habitation
274	28 rue Gambetta – AC 58 Lots 18-33-36-58-59-60	Habitation

La séance est levée à 21h50.

Pontarlier, le 30 septembre 2022

Le Maire,

Patrick GEMRE



La Secrétaire de séance,

Anne-Lise BALLYET

