



Compte-rendu

Conseil Municipal du 22 octobre 2024 - 20h00

Séance n°07

Sur convocation du Conseil en date du 16 octobre 2024

L'an deux mille vingt-quatre, le vingt deux octobre 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. CHAUVIN Didier, Mme THIEBAUD-FONCK Daniella, Mme AKTAS LEROUX Alexandra, M. PRINCE Jacques, Mme SCHMITT Michelle, Mme VIEILLE Marielle, Mme OUDOTTE Murielle, Mme GABELLI Corinne, M. BEDOURET Patrick, Mme TINE Cécile, M. BAVEREL Arnaud, Mme BALLYET Anne-Lise, M. FRELET Pierre-Yves, M. GAUTHIER Anthony, M. BAVEREL Dominique, Mme BESSON Nathalie, M. VOINET Gérard, Mme DROZ-BARTHOLET Martine, M. FRENOIS Gilles, M. MOYSE Xavier.

Absents excusés :

M. GUINCHARD Bertrand, Mme APPERCE Emeline. M. BESSON Philippe, M. DEFRASNE Daniel, Mme JACQUET Valérie, M. LAURENCE Hervé, M. VIVOT Romuald, M. TOULET Julien, Mme DUQUESNE Julie.

Absent :

Mme VIEILLE-PETIT Fabienne.

Procurations :

| | | |
|---------------------|---|----------------------------|
| M. BESSON Philippe | à | M. BAVEREL Arnaud |
| M. DEFRASNE Daniel | à | M. GENRE Patrick |
| Mme JACQUET Valérie | à | M. GROSJEAN Jean-Marc |
| M. LAURENCE Hervé | à | Mme AKTAS LEROUX Alexandra |
| M. VIVOT Romuald | à | M. BEDOURET Patrick |
| M. TOULET Julien | à | M. FRENOIS Gilles |
| Mme DUQUESNE Julie | à | Mme DROZ-BARTHOLET Martine |

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. Monsieur Pierre-Yves FRELET ayant obtenu la majorité des suffrages, a été désigné pour remplir ces fonctions qu'il a acceptées.

Monsieur GENRE soumet ensuite les procès-verbaux du Conseil Municipal du 12 février

2024, 18 mars 2024 et 23 septembre 2024 au vote.

En l'absence d'opposition et d'abstention, le procès-verbal est approuvé à l'unanimité des membres présents et représentés.

Affaire n°1 : Admissions en non-valeur et créances éteintes

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

Monsieur le Trésorier Municipal de la Ville de Pontarlier a dressé un état des taxes et produits irrécouvrables du fait de la disparition, de l'insolvabilité ou de l'indigence des débiteurs.

Cet état se compose de deux parties :

- une liste concerne les admissions en non-valeur ;
- une liste concerne les créances éteintes.

1- Les admissions en non-valeur :

L'admission en non-valeur est demandée par Monsieur le Trésorier lorsque les poursuites sont épuisées. Toutefois, cette admission n'est pas de nature à empêcher des poursuites postérieures et par conséquent, un recouvrement.

| |
|------------------|
| Budget principal |
| 13 438.59€ |

L'admission en non-valeur se traduit par l'émission d'un mandat au compte 6541 « Créances admises en non-valeur ».

2- Les créances éteintes :

Les créances éteintes proviennent du fait que légalement, les poursuites sont interdites et que les créances déclarées au titre de la liquidation judiciaire ne pourront pas faire l'objet d'un recouvrement. Dans ce cas, aucune action de recouvrement n'est possible. Un apurement est donc nécessaire.

| |
|------------------|
| Budget principal |
| 901.41€ |

L'enregistrement des créances éteintes se traduit par l'émission d'un mandat au compte 6542 « Créances éteintes ».

La Commission Finances a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve :
 - L'admission en non-valeur au budget principal pour la somme de 13 438.59€ ;

- L'admission en créances éteintes au budget principal pour la somme de 901.41€.

Affaire n°2 : Intégration des résultats du budget annexe Lotissement Montaigne au budget général

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

Par délibération du 8 avril 2024, le Conseil Municipal a arrêté les comptes et déterminé le résultat de la section de fonctionnement ainsi que le solde d'exécution de la section d'investissement des différents budgets de la ville. Le Conseil Municipal a, au cours de cette même séance, clôturé le budget annexe Lotissement Montaigne.

A sa clôture, ce budget annexe faisait apparaître les résultats suivants :

1. Détermination du résultat

| Section de fonctionnement | Prévisions | Réalisations |
|---|------------------|------------------|
| Dépenses réelles (A) | 15 000,00 | 15 000,00 |
| Dépenses d'ordre (B) | 38 289,00 | 0,00 |
| Total général - Dépenses (C=A+B) | 53 289,00 | 15 000,00 |
| Recettes réelles (D) | 53 289,00 | 53 289,00 |
| Recettes d'ordre (E) | 0,00 | 0,00 |
| Total général - Recettes (F=D+E) | 53 289,00 | 53 289,00 |

| | | |
|---|--------|-------------|
| Résultat de fonctionnement (G=F-C) | 0,00 € | 38 289,00 € |
|---|--------|-------------|

| Section d'investissement | Prévisions | Réalisations |
|---|------------------|------------------|
| Dépenses réelles (H) | 38 289,00 | 38 289,00 |
| Dépenses d'ordre (I) | 0,00 | 0,00 |
| Total général - Dépenses (J=H+I) | 38 289,00 | 38 289,00 |
| Recettes réelles (K) | 0,00 | 0,00 |
| Recettes d'ordre (L) | 38289,00 | 0,00 |
| Total général - Recettes (M=K+L) | 38 289,00 | 0,00 |

| | | |
|--|--------|--------------|
| Résultat d'investissement (N=M-J) | 0,00 € | -38 289,00 € |
|--|--------|--------------|

| | | |
|------------------------------------|--------|--------|
| Résultat de clôture (O=G+N) | 0,00 € | 0,00 € |
|------------------------------------|--------|--------|

Ce résultat doit être réintégré au budget principal, du fait de la clôture dudit budget annexe, de la manière suivante :

2. Détermination du besoin de financement de la section d'investissement

| | |
|--|--------------|
| Solde d'exécution de la section de fonctionnement (G) | 38 289,00 € |
| Solde d'exécution de la section d'investissement à intégrer au budget principal cpte 001 (N) | -38 289,00 € |
| Restes à réaliser en dépenses (P) | 0,00 € |
| Restes à réaliser en recettes (Q) | 0,00 € |
| (+) ou besoin (-) de financement de la section d'investissement (R=N-P+Q) | -38 289,00 € |

3. Proposition d'affectation du résultat

| | |
|---|-------------|
| Affectation "théorique" obligatoire de l'excédent de fonctionnement en investissement (cpte 1068) (S) | 0,00 € |
| Affectation en recettes de fonctionnement à intégrer au budget principal (R.002) (G) | 38 289,00 € |

Dans la mesure où le BA lotissement Montaigne était un budget de stocks, il n'y a pas de capitalisation des résultats au 1068.

La délibération d'affectation des résultats du 8 avril 2024 concernant l'affectation des résultats est donc modifiée, les résultats du budget annexe Lotissement Montaigne étant transférés au budget général et viennent en sus de ceux déterminés spécifiquement pour le budget général.

La Commission Finances a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve l'intégration des résultats du budget annexe Lotissement Montaigne au budget général.

Affaire n°3 : Décisions modificatives - octobre 2024

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

Les Décisions Modificatives prennent en compte un certain nombre d'ajustements de dépenses ou de recettes.

Le rapport en annexe explicite ces différents éléments.

La Commission Finances a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 24 voix pour, 6 voix abstentions,

- Approuve les Décisions modificatives.



www.ville-pontarlier.fr

Décisions Modificatives - Octobre 2024

Commission Finances du 14 octobre 2024

Conseil Municipal du 22 octobre 2024



Décisions Modificatives Octobre 2024

SOMMAIRE

- PARTIE 1. Budget principal**
- PARTIE 2. Budget annexe - Locations immobilières**
- PARTIE 3. Budget annexe - Bois et forêts**

Le document budgétaire établi conformément aux maquettes budgétaires des instructions comptables M14 et M49, hors présentation simplifiée figurant directement dans le présent document, peut être consulté sur demande finances@grandpontarlier.fr

Partie 1 : Budget principal

2024

1/ Section de fonctionnement

Proposition soumise
au vote

A/ Dépenses

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM Octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|------------------------|
| 011 | Charges à caractère général | 7 381 010,00 € | 116 473,20 € | 7 497 483,20 € |
| 012 | Charges de personnel | 11 674 323,00 € | 16 000,00 € | 11 690 323,00 € |
| 014 | Atténuation de produits | 232 100,00 € | -6 200,00 € | 225 900,00 € |
| 65 | Autres charges de gestion courante | 4 215 833,97 € | 66 450,00 € | 4 282 283,97 € |
| | Total des dépenses de gestion courante | 23 503 266,97 € | 192 723,20 € | 23 695 990,17 € |
| 66 | Charges financières | 339 700,00 € | 0,00 € | 339 700,00 € |
| 67 | Charges exceptionnelles | 18 700,00 € | 0,00 € | 18 700,00 € |
| 68 | Dotations aux provisions semi-budgétaires | 5 400,00 € | 0,00 € | 5 400,00 € |
| 002 | Solde de fonctionnement reporté | | | |
| | Total des dépenses réelles (A) | 23 867 066,97 € | 192 723,20 € | 24 059 790,17 € |
| 042 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | 1 121 726,00 € | 243 459,00 € | 1 365 185,00 € |
| 023 | Virement à la section d'investissement | 4 102 968,59 € | -63 903,20 € | 4 039 065,39 € |
| | Total des dépenses d'ordre (B) | 5 224 694,59 € | 179 555,80 € | 5 404 250,39 € |
| | Total général - Dépenses (C=A+B) | 29 091 761,56 € | 372 279,00 € | 29 464 040,56 € |

B/ Recettes

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM Octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|------------------------|
| 013 | Atténuation de charges | 305 840,00 € | 0,00 € | 305 840,00 € |
| 70 | Produits des services | 1 079 140,00 € | 4 300,00 € | 1 083 440,00 € |
| 73 | Impôts et taxes | 19 404 100,00 € | 0,00 € | 19 404 100,00 € |
| 731 | Fiscalité locale | 526 000,00 € | 1 200,00 € | 527 200,00 € |
| 74 | Subventions | 2 555 900,00 € | 82 870,00 € | 2 638 770,00 € |
| 75 | Autres produits de gestion courante | 1 037 340,00 € | 7 990,00 € | 1 045 330,00 € |
| | Total des recettes de gestion courante | 24 908 320,00 € | 96 360,00 € | 25 004 680,00 € |
| 76 | Produits financiers | | | |
| 77 | Produits exceptionnels | 0,00 € | 237 630,00 € | 237 630,00 € |
| 78 | Reprise sur provisions (semi-budgétaires) | | | |
| 002 | Solde de fonctionnement reporté | 3 773 732,56 € | 38 289,00 € | 3 812 021,56 € |
| | Total des recettes réelles (D) | 28 682 052,56 € | 372 279,00 € | 29 054 331,56 € |
| 042 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | 409 709,00 € | 0,00 € | 409 709,00 € |
| | Total des recettes d'ordre (E) | 409 709,00 € | 0,00 € | 409 709,00 € |
| | Total général - Recettes (F=D+E) | 29 091 761,56 € | 372 279,00 € | 29 464 040,56 € |

* Budget voté en année N = BP+Restes à réaliser N-1+virements de crédits

2/ Section d'investissement

A/ Dépenses

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM Octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|------------------------|
| 20 | Immobilisations incorporelles | 2 573 926,58 € | -377 795,00 € | 2 196 131,58 € |
| 204 | Subvention d'équipement | 71 796,85 € | 0,00 € | 71 796,85 € |
| 21 | Immobilisations corporelles | 3 039 882,29 € | 195 914,00 € | 3 235 796,29 € |
| 23 | Immobilisations en cours | 6 948 724,29 € | -791 739,00 € | 6 156 985,29 € |
| 26 | Titres de participation | 5 000,00 € | 120,00 € | 5 120,00 € |
| | Total des dépenses d'équipement | 12 639 330,01 € | -973 500,00 € | 11 665 830,01 € |
| 10 | Dotations et fonds divers | | | |
| 16 | Remboursement capital dette | 1 776 400,00 € | 0,00 € | 1 776 400,00 € |
| 165 | Dépôt et cautionnement reçus | 36 500,00 € | 30 000,00 € | 66 500,00 € |
| 27 | Autres immobilisations financières | | | |
| 010 | Stocks | | | |
| 45 | Investissements pour le compte de tiers | | | |
| 001 | Solde d'exécution reporté | 560 545,09 € | 38 289,00 € | 598 834,09 € |
| | Total des dépenses réelles (H) | 15 012 775,10 € | -905 211,00 € | 14 107 564,10 € |
| 041 | Opérations patrimoniales | 107 000,00 € | 0,00 € | 107 000,00 € |
| 040 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | 409 709,00 € | 0,00 € | 409 709,00 € |
| | Total des dépenses d'ordre (I) | 516 709,00 € | 0,00 € | 516 709,00 € |
| | Total général - Dépenses (J=H+I) | 15 529 484,10 € | -905 211,00 € | 14 624 273,10 € |

B/ Recettes

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM Octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| 13 | Subventions | 1 943 856,00 € | 195 840,62 € | 2 139 696,62 € |
| 16 | Emprunts contractés (hors remboursement cautions) | 3 801 394,41 € | -1 469 093,42 € | 2 332 300,99 € |
| 165 | Remboursements cautions | 6 500,00 € | 30 000,00 € | 36 500,00 € |
| | Total des recettes d'équipement | 5 751 750,41 € | -1 243 252,80 € | 4 508 497,61 € |
| 27 | Autres immobilisations financières | | | |
| 10 | Dotations (FCTVA + TA) | 685 860,00 € | 110 600,00 € | 796 460,00 € |
| 024 | Produits des cessions d'immobilisation | 765 000,00 € | 47 886,00 € | 812 886,00 € |
| 1068 | Affectation du résultat | 2 984 479,10 € | 0,00 € | 2 984 479,10 € |
| 001 | Solde d'exécution reporté | | | |
| 21 | Immobilisations corporelles | 10 700,00 € | 0,00 € | 10 700,00 € |
| | Total des recettes réelles (K) | 10 197 789,51 € | -1 084 766,80 € | 9 113 022,71 € |
| 040 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | 1 121 726,00 € | 243 459,00 € | 1 365 185,00 € |
| 041 | Opérations patrimoniales | 107 000,00 € | 0,00 € | 107 000,00 € |
| 021 | Virement de la section de fonctionnement | 4 102 968,59 € | -63 903,20 € | 4 039 065,39 € |
| | Total des recettes d'ordre (L) | 5 331 694,59 € | 179 555,80 € | 5 511 250,39 € |
| | Total général - Recettes (M=K+L) | 15 529 484,10 € | -905 211,00 € | 14 624 273,10 € |

* Budget voté en année N = BP+Restes à réaliser N-1+virements de crédits

Dépenses de fonctionnement

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-----------------------------|---------------------|--------------------|----------------|
| 011 | Charges à caractère général | 7 381 010,00 € | 116 473,20 € | 7 497 483,20 € |

Les principales évolutions concernent :

| | |
|---|--------------|
| - une diminution des crédits prévus pour les études en cas d'acquisition, crédits en doublon avec les crédits inscrits en investissement : | -50 000,00 € |
| - une diminution des crédits prévus pour l'achat de caveaux au vu du réalisé : | -4 000,00 € |
| - une diminution des crédits prévus pour d'éventuels travaux d'entretien sur les bâtiments publics au vu du réalisé : | -3 000,00 € |
| - l'achat de plateaux repas dans le cadre des conférences/ateliers sur le management à la sécurité : | 600,00 € |
| - une prestation pour un spectacle pour la médiathèque : | 850,00 € |
| - le nettoyage du linge : | 2 350,00 € |
| - le remplacement d'un professeur de danse : | 2 400,00 € |
| - un contrat de maintenance en télérelevé pour la répartition des frais de chauffage dans les logements privés de la Ville : | 2 500,00 € |
| - l'achat de sapins supplémentaires pour le marché de Noël : | 5 000,00 € |
| - les frais d'intervention de l'ADDSEA en augmentation : | 5 000,00 € |
| - les frais de mutualisation : | 5 000,00 € |
| - les frais de contentieux : | 6 000,00 € |
| - les prestations de mises en fourrière (cette dépense est compensée par les recettes pour ces mêmes mises en fourrière) : | 6 750,00 € |
| - les frais de transport pour emmener les enfants à la cantine qui nécessite un bus supplémentaire : | 7 100,00 € |
| - les frais liés aux ventes de matériel aux enchères reversés à la Communauté de Communes du grand Pontarlier (CCGP) : | 15 000,00 € |
| - les frais de réceptions pour différentes manifestations culturelles (Jumelage +10K€, Résidence des artistes +3,25K€, Scènes du Haut Doubs (SHD) +1,5K€) : | 14 750,00 € |
| - les prestations de services et fournitures de petits équipements dans le cadre des projets de quartiers, du projet de réussite éducative (PRE). Cette dépense est compensée en recettes par la dotation de la politique de la Ville : | 23 400,00 € |
| - la location de différents matériels (balayeuse +20K€, guirlandes lumineuses pour le marché de Noël +15K€ (prévu en investissement au BP), ampli pour les manifestations +3K€, son et lumière pour les SHD +1K€, Terminal de Paiement Electronique (TPE) pour la médiathèque +250€, location de matériel pour les cimetières -2,7K€) : | 36 550,00 € |
| - les frais d'avocats et d'expertise pour le terrain synthétique : | 40 000,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------|
| 012 | Charges de personnel | 11 674 323,00 € | 16 000,00 € | 11 690 323,00 € |

L'évolution principale concerne des frais liés au remplacement d'agents : 16 000,00 €

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 014 | Atténuation de produits | 232 100,00 € | -6 200,00 € | 225 900,00 € |

L'évolution principale concerne l'ajustement du Fonds de Péréquation des ressources Communales et intercommunales 2024 (FPIC) : -6 300,00 €

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|------------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------|
| 65 | Autres charges de gestion courante | 4 215 833,97 € | 66 450,00 € | 4 282 283,97 € |

Les évolutions concernent :

| | |
|---|-------------|
| - l'ajustement du montant des admissions en non-valeur et des créances éteintes : | -3 450,00 € |
| - les frais d'obsèques des indigents : | 2 000,00 € |
| - les frais de justice : | 3 000,00 € |
| - des subventions complémentaires suite à des engagements contractuels : | 9 500,00 € |
| - le versement d'une subvention déquilibre pour le budget annexe Locations immobilières : | 9 700,00 € |
| - un complément de crédits pour le logiciel de GMAO, crédits prévus en 2023 qui n'ont pas été rattachés en 2024 : | 11 000,00 € |
| - l'achat d'un logiciel pour la gestion énergétique : | 36 000,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|----------------|
| 042 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | 1 121 726,00 € | 243 459,00 € | 1 365 185,00 € |

Les évolutions concernent :

| | |
|--|--------------|
| - l'intégration des stocks du budget annexe Lotissement Montaigne au budget principal : | 38 289,00 € |
| - la principale évolution concerne un ajustement des crédits pour les dotations aux amortissements : | 205 170,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|----------------|
| 023 | Virement à la section d'investissement | 4 102 968,59 € | -63 903,20 € | 4 039 065,39 € |

Compte tenu de l'évolution des dépenses et des recettes de fonctionnement, l'autofinancement diminue de -64K€.

Recettes de fonctionnement

| Chapitre | Libellé nature | 0 | 0 | 0 |
|----------|---------------------------------|----------------|-------------|----------------|
| 002 | Solde de fonctionnement reporté | 3 773 732,56 € | 38 289,00 € | 3 812 021,56 € |

La principale évolution concerne :

L'intégration des résultats de fonctionnement du budget annexe Lotissement Montaigne

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-----------------------|------------------------|-----------------------|----------------|
| 70 | Produits des services | 1 079 140,00 € | 4 300,00 € | 1 083 440,00 € |

La principale évolution concerne :

Un ajustement des frais de participation de la CCGP aux archives municipales : 4 300,00 €

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 731 | Fiscalité locale | 526 000,00 € | 1 200,00 € | 527 200,00 € |

La principale évolution concerne :

Un ajustement de la taxe sur les pylônes électriques : 1 200,00 €

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|
| 74 | Subventions | 2 555 900,00 € | 82 870,00 € | 2 638 770,00 € |

Les évolutions concernent :

- un ajustement des allocations compensatrices d'exonération des taxes foncières : 37 100,00 €

- la dotation politique de la Ville 2024 : 23 500,00 €

- un ajustement de la dotation de solidarité rurale (DSR) : 15 600,00 €

- la subvention de la DRAJES (Délégation régionale académique à la jeunesse, à l'engagement et aux sports) pour le passage de la flamme olympique 5 000,00 €

- la rétrocession du CCAS de la subvention de l'Etat pour le PRE : 4 900,00 €

- Un ajustement de la dotation forfaitaire : -800,00 €

- Un ajustement du FCTVA (Fonds de compensation de la TVA) sur les dépenses de fonctionnement : -2 430,00 €

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------|
| 75 | Autres produits de gestion courante | 1 037 340,00 € | 7 990,00 € | 1 045 330,00 € |

Les évolutions concernent les recettes de la mise en fourrière et des indemnités et remboursement de frais d'avocat : 7 990,00 €

| Chapitre | Libellé nature | 0 | 0 | 37100 |
|----------|------------------------|--------|--------------|--------------|
| 77 | Produits exceptionnels | 0,00 € | 237 630,00 € | 237 630,00 € |

L'évolution concerne un ajustement des crédits au vu du réalisé pour l'annulation de factures d'électricité

Dépenses d'investissement

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-------------------------------|---------------------|--------------------|----------------|
| 20 | Immobilisations incorporelles | 2 573 926,58 € | -377 795,00 € | 2 196 131,58 € |

Les principales évolutions concernent :

| | |
|--|---------------|
| - la publication de l'accord cadre de maîtrise d'œuvre différé pour la rénovation énergétique des groupes scolaires (Cordier, Joliot Curie, Peguy et Pergaud) et de la Maison Pour Tous des Longs Traits : | -193 920,00 € |
| - les travaux de mise aux normes des feux tricolores décalés sur 2025 : | -150 000,00 € |
| - la rénovation du complexe des Capucins, et réhabilitation des crèches en stand by pour 2024 : | -131 800,00 € |
| - le réajustement en fonction du réalisé pour l'APCP Parc des Forges (virement du chapitre 20 au chapitre 23) : | -1 461,00 € |
| - l'ajustement selon réalisation pour le logiciel Lisio du camping : | -1 014,00 € |
| - les études préalables avant réalisation des travaux en 2025 concernant l'aménagement de la voie du train : | 50 000,00 € |
| - les études concernant la structure de l'espace Pourny, la réhabilitation des sanisettes et la rénovation de la porte St Pierre : | 40 400,00 € |
| - les différents diagnostics à réaliser, notamment les diagnostics amiante : | 10 000,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-----------------------------|---------------------|--------------------|----------------|
| 21 | Immobilisations corporelles | 3 039 882,29 € | 195 914,00 € | 3 235 796,29 € |

Les évolutions concernent :

| | |
|---|--------------|
| - l'achat de guirlandes supprimé pour privilégier la location : | -15 000,00 € |
| - la diminution des besoins pour les plantations d'arbres et arbustes : | -10 000,00 € |
| - la sonorisation de la ville et de multisites : | 200 000,00 € |
| - l'achat d'un échafaudage et d'un pistolet à peinture : | 9 000,00 € |
| - l'achat d'amplis pour sonorisation des manifestations et d'un pupitre pour la cérémonie en hommage au capitaine Bulle : | 5 200,00 € |
| - l'achat de mobilier dont bureaux : | 4 200,00 € |
| - le remplacement de la tondeuse pour les cimetières : | 1 500,00 € |
| - la mise en accessibilité PMR dans les douches et sanitaires du chalet du Larmont, ainsi qu'un changement de literie : | 1 014,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--------------------------|------------------------|-----------------------|----------------|
| 23 | Immobilisations en cours | 6 948 724,29 € | -791 739,00 € | 6 156 985,29 € |

Les principales évolutions concernent :

| | |
|---|---------------|
| - les travaux d'aménagement de la voie du train reportés à 2025 : | -400 000,00 € |
| - le report des travaux pour la mise aux normes et la création d'aires de jeux dans le cadre de la création de l'APCP : | -275 000,00 € |
| - les travaux différés pour le développement des énergies renouvelables, du fait d'un retard dans la publication de l'accord cadre de maîtrise d'oeuvre : | -150 000,00 € |
| - les travaux différés pour les travaux de gestion technique centralisé (GTC) des bâtiments, du fait d'un retard dans la publication de l'accord cadre : | -115 000,00 € |
| - les travaux différés pour le déploiement, la construction et la réhabilitation des sanisettes | -105 000,00 € |
| - les travaux de voirie moins onéreux que prévus pour la rue de Beaumont et de la Poudrière grâce à la nouvelle solution technique retenue | -20 000,00 € |
| - les travaux pour l'auberge de jeunesse initialement prévus, qui vont être réalisés en régie | -15 000,00 € |
| - l'abandon de la création de "mini-tennis" en attendant la décision du club et la réalisation d'un simple terrassement : | -15 000,00 € |
| - la restauration du porche de la médiathèque, moins onéreuse que prévu : | -10 000,00 € |
| - l'ajout supplémentaire de rues identifiées comme fortement dégradées au programme de voirie : | 250 000,00 € |
| - la réfection de la toiture du logement de l'espace Pourny : | 21 000,00 € |
| - les travaux pour les sanitaires du cimetière St Roch : | 17 000,00 € |
| - les travaux de refection pour une statue de l'église St Begnine : | 15 800,00 € |
| - les travaux de séparation des réseaux d'eaux usées et pluviales pour le groupe scolaire Cordier : | 8 000,00 € |
| - un réajustement en fonction du réalisé pour l'APCP Parc des Forges (virement du chapitre 20 au chapitre 23) | 1 461,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 26 | Titres de participation | 5 000,00 € | 120,00 € | 5 120,00 € |

L'évolution concerne :

| | |
|--|----------|
| - la prise de participation dans la SAS GRAVISOL : | 120,00 € |
|--|----------|

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|------------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 165 | Dépôt et cautionnement reçus | 36 500,00 € | 30 000,00 € | 66 500,00 € |

Montant identique inscrit en recettes.

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|---------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 001 | Solde d'exécution reporté | 560 545,09 € | 38 289,00 € | 598 834,09 € |

L'évolution concerne les résultats de clôture du budget annexe Lotissement Montaigne.

Recettes d'investissement

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|----------------|---------------------|--------------------|----------------|
| 13 | Subventions | 1 943 856,00 € | 195 840,62 € | 2 139 696,62 € |

L'évolution concerne :

| | |
|---|--------------|
| - la subvention versée dans le cadre de Territoire Intelligent : | 200 000,00 € |
| - la rétrocession par le CCAS à la ville du FME (Fonds de modernisation des établissements d'accueil du jeune enfant), versé par la CAF pour le multi-accueil Pirouette : | 12 530,62 € |
| - une diminution de la Dotation d'Equipements des Territoires Ruraux (DETR) pour les travaux d'enrobé du cimetière des Marneaux, moins important que prévu : | -12 430,00 € |
| - une diminution des recettes attendues pour les amendes relatives à la circulation routière : | -4 260,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-------------------------|---------------------|--------------------|--------------|
| 165 | Remboursements cautions | 6 500,00 € | 30 000,00 € | 36 500,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|------------------------|---------------------|--------------------|--------------|
| 10 | Dotations (FCTVA + TA) | 685 860,00 € | 110 600,00 € | 796 460,00 € |

Les évolutions concernent :

| | |
|--|--------------|
| - les recettes supplémentaires de FCTVA suite à la notification des services de l'Etat : | 109 820,00 € |
| - un trop perçu de taxe d'aménagement : | 780,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|---------------------|--------------------|--------------|
| 024 | Produits des cessions d'immobilisation | 765 000,00 € | 47 886,00 € | 812 886,00 € |

L'évolution concerne les produits des ventes aux enchères réalisés via le site Agorastore depuis le début de l'année

47 886,00 €

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|---------------------|--------------------|-----------------|
| 040 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | 10 197 789,51 € | 243 459,00 € | 10 441 248,51 € |

Les évolutions concernent :

| | |
|---|--------------|
| - l'intégration des stocks du budget annexe Lotissement Montaigne au budget principal : | 38 289,00 € |
| - l'ajustement des crédits pour les dotations aux amortissements : | 205 170,00 € |

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|---------------------|--------------------|----------------|
| 021 | Virement de la section de fonctionnement | 4 102 968,59 € | -63 903,20 € | 4 039 065,39 € |

Compte tenu de l'évolution des dépenses et des recettes de fonctionnement, l'autofinancement diminue de -64K€.

PROGRAMME DES INVESTISSEMENTS 2024

| Programmes - Opérations | Budget voté | Proposition DM octobre 2024 | Total budget 2024 |
|---|-----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| I. Développement durable | 1 656 224,90 € | -350 000,00 € | 1 306 224,90 € |
| I.01. Développement durable - Voirie Espaces publics | 1 202 061,02 € | -350 000,00 € | 852 061,02 € |
| 2984 MODE DOUX | 15 282,00 € | 0,00 € | 15 282,00 € |
| 3132 AP/CP ECLAIRAGE PUBLIC | 531 000,00 € | 0,00 € | 531 000,00 € |
| 3147 AP/CP VOIE DU TRAIN | 450 000,00 € | -350 000,00 € | 100 000,00 € |
| EQUIPEMENTS DIVERS DEVELOPPEMENT DURABLE - ESPACES PUBLICS | 1 400,00 € | 0,00 € | 1 400,00 € |
| PROGRAMME VOIRIE 2023-DEV. DURABLE | 68 271,26 € | 0,00 € | 68 271,26 € |
| REC0013 - RECURRENT-ECLAIRAGE PUBLIC MATERIEL SUITE SINISTRE | 32 653,20 € | 0,00 € | 32 653,20 € |
| SUPPORTS VELOS | 3 454,56 € | 0,00 € | 3 454,56 € |
| VOI24-DDU PROGRAMME DE VOIRIE DEVELOPPEMENT DURABLE 2024 | 100 000,00 € | 0,00 € | 100 000,00 € |
| I.02. Développement durable - Immobilier | 428 245,00 € | 0,00 € | 428 245,00 € |
| APCP SDIE SECTEUR DEVELOPPEMENT DURABLE | 50 000,00 € | 0,00 € | 50 000,00 € |
| DDDIV23000 DÉVELOPPEMENT DURABLE 2023-DIVERS | 51 096,00 € | 0,00 € | 51 096,00 € |
| DDRCU22000 DÉVELOPPEMENT DURABLE 2022-RACCORDEMENT RCU | 301 219,00 € | 0,00 € | 301 219,00 € |
| DDRCU23000 DÉVELOPPEMENT DURABLE 2023-RACCORDEMENT RCU | 12 330,00 € | 0,00 € | 12 330,00 € |
| EQUIPEMENTS DIVERS DEVELOPPEMENT DURABLE - IMMOBILIER | 13 600,00 € | 0,00 € | 13 600,00 € |
| II.02. Programmes annuels - Voirie Espaces publics | 25 918,88 € | 0,00 € | 25 918,88 € |
| PROGRAMME VOIRIE 2020 | 17 145,60 € | 0,00 € | 17 145,60 € |
| REPRISE MAÇONNÉE MUR QUAI DU DOUBS | 8 773,28 € | 0,00 € | 8 773,28 € |
| II. Patrimoine viaire et espaces publics | 3 098 179,10 € | -205 000,00 € | 2 893 179,10 € |
| II.01. Programmes pluriannuels - Voirie Espaces publics | 713 988,00 € | -275 000,00 € | 438 988,00 € |
| 3129 AP/CP-PONTARLIER TERRITOIRE INTELLIGENT | 388 988,00 € | 0,00 € | 388 988,00 € |
| APCP DEPLOIEMENT ET MISE AUX NORMES DES AIRES DE JEUX | 325 000,00 € | -275 000,00 € | 50 000,00 € |
| II.02. Programmes annuels - Voirie Espaces publics | 2 199 191,10 € | 70 000,00 € | 2 269 191,10 € |
| 2899 VOIRIE 2019 | 5 451,58 € | 0,00 € | 5 451,58 € |
| 3085-AMENAGEMENT URBAIN - EMBELLISSEMENT | 46 980,43 € | -10 000,00 € | 36 980,43 € |
| 3124 PLAN STATIONNEMENT CIRCULATION | 34 281,53 € | 0,00 € | 34 281,53 € |
| 3130 PARC DES FORGES-AMENAGEMENT PASSERELLE HORS AP/CP | 50 000,00 € | 0,00 € | 50 000,00 € |
| 3150 DETECTION DES RESEAUX | 140 000,00 € | 0,00 € | 140 000,00 € |
| 3159 SIGNALISATION SUITE RENOVATION VOIRIE | 20 000,00 € | 0,00 € | 20 000,00 € |
| AMENAGEMENT TERRAIN CLUB CANIN VUILLECIN | 10 700,00 € | 0,00 € | 10 700,00 € |
| ETUDES PRESENCE AMIANTE DANS ENROBES | 20 000,00 € | 0,00 € | 20 000,00 € |
| IMPLANTATION DE 3 PAV | 20 000,00 € | 0,00 € | 20 000,00 € |
| MISE AUX NORMES FEUX TRIC. CARREF 7 ROC POMPIDOU | 15 760,08 € | 0,00 € | 15 760,08 € |
| PROGRAMME VOIRIE 2023 | 139 170,82 € | 0,00 € | 139 170,82 € |
| PROGRAMME VOIRIE 2023-ACCESSIBILITE | 68 028,97 € | 0,00 € | 68 028,97 € |
| REC0003 - RECURRENT-MOBILIER URBAIN | 110 000,00 € | 0,00 € | 110 000,00 € |
| REC0004 - RECURRENT-SIGNALISATION | 20 000,00 € | 0,00 € | 20 000,00 € |
| RECURRENT - ECLAIRAGE PUBLIC : ECONOMIE ENERGIES | 1 311,60 € | 0,00 € | 1 311,60 € |
| REMISE EN ETAT CHEMIN DE BEAUMONT ET DES POUDRIERES | 200 000,00 € | -20 000,00 € | 180 000,00 € |
| VIDEO PROTECTION URBAINE | 167 579,44 € | 0,00 € | 167 579,44 € |
| VOI24- ACC PROGRAMME VOIRIE 2024 - ACCESSIBILITE | 100 000,00 € | 0,00 € | 100 000,00 € |
| VOI24-000 PROGRAMME VOIRIE ENTRETIEN ANNUEL 2024 | 800 000,00 € | 250 000,00 € | 1 050 000,00 € |
| VOI24-003 RESTRUCTURATION RUE DE BESANCON 2024 | 190 000,00 € | -150 000,00 € | 40 000,00 € |
| VOI24-004 MISE AUX NORMES FEUX TRICOLORES 2024 | 20 000,00 € | 0,00 € | 20 000,00 € |
| VOIRIE 2022-LOT. MONTAIGNE-PLATEFORME 3 CONTENEURS | 19 926,65 € | 0,00 € | 19 926,65 € |
| II.04. Rénovation du patrimoine - Voirie Espaces publics | 185 000,00 € | 0,00 € | 185 000,00 € |
| 3151 DIAGNOSTIC OUVRAGES D'ART | 90 000,00 € | 0,00 € | 90 000,00 € |
| ETUDE ECLAIRAGE DE NUIT AERODROME | 15 000,00 € | 0,00 € | 15 000,00 € |
| RENOVATION PISTE AERODROME | 40 000,00 € | 0,00 € | 40 000,00 € |
| REPARATION MUR SOUTÈNEMENT ET OUVRAGES ART RIVE DU DOUBS | 40 000,00 € | 0,00 € | 40 000,00 € |
| III. Patrimoine bâti | 4 647 628,24 € | -623 400,00 € | 4 024 228,24 € |
| III.01. Programmes pluriannuels - Immobilier | 1 826 382,27 € | -631 520,00 € | 1 194 862,27 € |
| AP/CP PATHIST- PATRIMOINE HISTORIQUE | 774 698,00 € | 34 200,00 € | 808 898,00 € |
| 2454 AP/CP -PARC DES FORGES (KAYAK) - FIN DE PROJET | 30 000,00 € | 0,00 € | 30 000,00 € |
| 2510 AP/CP - GENDARMERIE | 72 964,27 € | 0,00 € | 72 964,27 € |
| 2987 AP/CP - SANISETTES | 150 000,00 € | -90 000,00 € | 60 000,00 € |
| 3078 AP/CP - RENOVATION GLOBALE CAPUCINS | 100 000,00 € | -67 000,00 € | 33 000,00 € |
| APCP SDIE TRAVAUX RESTRUCTURATIONS ET RENOVATIONS ENERGETIQUES | 698 720,00 € | -508 720,00 € | 190 000,00 € |
| III.02. Programmes annuels - Immobilier | 197 180,00 € | 0,00 € | 197 180,00 € |
| 3139 SCHEMA DIRECTEUR IMMOBILIER | 30 180,00 € | 0,00 € | 30 180,00 € |
| INSTALLATION DE SYSTEME DE CONTRÔLE DES ACCES | 167 000,00 € | 0,00 € | 167 000,00 € |
| III.03. Accessibilité - Immobilier | 144 252,11 € | 0,00 € | 144 252,11 € |
| ACC23-000 ACCESSIBILITE DANS LES BATIMENTS DE LA VILLE | 47 684,11 € | 0,00 € | 47 684,11 € |
| ACC24-000 ACCESSIBILITE DANS LES BATIMENTS DE LA VILLE | 96 568,00 € | 0,00 € | 96 568,00 € |
| III.04.01. Patrimoine scolaire | 206 388,51 € | 0,00 € | 206 388,51 € |
| 3092 PRIM C. CLERC-SÉCURISATION DU PERRON | 84 411,51 € | 0,00 € | 84 411,51 € |
| REFECTION BARDAGE | 70 964,00 € | 0,00 € | 70 964,00 € |
| TER_EC0L24 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2024-ECOLES | 35 000,00 € | 0,00 € | 35 000,00 € |
| TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2023-ECOLES | 16 013,00 € | 0,00 € | 16 013,00 € |
| III.04.02. Patrimoine sportif | 668 169,63 € | -15 000,00 € | 653 169,63 € |
| CREATION ECLAIRAGE TERRAIN ANNEXE RUGBY | 100 000,00 € | 0,00 € | 100 000,00 € |
| 3075 STADE TEMPESTA-RENOVATION PISTE ATHLETISME | 408,00 € | 0,00 € | 408,00 € |
| 3114 COMPLEXE DES POUDRIÈRES-AMÉNAGEMENT GLOBAL | 29 086,43 € | 0,00 € | 29 086,43 € |
| 3131 ETUDE ELABORATION SCHEMA DIRECTEUR EQUIPEMENTS SPORTIFS | 40 000,00 € | 0,00 € | 40 000,00 € |
| 3134 PELOUSE SYNTHETIQUE-MULTI-USAGE | 193 442,51 € | 0,00 € | 193 442,51 € |
| GER SPORT 2023 | 8 076,96 € | 0,00 € | 8 076,96 € |
| GYM L LAGRANGE-SOL SPORTIF | 7 155,73 € | 0,00 € | 7 155,73 € |
| TER_SPOR24 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2024-SPORT | 290 000,00 € | -15 000,00 € | 275 000,00 € |
| III.04.03. Patrimoine culturelle | 148 796,40 € | -15 000,00 € | 133 796,40 € |
| 3004 CENTRALE TRAITEMENT AIR | 13 850,40 € | 0,00 € | 13 850,40 € |
| ETUDE ZONE ACCUEIL CONSERVATOIRE | 8 760,00 € | 0,00 € | 8 760,00 € |
| TER_CULT23 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2023-CULTURE | 6 186,00 € | 0,00 € | 6 186,00 € |
| TER_CULT24 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2024-CULTURE | 105 000,00 € | 0,00 € | 105 000,00 € |
| TER_TOUR24 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2024-TOURISME | 15 000,00 € | -15 000,00 € | 0,00 € |
| III.04.04. Patrimoine social-structures de santé | 168 245,42 € | 0,00 € | 168 245,42 € |
| 2971 QUALITE AIR BÂTIMENTS ACCUEIL JEUNES ENFANTS | 2 514,00 € | 0,00 € | 2 514,00 € |
| 3138 MPT LES LONGS TRAITS-TALVANE ET MURS EXTERIEURS | 45 357,00 € | 0,00 € | 45 357,00 € |
| RELAMPING COMPLEXE DES CAPUCINS | 8 471,47 € | 0,00 € | 8 471,47 € |
| TER_SOC23 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2023-SOCIAL | 53 205,35 € | 0,00 € | 53 205,35 € |
| TER_SOC24 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2024-SOCIAL | 56 900,00 € | 0,00 € | 56 900,00 € |
| TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2023-CRECHES | 1 797,60 € | 0,00 € | 1 797,60 € |

| Programmes - Opérations | Budget voté | Proposition DM octobre 2024 | Total budget 2024 |
|---|-----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| III.04.05. Patrimoine historique | 129 755,66 € | 0,00 € | 129 755,66 € |
| 2468 REHABILITATION CHAPELLE DES ANNONCIADES | 59 738,48 € | 0,00 € | 59 738,48 € |
| 2875 PORTE ST PIERRE - ÉTUDE RENOVATION | 37 251,55 € | 0,00 € | 37 251,55 € |
| 3149 ANNEXE CHAPELLE ANNONCIADES-CREAT*WC PMR | 32 765,63 € | 0,00 € | 32 765,63 € |
| III.04.06. Bâtiments administratifs | 164 309,21 € | 17 000,00 € | 181 309,21 € |
| TER_ADMI24 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2024-ADMINISTRATIF | 164 309,21 € | 17 000,00 € | 181 309,21 € |
| III.04.09. Parc locatif | 72 620,00 € | 0,00 € | 72 620,00 € |
| TER_LOG24 TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2024-LOGEMENT VACANT | 65 000,00 € | 0,00 € | 65 000,00 € |
| TRAVAUX ENTRETIEN RENOVATION 2023-LOGEMENT VACANT | 7 620,00 € | 0,00 € | 7 620,00 € |
| III.04.10. Patrimoine général | 921 529,03 € | 21 120,00 € | 942 649,03 € |
| 2725 RADON | 610,67 € | 0,00 € | 610,67 € |
| 3113 DÉMOLITION-CRÉATION PARKING | 41 418,81 € | 0,00 € | 41 418,81 € |
| 3116 BÂT.RUE J. MERMOZ-RÉFECTOIN TOTALE TOITURE+APPENTI | 2 520,00 € | 0,00 € | 2 520,00 € |
| AMENAGEMENT BUREAU HOTEL DE VILLE | 86 981,26 € | 0,00 € | 86 981,26 € |
| CLIMATISATION SYSTEME INFORMATIQUE | 10 674,00 € | 0,00 € | 10 674,00 € |
| GER CHAUFFAGE VENTILATION PLOMBERIE 2023 | 14 744,20 € | 0,00 € | 14 744,20 € |
| GER_BAT124 TRAVAUX ET ETUDES SUR BATIMENTS (hors équipements) | 357 680,00 € | -10 000,00 € | 347 680,00 € |
| GER_TECH24 EQUIPEMENTS TECHNIQUES DES BATIMENTS | 169 040,00 € | 0,00 € | 169 040,00 € |
| HALL ACCUEIL-REAMENAGEMENT | 47 198,79 € | 0,00 € | 47 198,79 € |
| HALLE COUVERTE | 2 296,80 € | 0,00 € | 2 296,80 € |
| REC0005 - RECURRENT-ENTREPRISE INSERTION | 40 000,00 € | 0,00 € | 40 000,00 € |
| REC0008 RECURRENT-P. LOCAT-DIAG AMIANTE DPE GAZ LOI BOUTIN | 21 840,00 € | 0,00 € | 21 840,00 € |
| REC0009 - RECURRENT-DIAGN PRÉALABLES TRVX (DTA, PLOMBS..) | 107 600,50 € | 10 000,00 € | 117 600,50 € |
| REC0014 - FRAIS INSERTION MARCHES PUBLICS | 18 924,00 € | 0,00 € | 18 924,00 € |
| REFECTION TOITURE LOGEMENT | 0,00 € | 21 000,00 € | 21 000,00 € |
| TITRES DE PARTICIPATION SAS GRAVISOL | 0,00 € | 120,00 € | 120,00 € |
| IV. Aménagement du territoire & Politique foncière | 1 550 986,85 € | 0,00 € | 1 550 986,85 € |
| IV.01. Acquisition foncière | 1 191 000,00 € | 0,00 € | 1 191 000,00 € |
| REC0012 - RECURRENT-ETUDES PRÉ-OPÉRATION. EN CAS ACQUISITION | 96 000,00 € | 0,00 € | 96 000,00 € |
| RETROCESSIONS FONCIERES A REGULARISER | 50 000,00 € | 0,00 € | 50 000,00 € |
| TERRAINS NUS | 1 045 000,00 € | 0,00 € | 1 045 000,00 € |
| IV.02. Aménagement du territoire | 359 986,85 € | 0,00 € | 359 986,85 € |
| 2719 AP/CP - ILOT LALLEMAND | 150 000,00 € | 0,00 € | 150 000,00 € |
| 3128 AP/CP - GRAND COURS | 112 000,00 € | 0,00 € | 112 000,00 € |
| AMÉNAGT TERRAIN CLUB CANIN VUILLECIN | 39 990,00 € | 0,00 € | 39 990,00 € |
| REC0006 - RECURRENT-EXTENSION RÉSEAU EDF | 52 996,85 € | 0,00 € | 52 996,85 € |
| TITRES DE PARTICIPATION TERRITOIRE 25 | 5 000,00 € | 0,00 € | 5 000,00 € |
| V. Equipements et mobiliers | 1 545 508,92 € | 204 900,00 € | 1 750 408,92 € |
| V.01. Matériel roulant | 366 600,00 € | 0,00 € | 366 600,00 € |
| ACQUISITION MATERIEL ROULANT | 253 200,00 € | 0,00 € | 253 200,00 € |
| LOCATION AVEC OPTION ACHAT CHARGEUSE - ACQUISITION DE LA CHARGEUSE | 113 400,00 € | 0,00 € | 113 400,00 € |
| V.02. Equipements informatiques | 730 425,70 € | -1 014,00 € | 729 411,70 € |
| 3084 INFORMATIQUE SCHEMA DIRECTEUR | 19 860,00 € | 0,00 € | 19 860,00 € |
| 3123 SMART CITY | 11 000,00 € | 0,00 € | 11 000,00 € |
| 3145 CAMPING - SITE INTERNET | 3 600,00 € | -1 014,00 € | 2 586,00 € |
| ACQUISITION TELEPHONE | 3 045,00 € | 0,00 € | 3 045,00 € |
| EQUIPEMENT INFORMATIQUE ECOLES MATERNELLES | 23 220,00 € | 0,00 € | 23 220,00 € |
| INFRASTRUCTURE SERVEUR | 319 062,80 € | 0,00 € | 319 062,80 € |
| LOGICIEL CIMETIERE | 36 885,90 € | 0,00 € | 36 885,90 € |
| MATERIEL DE SECURITE | 34 500,00 € | 0,00 € | 34 500,00 € |
| MISE A NIVEAU PROGICIEL | 175 352,00 € | 0,00 € | 175 352,00 € |
| MISE A NIVEAU RESEAU WIFI | 32 600,00 € | 0,00 € | 32 600,00 € |
| PORTAIL SIG | 15 000,00 € | 0,00 € | 15 000,00 € |
| REACTUALISATION DU MATERIEL D'ANIMATION VIDEOLUDIQUE | 11 300,00 € | 0,00 € | 11 300,00 € |
| REC0001 - RECURRENT-MATÉRIEL MOBILIER | 20 000,00 € | 0,00 € | 20 000,00 € |
| RENOUVELLEMENT POSTES INFORMATIQUES | 25 000,00 € | 0,00 € | 25 000,00 € |
| V.03. Mobilier, matériel et équipements | 448 483,22 € | 205 914,00 € | 654 397,22 € |
| 3054 CONSERVATOIRE-ACQUISIT* ET INST. ÉQUIPTS | 24 652,13 € | 0,00 € | 24 652,13 € |
| 3100 COMPLEXE P.COURBERTIN-DOJO-PORTES SUPP GEST* ACCÈS | 6 000,00 € | 0,00 € | 6 000,00 € |
| 3140 ABRIS VELOS | 6 085,90 € | 0,00 € | 6 085,90 € |
| 3158 AMENAGEMENT BUREAU HOTEL DE VILLE | 1 036,93 € | 0,00 € | 1 036,93 € |
| ACCESSIBILITE DOUCHES CHALETS | 0,00 € | 766,00 € | 766,00 € |
| ACHAT ASPIRATEUR SPECIAL AMIANTE DEMANDE CONSEILLER EN PREVENTION | 2 000,00 € | 0,00 € | 2 000,00 € |
| ACHAT DE COUSSINS POUR PALETTES - ANIMATIONS CULTURELLES | 1 000,00 € | 0,00 € | 1 000,00 € |
| ACHAT DE GALETTES POUR SIEGES | 8 000,00 € | 0,00 € | 8 000,00 € |
| ACHAT DE TIGES D'EXPOSITION | 1 500,00 € | 0,00 € | 1 500,00 € |
| ACHAT D'UNE JUPE DE SCENE - ANIMATIONS CULTURELLES | 0,00 € | 0,00 € | 0,00 € |
| ACHAT INSTRUMENTS PETITES MAINS | 5 000,00 € | 0,00 € | 5 000,00 € |
| ACQUISITION ARMOIRE FORTE | 3 446,00 € | 0,00 € | 3 446,00 € |
| ACQUISITION D'UN TABLE DE SAUT HOMOLOGUEE | 5 000,00 € | 0,00 € | 5 000,00 € |
| ACQUISITION MOBILIER - REORGANISATION DES LOCAUX | 2 000,00 € | 0,00 € | 2 000,00 € |
| ACQUISITION RAFRAICHISSEUR ADIABATIQUE | 1 200,00 € | 0,00 € | 1 200,00 € |
| BALAYEUSE LARGEUR TRAVAIL 1,50M | 5 316,00 € | 0,00 € | 5 316,00 € |
| BARRIERES BELIER ET BECOM AVEC TIGE FILETEE | 21 000,00 € | 0,00 € | 21 000,00 € |
| BARRIERES VAUBAN | 11 996,40 € | 0,00 € | 11 996,40 € |
| CLOTURE | 9 336,00 € | 0,00 € | 9 336,00 € |
| DESTRUCTEURS DE DOCUMENTS | 1 000,00 € | 0,00 € | 1 000,00 € |
| DEVELOPPEMENT FONDS ACCESSIBLES | 2 500,00 € | 0,00 € | 2 500,00 € |
| ECLAIRAGE PUBLIC | 4 151,00 € | 0,00 € | 4 151,00 € |
| ELECTROMENAGER | 1 500,00 € | 0,00 € | 1 500,00 € |
| ELEMENTS MARCHÉ DE NOËL | 30 000,00 € | -15 000,00 € | 15 000,00 € |
| ENRICHISSEMENT DES COLLECTIONS | 2 000,00 € | 0,00 € | 2 000,00 € |
| EQUIPEMENTS CIMETIERES | 35 880,00 € | 0,00 € | 35 880,00 € |
| FORMATION SECOURISME ET FORMATION EXTINCTEURS - MATERIEL PEDAGOGIQUE DE FORMATION | 2 900,00 € | 0,00 € | 2 900,00 € |
| GILETS PARE-BALLES | 4 600,00 € | 0,00 € | 4 600,00 € |
| HOUSSES D'ASSISES GRADIN | 13 000,00 € | 0,00 € | 13 000,00 € |
| INSTALLATION DE 4 POTEAUX INCENDIE | 31 378,52 € | 0,00 € | 31 378,52 € |
| LITERIES CHALETS | 0,00 € | 248,00 € | 248,00 € |
| MATERIEL | 9 000,00 € | 9 000,00 € | 18 000,00 € |
| MATERIEL DE TRANSPORT | 7 500,00 € | 0,00 € | 7 500,00 € |
| MOBILIER | 1 000,00 € | 0,00 € | 1 000,00 € |
| POSE MAIN COURANTE | 4 479,60 € | 0,00 € | 4 479,60 € |
| REC0001 - RECURRENT-MATÉRIEL MOBILIER | 98 655,80 € | 4 200,00 € | 102 855,80 € |
| REC0010 - RECURRENT-PETIT MAT. DIV. SUITE CASSE/USURE | 10 000,00 € | 0,00 € | 10 000,00 € |
| REC0011 - RECURRENT-AMÉNGT POSTES TRAVAIL/PRESCR. MÉDICALE | 5 000,00 € | 0,00 € | 5 000,00 € |

| Programmes - Opérations | Budget voté | Proposition DM octobre 2024 | Total budget 2024 |
|---|------------------------|--|------------------------------|
| REPLACEMENT DE L'ENSEMBLE DES TAPIS DE RECEPTION (ZONE DE SAUT) | 8 700,00 € | 0,00 € | 8 700,00 € |
| REPLACEMENT DES TATAMIS DE LA SALLE DE JUDO | 20 000,00 € | 0,00 € | 20 000,00 € |
| SECURITE DES ŒUVRES | 5 000,00 € | 0,00 € | 5 000,00 € |
| SONORISATION DE LA VILLE ET AUTRES SITES | 5 200,00 € | 205 200,00 € | 210 400,00 € |
| SUBVENTION EQUIPEMENT - ACHAT VEHICULE | 8 000,00 € | 0,00 € | 8 000,00 € |
| TABLES ET BANCS | 5 991,60 € | 0,00 € | 5 991,60 € |
| TACHEOMETRE | 15 000,00 € | 0,00 € | 15 000,00 € |
| TONDEUSE | 0,00 € | 1 500,00 € | 1 500,00 € |
| TRANSPALETTE | 1 477,34 € | 0,00 € | 1 477,34 € |
| Total général | 12 498 528,01 € | -973 500,00 € | 11 525 028,01 € |

Partie 2 : Budget Locations Immobilières

2024

1/ Section de fonctionnement

Proposition soumise
au vote

A/ Dépenses

↓

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 011 | Charges à caractère général | 198 000,00 € | 9 700,00 € | 207 700,00 € |
| 012 | Charges de personnel | | | |
| 014 | Atténuations de produits | | | |
| 65 | Autres charges de gestion courante | | | 0,00 € |
| | Total des dépenses de gestion courante | 198 000,00 € | 9 700,00 € | 207 700,00 € |
| 66 | Charges financières | | | |
| 67 | Charges exceptionnelles | | | |
| 68 | Dotations aux provisions semi-budgétaires | 100,00 € | 0,00 € | 100,00 € |
| 022 | Dépenses imprévues | | | 0,00 € |
| | Total des dépenses réelles (A) | 198 100,00 € | 9 700,00 € | 207 800,00 € |
| 042 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | | | |
| 023 | Virement à la section d'investissement | | | |
| | Total des dépenses d'ordre (B) | 0,00 € | 0,00 € | 0,00 € |
| | Total général (C=A+B) | 198 100,00 € | 9 700,00 € | 207 800,00 € |

B/ Recettes

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|---|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 70 | Produits des services | | | |
| 73 | Impôts et taxes | | | |
| 74 | Subventions | | | |
| 75 | Autres produits de gestion courante | 198 100,00 € | 9 700,00 € | 207 800,00 € |
| | Total des recettes de gestion courante | 198 100,00 € | 9 700,00 € | 207 800,00 € |
| 76 | Produits financiers | | | |
| 77 | Produits exceptionnels | | | |
| 78 | Reprise sur provisions | | | 0,00 € |
| 002 | Résultat de fonctionnement reporté CA n-1 | | | |
| 013 | Atténuation de charges | | | |
| | Total des recettes réelles (D) | 198 100,00 € | 9 700,00 € | 207 800,00 € |
| 042 | Amortissement des subventions | | | |
| | Total des recettes d'ordre (E) | 0,00 € | 0,00 € | 0,00 € |
| | Total général (F=D+E) | 198 100,00 € | 9 700,00 € | 207 800,00 € |

Dépenses de fonctionnement

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté Année N | DM octobre Année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 011 | Charges à caractère général | 198 000,00 € | 9 700,00 € | 207 700,00 € |

Les crédits complémentaires concernent la redevance des ordures ménagères pour l'espace Pourny et le complexe des Capucins (6,7K€), pour le nettoyage du linge (3K€).

Recettes de fonctionnement

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté Année N | DM octobre Année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 75 | Autres produits de gestion courante | 198 100,00 € | 9 700,00 € | 207 800,00 € |

La prise en charge du déficit par le budget général augmente du montant des décisions modificatrices.

Partie 3 : Budget Bois et Forêts

2024

1/ Section de fonctionnement

Proposition soumise
au vote

A/ Dépenses

↓

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 011 | Charges à caractère général | 257 020,00 € | -300,00 € | 256 720,00 € |
| 012 | Charges de personnel | 26 300,00 € | 300,00 € | 26 600,00 € |
| 014 | Atténuations de produits | | | 0,00 € |
| 65 | Autres charges de gestion courante | | | 0,00 € |
| | Total des dépenses de gestion courante | 283 320,00 € | 0,00 € | 283 320,00 € |
| 66 | Charges financières | 1 460,00 € | 0,00 € | 1 460,00 € |
| 67 | Charges exceptionnelles | 980,00 € | 0,00 € | 980,00 € |
| 68 | Dotations aux provisions semi-budgétaires | | | 0,00 € |
| 022 | Dépenses imprévues | | | 0,00 € |
| | Total des dépenses réelles (A) | 285 760,00 € | 0,00 € | 285 760,00 € |
| 042 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | | | 0,00 € |
| 023 | Virement à la section d'investissement | 190 260,62 € | 0,00 € | 190 260,62 € |
| | Total des dépenses d'ordre (B) | 190 260,62 € | 0,00 € | 190 260,62 € |
| | Total général (C=A+B) | 476 020,62 € | 0,00 € | 476 020,62 € |

B/ Recettes

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|---|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 70 | Produits des services | 337 718,00 € | 0,00 € | 337 718,00 € |
| 73 | Impôts et taxes | | | 0,00 € |
| 74 | Subventions | | | 0,00 € |
| 75 | Autres produits de gestion courante | | | 0,00 € |
| | Total des recettes de gestion courante | 337 718,00 € | 0,00 € | 337 718,00 € |
| 76 | Produits financiers | | | 0,00 € |
| 77 | Produits exceptionnels | | | 0,00 € |
| 78 | Reprise sur provisions | | | 0,00 € |
| 002 | Résultat de fonctionnement reporté CA n-1 | 138 302,62 € | 0,00 € | 138 302,62 € |
| 013 | Atténuation de charges | | | 0,00 € |
| | Total des recettes réelles (D) | 476 020,62 € | 0,00 € | 476 020,62 € |
| 042 | Amortissement des subventions | | | 0,00 € |
| | Total des recettes d'ordre (E) | 0,00 € | 0,00 € | 0,00 € |
| | Total général (F=D+E) | 476 020,62 € | 0,00 € | 476 020,62 € |

2/ Section d'investissement

A/ DEPENSES

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 20 | Immobilisations incorporelles | | | 0,00 € |
| 204 | Subventions d'équipement versées | | | 0,00 € |
| 21 | Immobilisations corporelles | 3 575,00 € | 0,00 € | 3 575,00 € |
| 23 | Immobilisations en cours | 218 260,16 € | 0,00 € | 218 260,16 € |
| | Total des dépenses d'équipement | 221 835,16 € | 0,00 € | 221 835,16 € |
| 10 | Dotations, fonds divers et réserves | | | 0,00 € |
| 13 | Subventions | | | 0,00 € |
| 16 | Remboursement capital dette | 15 500,00 € | 0,00 € | 15 500,00 € |
| 26 | Participations, créances rattachées a des partici. | | | 0,00 € |
| 27 | Autres immobilisations financières | | | 0,00 € |
| | Total des dépenses d'équip et financières | 237 335,16 € | 0,00 € | 237 335,16 € |
| 001 | Résultat d'investissement reporté CA n-1 | 41 292,34 € | 0,00 € | 41 292,34 € |
| 45 | Opérations pour compte de tiers | | | 0,00 € |
| | Total des dépenses réelles | 41 292,34 € | 0,00 € | 41 292,34 € |
| 041 | Opérations patrimoniales | | | 0,00 € |
| 040 | Amortissement des subventions | | | 0,00 € |
| | Total des dépenses d'ordre | 0,00 € | 0,00 € | 0,00 € |
| | Total général | 278 627,50 € | 0,00 € | 278 627,50 € |

RECETTES

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté année N | DM octobre année N | BUDGET TOTAL |
|----------|--|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 10 | Dotations | - € | - € | - € |
| 13 | Subventions | 28 500,00 € | - € | 28 500,00 € |
| 16 | Emprunts contractés (hors cautions) | | | - € |
| 27 | Autres immobilisations financières | | | - € |
| 024 | Produits des cessions d'immobilisations | | | - € |
| 1068 | Affectation résultats CA n-1 | 59 866,88 € | - € | 59 866,88 € |
| 001 | Résultat d'investissement reporté CA n-1 | | | - € |
| | Total des recettes réelles | 88 366,88 € | - € | 88 366,88 € |
| 040 | Opérations d'ordre de transfert entre sections | | | - € |
| 041 | Opérations patrimoniales | | | - € |
| 021 | Virement de la section de fonctionnement | 190 260,62 € | - € | 190 260,62 € |
| | Total des recettes d'ordre | 190 260,62 € | - € | 190 260,62 € |
| | Total général | 278 627,50 € | - € | 278 627,50 € |

Dépenses de fonctionnement

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté Année N | DM octobre Année N | BUDGET TOTAL |
|----------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 011 | Charges à caractère général | 257 020,00 € | -300,00 € | 256 720,00 € |

La principale évolution concerne une diminution des crédits pour les travaux sylvicoles.

| Chapitre | Libellé nature | Budget voté Année N | DM octobre Année N | BUDGET TOTAL |
|----------|----------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 012 | Charges de personnel | 26 300,00 € | 300,00 € | 26 600,00 € |

Les crédits supplémentaires concernent le remboursement des charges de personnel pour les travaux réalisés par le personnel de la Ville pour le budget annexe Bois et forêts.

Affaire n°4 : Création d'une Autorisation de Programme et Crédits de Paiement (AP/CP) "Déploiement et mises aux normes des aires de jeux" et révision des AP/CP existantes

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

Depuis plusieurs années, la Ville de Pontarlier utilise la technique des Autorisations de Programme et Crédits de Paiement (AP/CP) pour la programmation de ses opérations d'envergure.

Cet outil permet d'ajuster l'équilibre budgétaire à la réalité physico-financière des opérations. Si la collectivité s'engage juridiquement sur le montant global d'un programme, elle n'inscrit en crédits de paiement que les montants correspondant à ce qu'elle paie réellement chaque année. A l'inverse, en l'absence d'APCP, elle doit prévoir dès l'initiation de l'opération, les crédits correspondant au montant total de l'engagement juridique souscrit, faisant porter sur une année, le poids budgétaire et le financement d'une opération dont le déroulement s'étalera sur plusieurs années.

Les APCP ont donc vocation à faire peser le programme sur les budgets correspondant à la durée de son exécution.

Aujourd'hui, 11 APCP sont en cours sur la Ville, il est proposé de créer une nouvelle portant sur des projets structurants ou des axes majeurs du mandat :

- Le déploiement et mise aux normes des aires de jeux.

Sur les APCP existantes, de nouvelles révisions sont proposées au vu de l'avancement des projets apportant une évaluation plus précise des projets ou un recalage des calendriers d'exécution.

La liste des créations et révisions d'APCP est donnée dans le document joint en annexe.

La Commission Finances a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve la création de l'APCP Déploiement et mise aux normes des aires de jeux et la révision des APCP.

LISTE DES ACP - REVISION ET CREATION - DM octobre 2024

| N° d'ordre | Programme | Etape | Dépenses/Recettes | Crédits de paiement | | | | | | | Autorisation de programme | | | |
|------------|--|-------------------|-------------------|---------------------|-----------|----------|-----------|---------------|----------------|----------------|---------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | | | | Réalisé | | | | Présionnel | | | | | | |
| | | | | de 2012 à 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 | | 2026 | | |
| 1 | Parc des Forges (Kayak) <i>Aucune révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | 36 634 € | 26 428 € | 3 272 € | 843 162 € | 567 493,95 € | 30 000,00 € | | | 1 506 989,66 € | | |
| | | | Recettes | - € | | - € | 230 000 € | - € | 554 952,98 € | 15 047,02 € | | 800 000,00 € | | |
| | | | Solde à financer | 36 634 € | 26 428 € | 3 272 € | 613 162 € | 567 493,95 € | - 524 952,98 € | - 15 047,02 € | - € | - € | 706 989,66 € | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | 36 634 € | 26 428 € | 3 272 € | 843 162 € | 567 493,95 € | 30 000,00 € | | | 1 506 989,66 € | | |
| | | | Recettes | - € | | - € | 230 000 € | - € | 554 952,98 € | 15 047,02 € | | 800 000,00 € | | |
| | | | Solde à financer | 36 634 € | 26 428 € | 3 272 € | 613 162 € | 567 493,95 € | - 524 952,98 € | - 15 047,02 € | - € | - € | 706 989,66 € | |
| 3 | Gendarmerie <i>Aucune révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | 85 610 € | 188 035 € | 32 676 € | 55 276 € | 44 842,64 € | 72 964,27 € | | | 479 403,81 € | | |
| | | | Recettes | 18 468 € | 21 402 € | - € | - € | 43 418,10 € | 7 355,99 € | | | 90 643,98 € | | |
| | | | Solde à financer | 67 142 € | 166 633 € | 32 676 € | 55 276 € | 1 424,54 € | 65 608,28 € | - € | - € | 388 759,83 € | | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | 85 610 € | 188 035 € | 32 676 € | 55 276 € | 44 842,64 € | 72 964,27 € | | | 479 403,81 € | | |
| | | | Recettes | 18 468 € | 21 402 € | - € | - € | 43 418,10 € | 7 355,99 € | | | 90 643,98 € | | |
| | | | Solde à financer | 67 142 € | 166 633 € | 32 676 € | 55 276 € | 1 424,54 € | 65 608,28 € | - € | - € | 388 759,83 € | | |
| 4 | Démolition îlot Lallemand <i>Aucune révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | 16 471 € | 2 718 € | - € | 90 679,20 € | 150 000,00 € | 149 320,80 € | | 409 189,36 € | | |
| | | | Recettes | - € | | 2 702 € | 446 € | - € | 14 875,02 € | 24 606,00 € | 24 494,58 € | 67 123,42 € | | |
| | | | Solde à financer | - € | 16 471 € | 16 € | 446 € | 90 679,20 € | 135 124,98 € | 124 714,80 € | - 24 494,58 € | 342 065,94 € | | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | 16 471 € | 2 718 € | - € | 90 679,20 € | 150 000,00 € | 149 320,80 € | | 409 189,36 € | | |
| | | | Recettes | - € | | 2 702 € | 446 € | - € | 14 875,02 € | 24 606,00 € | 24 494,58 € | 67 123,42 € | | |
| | | | Solde à financer | - € | 16 471 € | 16 € | 446 € | 90 679,20 € | 135 124,98 € | 124 714,80 € | - 24 494,58 € | 342 065,94 € | | |
| 5 | Plan sanisettes <i>Révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | 11 532 € | 30 357 € | 36 281 € | 168 246 € | 1 951,88 € | 150 000,00 € | 91 433,00 € | | 489 800,00 € | | |
| | | | Recettes | - € | 1 689 € | 4 980 € | 5 952 € | 27 599,04 € | 320,19 € | 24 606,00 € | 14 998,67 € | 80 144,12 € | | |
| | | | Solde à financer | 11 532 € | 28 668 € | 31 301 € | 162 294 € | - 25 647,16 € | 149 679,81 € | 66 827,00 € | - 14 998,67 € | 409 655,88 € | | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | 11 532 € | 30 357 € | 36 281 € | 168 246 € | 1 951,88 € | 60 000,00 € | 181 433,00 € | | 489 800,00 € | | |
| | | | Recettes | - € | 1 689 € | 4 980 € | 5 952 € | 27 599,04 € | 320,19 € | 9 842,40 € | 29 762,27 € | 80 144,12 € | | |
| | | | Solde à financer | 11 532 € | 28 668 € | 31 301 € | 162 294 € | - 25 647,16 € | 59 679,81 € | 171 590,60 € | - 29 762,27 € | 409 655,88 € | | |
| 6 | Rénovation complexe des Capucins <i>Révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | 9 503 € | 372 € | 52 852,80 € | 100 000,00 € | 1 000 000,00 € | 437 272,20 € | 1 599 999,50 € | | |
| | | | Recettes | - € | | | 1 559 € | 61,02 € | 8 669,97 € | 16 404,00 € | 164 040,00 € | 190 733,79 € | | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | 9 503 € | - 1 187 € | 52 791,78 € | 91 330,03 € | 983 596,00 € | 273 232,20 € | 1 409 265,71 € | | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | 9 503 € | 372 € | 52 852,80 € | 33 000,00 € | 1 067 000,00 € | 437 272,20 € | 1 599 999,50 € | | |
| | | | Recettes | - € | | | 1 559 € | 61,02 € | 8 669,97 € | 5 413,32 € | 175 030,68 € | 190 733,79 € | | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | 9 503 € | - 1 187 € | 52 791,78 € | 24 330,03 € | 1 061 586,68 € | 262 241,52 € | 1 409 265,71 € | | |
| 7 | Aménagement Grand cours <i>Aucune révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | - € | - € | 112 000,00 € | 1 000 000,00 € | 388 000,00 € | 1 500 000,00 € | | |
| | | | Recettes | - € | | | | | - € | 18 372,48 € | 164 040,00 € | 182 412,48 € | | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | - € | 112 000,00 € | 981 627,52 € | 223 960,00 € | 1 317 587,52 € | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | | | | 112 000,00 € | 1 000 000,00 € | 388 000,00 € | 1 500 000,00 € |
| | | | Recettes | - € | | | | | | | - € | 18 372,48 € | 164 040,00 € | 182 412,48 € |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | - € | - € | 112 000,00 € | 981 627,52 € | 223 960,00 € | 1 317 587,52 € |
| 8 | Territoire Intelligent - Internet des objets connectés <i>Aucune révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | 47 075 € | 20 699,80 € | 503 988,00 € | 432 305,00 € | | 1 004 067,60 € | | |
| | | | Recettes | - € | | | - € | 7 722,15 € | 503 395,60 € | 82 674,19 € | | 593 791,94 € | | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | 47 075 € | 12 977,65 € | 592,40 € | 349 630,81 € | - € | 410 275,66 € | | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | 47 075 € | 20 699,80 € | 503 988,00 € | 432 305,00 € | | 1 004 067,60 € | | |
| | | | Recettes | - € | | | - € | 7 722,15 € | 503 395,60 € | 82 674,19 € | | 593 791,94 € | | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | 47 075 € | 12 977,65 € | 592,40 € | 349 630,81 € | - € | 410 275,66 € | | |

| N° d'ordre | Programme | Etape | Dépenses/Recettes | Crédits de paiement | | | | | | | Autorisation de programme | | |
|------------|---|-------------------|-------------------|---------------------|-----------|----------|-------------|--------------|----------------|----------------|---------------------------|-----------------|----------------|
| | | | | Réalisé | | | | Présionnel | | | | | |
| | | | | de 2012 à 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 | | 2026 | |
| 9 | Eclairage public <i>Aucune révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | 286 276 € | 107 630,21 € | 531 000,00 € | 1 075 094,25 € | - € | 2 000 000,00 € | |
| | | | Recettes | - € | | | | - € | 125 000,00 € | 250 000,00 € | | 375 000,00 € | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | 286 276 € | 107 630,21 € | 406 000,00 € | 825 094,25 € | | 1 625 000,00 € | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | 286 276 € | 107 630,21 € | 531 000,00 € | 1 075 094,25 € | | - € | 2 000 000,00 € |
| | | | Recettes | - € | | | | - € | 125 000,00 € | 250 000,00 € | | | 375 000,00 € |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | 286 276 € | 107 630,21 € | 406 000,00 € | 825 094,25 € | | - € | 1 625 000,00 € |
| 10 | Aménagement voie du train-rue Mermoz-Phase 1 <i>Révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | - € | 450 000,00 € | 150 000,00 € | - € | 600 000,00 € | |
| | | | Recettes | - € | | | | | - € | 73 818,00 € | 24 606,00 € | 98 424,00 € | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | 450 000,00 € | 76 182,00 € | - | 24 606,00 € | 501 576,00 € |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | | - € | 100 000,00 € | 700 000,00 € | 500 000,00 € | 1 300 000,00 € |
| | | | Recettes | - € | | | | | | - € | 16 404,00 € | 114 828,00 € | 131 232,00 € |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | - € | 100 000,00 € | 683 596,00 € | 385 172,00 € | 1 168 768,00 € |
| 11 | Eglise Ste Bénigne-Relevage orgue et nettoyage voute <i>Révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | 26 304,60 € | 9 707,40 € | - € | - € | 36 012,00 € | |
| | | | Recettes | - € | | | | | 4 315,01 € | 1 592,40 € | - € | 5 907,41 € | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | 26 304,60 € | 5 392,39 € | - | 1 592,40 € | 30 104,59 € |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | | 26 304,60 € | 9 707,40 € | - € | - € | 36 012,00 € |
| | | | Recettes | - € | | | | | | 4 315,01 € | 1 592,40 € | - € | 5 907,41 € |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | 26 304,60 € | 5 392,39 € | - | 1 592,40 € | 30 104,59 € |
| 12 | Patrimoine historique <i>Révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | - € | 790 292,60 € | 1 500 000,00 € | 760 000,00 € | 3 050 292,60 € | |
| | | | Recettes | - € | | | | | - € | 129 639,60 € | 246 060,00 € | 375 699,60 € | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | 790 292,60 € | 1 370 360,40 € | 513 940,00 € | 2 674 593,00 € | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | | - € | 824 492,60 € | 1 465 800,00 € | 760 000,00 € | 3 050 292,60 € |
| | | | Recettes | - € | | | | | | - € | 135 249,77 € | 240 449,83 € | 375 699,60 € |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | - € | 824 492,60 € | 1 330 550,23 € | 519 550,17 € | 2 674 593,00 € |
| 13 | SDIE Schéma Directeur Immobilier et énergie multi-enjeux <i>Révision</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | - € | 748 720,00 € | 1 650 000,00 € | 2 366 880,00 € | 4 765 600,00 € | |
| | | | Recettes | - € | | | | | - € | 122 820,03 € | 270 666,00 € | 393 486,03 € | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | 748 720,00 € | 1 527 179,97 € | 2 096 214,00 € | 4 372 113,97 € | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | | - € | 240 000,00 € | 2 158 720,00 € | 2 366 880,00 € | 4 765 600,00 € |
| | | | Recettes | - € | | | | | | - € | 39 369,60 € | 354 116,43 € | 393 486,03 € |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | - € | 240 000,00 € | 2 119 350,40 € | 2 012 763,57 € | 4 372 113,97 € |
| 14 | Déploiement et mise aux normes des aires de jeux <i>Création</i> | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | - € | - € | - € | - € | - € | |
| | | | Recettes | - € | | | | | - € | - € | - € | - € | |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | - € | - € | - € | - € | - € |
| | | Avant DM oct 2024 | Dépenses | - € | | | | | - € | 50 000,00 € | 630 000,00 € | 320 000,00 € | 1 000 000,00 € |
| | | | Recettes | - € | | | | | | - € | 8 202,00 € | 103 345,20 € | 111 547,20 € |
| | | | Solde à financer | - € | - € | - € | - € | - € | - € | 50 000,00 € | 621 798,00 € | 216 654,80 € | 888 452,80 € |
| Total | Total | Avant DM oct 2024 | Dépenses | 133 775 € | 261 291 € | 84 449 € | 1 400 406 € | 912 455,08 € | 3 648 672,27 € | 7 048 153,05 € | 3 952 152,20 € | 17 441 354,53 € | |
| | | | Recettes | 18 468 € | 23 091 € | 7 682 € | 237 956 € | 78 800,32 € | 1 218 884,74 € | 759 579,72 € | 908 905,25 € | 3 253 366,76 € | |
| | | | Solde à financer | 115 308 € | 238 200 € | 76 768 € | 1 162 450 € | 833 654,76 € | 2 429 787,53 € | 6 288 573,33 € | 3 043 246,95 € | 14 187 987,77 € | |
| | | Après DM oct 2024 | Dépenses | 133 775 € | 261 291 € | 84 449 € | 1 400 406 € | 912 455,08 € | 2 717 152,27 € | 8 859 673,05 € | 4 772 152,20 € | 19 141 354,53 € | |
| | | | Recettes | 18 468 € | 23 091 € | 7 682 € | 237 956 € | 78 800,32 € | 1 218 884,74 € | 606 773,18 € | 1 206 066,99 € | 3 397 721,96 € | |
| | | | Solde à financer | 115 308 € | 238 200 € | 76 768 € | 1 162 450 € | 833 654,76 € | 1 498 267,53 € | 8 252 899,87 € | 3 566 085,21 € | 15 743 632,57 € | |

Affaire n°5 : Certificat administratif - Virements de crédits entre différents chapitres

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |

Monsieur le Maire de la ville de Pontarlier explique, suivant les certificats administratifs du 3 mai 2024, du 10 et 12 juillet 2024 et du 27 septembre 2024 joints en annexes, les opérations suivantes :

1. Budget annexe Bois et forêts – Ville de Pontarlier selon le certificat du 3 mai 2024
 - Réduction des crédits du chapitre 011 (charges à caractère général) - compte 61524 (entretien et réparations) - Bois et forêts : - 980€ ;
 - Augmentation des crédits du chapitre 67 (charges spécifiques) : compte 673 (titres annulés sur exercices antérieurs) : + 980€ ;
2. Budget Principal – Ville de Pontarlier selon le certificat du 10 juillet 2024
 - Réduction des crédits du chapitre 20 (immobilisations incorporelles) – Nature 2031 (études) - APCP Rénovation Complexe des Capucins : - 13 000€ ;
 - Augmentation des crédits du chapitre 23 (immobilisations en cours) – Nature 2313 (constructions) - APCP Rénovation Complexe des Capucins : + 13 000€ ;
3. Budget annexe Bois et forêts – Ville de Pontarlier selon le certificat du 12 juillet 2024
 - Réduction des crédits du chapitre 23 (immobilisations en cours) - compte 2315 (installations, matériel et outillage techniques) - Bois et forêts : - 3 575 € ;
 - Augmentation des crédits du chapitre 21 (immobilisations corporelles) : compte 2158 (autres installations, matériel et outillage techniques) – Bois et Forêts : + 3 575 € ;
 -
4. Budget Principal – Ville de Pontarlier selon le certificat du 27 septembre 2024
 - Réduction des crédits du chapitre 23 (immobilisations en cours) – Nature 2313 (constructions) - APCP Plan Sanisettes : - 5 760€ ;
 - Augmentation des crédits du chapitre 20 (immobilisations incorporelles) – Nature 2031 (études) - APCP Rénovation Complexe des Capucins : + 5 760€.

La Commission Finances a pris acte lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Prend acte des virements opérés selon les certificats administratifs joints en annexe.



CERTIFICAT ADMINISTRATIF Budget Bois et Forêts

Je soussigné, Patrick GENRE, Maire de la Ville de Pontarlier, autorise Monsieur le Comptable Public à procéder aux opérations suivantes :

- Réduction des crédits du chapitre 011 (charges à caractère général) - compte 61524 (entretien et réparations - Bois et forêts : - 980€ ;
- Augmentation des crédits du chapitre 67 (charges spécifiques) : compte 673 (titres annulés sur exercices antérieurs) : + 980€

En foi de quoi le présent certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.

Pontarlier, le 03 mai 2024



Le Maire

Patrick GENRE



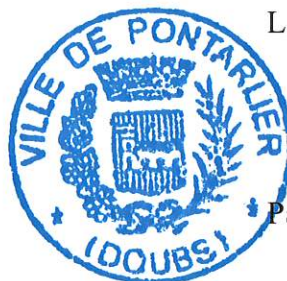
CERTIFICAT ADMINISTRATIF Budget principal

Je soussigné, Patrick GENRE, Maire de la Ville de Pontarlier, autorise Monsieur le Comptable Public à procéder aux opérations suivantes :

- Réduction des crédits du chapitre 20 (immobilisation incorporelles) – Nature 2031 (études) - APCP Rénovation Complexe des Capucins : - 13 000€ ;
- Augmentation des crédits du chapitre 23 (immobilisation en cours) – Nature 2313 (construction) - APCP Rénovation Complexe des Capucins : + 13 000€ ;

En foi de quoi le présent certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.

Pontarlier, le 10 juillet 2024



Le Maire


Patrick GENRE



CERTIFICAT ADMINISTRATIF **Budget Bois et Forêts**

Je soussigné, Patrick GENRE, Maire de la Ville de Pontarlier, autorise Monsieur le Comptable Public à procéder aux opérations suivantes :

- Réduction des crédits du chapitre 23 (immobilisations en cours) - compte 2315 Installations, matériel et outillage techniques- Bois et forêts : - 3 575 € ;
- Augmentation des crédits du chapitre 21 (immobilisations corporelles) : compte 2158 Autres installations, matériel et outillage techniques – Bois et Forêts : + 3 575 €

En foi de quoi le présent certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.

Pontarlier, le 12 juillet 2024



Le Maire

Patrick GENRE



CERTIFICAT ADMINISTRATIF Budget principal

Je soussigné, Patrick GENRE, Maire de la Ville de Pontarlier, autorise Monsieur le Comptable Public à procéder aux opérations suivantes :

- Réduction des crédits du chapitre 23 (immobilisation en cours) – Nature 2313 (constructions) - APCP Plan sanisettes : - 5 760€ ;
- Augmentation des crédits du chapitre 20 (immobilisation incorporelles) – Nature 2031 (études) - APCP Plan sanisettes : + 5 760€ ;

En foi de quoi le présent certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.

Pontarlier, le 27 septembre 2024



Le Maire


Patrick GENRE

Affaire n°6 : Modification du tableau des effectifs: créations /suppressions de postes

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

1/ Direction des Affaires Culturelles

Dans le cadre d'un départ à la retraite d'un enseignant du conservatoire, il est proposé de créer un poste d'assistant d'enseignement artistique principal de 2^{ème} classe, à plein temps, étant précisé qu'un poste de professeur d'enseignement artistique hors classe, à plein temps est supprimé.

Si l'emploi créé ne peut être pourvu par un fonctionnaire, les fonctions peuvent être exercées par un agent contractuel en raison d'une 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'assistant d'enseignement artistique principal de 2^{ème} classe entre l'indice brut 401 et l'indice brut 638, 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.

Emplois : Professeur d'enseignement artistique hors classe

- ancien effectif : 3
- nouvel effectif : 2

Emplois : Assistant d'enseignement artistique principal de 2^{ème} classe

- ancien effectif : 3
- nouvel effectif : 4.

A la suite d'une mutation, il est nécessaire de supprimer un poste d'assistant de conservation du patrimoine principal de 2^{ème} classe et de créer un poste d'assistant de conservation du patrimoine.

Si l'emploi créé ne peut être pourvu par un fonctionnaire, les fonctions peuvent être exercées par un agent contractuel en raison d'une 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'assistant de conservation du patrimoine entre l'indice brut 389 et l'indice brut 597, 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.

Emplois : Assistant de conservation du patrimoine principal de 2^{ème} classe

- ancien effectif : 3
- nouvel effectif : 2

Emplois : Assistant de conservation du patrimoine

- ancien effectif : 3
- nouvel effectif : 4.

2/ Direction des Ressources Internes et des Moyens Matériels

A la suite du départ d'un agent en disponibilité, il est proposé de supprimer un poste d'agent de maîtrise principal à plein temps de de créer un poste d'adjoint technique à plein temps.

Si l'emploi créé ne peut être pourvu par un fonctionnaire, les fonctions peuvent être exercées par un agent contractuel en raison d'une 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'adjoint technique territorial entre l'indice brut 367 et l'indice brut 432, 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.

Emplois : Agent de maîtrise principal :

- ancien effectif : 17
- nouvel effectif : 16

Emplois : Adjoint technique :

- ancien effectif : 39
- nouvel effectif : 40.

3/ Direction de l'Immobilier de la Forêt et de l'Energie

A la suite du recrutement d'un technicien génie climatique, il est proposé de mettre le tableau des effectifs en adéquation en supprimant un poste de technicien principal de 2^{ème} classe, à temps complet et en créant un poste de technicien territorial, à temps complet.

Si l'emploi créé ne peut être pourvu par un fonctionnaire, les fonctions peuvent être exercées par un agent contractuel en raison d'une 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 de technicien territorial entre l'indice brut 389 et l'indice brut 597, 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.

Emplois : Technicien principal de 2^{ème} classe :

- ancien effectif : 1
- nouvel effectif : 0

Emplois : technicien territorial :

- ancien effectif : 5
- nouvel effectif : 6.

Pour faire face à l'absence au long court d'un collègue dont le départ en retraite est proche, il convient de créer un poste d'adjoint technique, à plein temps sur des missions de menuisier étant précisé qu'un poste d'agent de maîtrise principal sera supprimé au départ en retraite de l'agent concerné.

Si l'emploi créé ne peut être pourvu par un fonctionnaire, les fonctions peuvent être exercées par un agent contractuel en raison d'une 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'adjoint technique territorial entre l'indice brut 367 et l'indice brut 432 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.

Emplois : Adjoint technique :

- ancien effectif : 40
- nouvel effectif : 41.

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

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 9 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve la modification du tableau des effectifs telle que présentée ci-dessus,
- Autorise le Maire à prendre toutes les décisions s'y rapportant.

Affaire n°7 : Restauration collective - Rapport d'activité 2023

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |

Il convient, en application des dispositions de l'article L. 141 1 -3 du Code général des collectivités territoriales, que le Conseil Municipal prenne acte du rapport d'activité 2023 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 1er octobre 2018.

Le chiffre d'affaires (CA) du dé légataire s'élève à 1 008 481 € et se décompose comme suit :

- CA périmètre de la Délégation de service public (DSP) : 858 765 € ;
- CA Extérieurs — hors périmètre de la DSP : 149 716 €.

La partie hors DSP représente 14.85 % du CA.

Après déduction des principaux postes de dépenses (dont les matières premières d'un montant de 329 260 € et les frais de personnel d'un montant de 445 029 €), le résultat net pour le délégataire sur cette période s'élève à -33 699 €.

Le nombre total de repas servis par le délégataire s'élève à 124 128. Ce nombre se décompose comme suit :

- Le nombre de repas servis au restaurant municipal (tous publics confondus) est de 100 986 (hors tiers), dont repas commune (Scolaires / Agents Ville et CCAS / Autres usagers non mentionnés ou non conventionnés) : 74 448 et repas CCAS (crèches et portage) : 26538.
- S'agissant des repas livrés par Elios à destination des clients extérieurs au périmètre de la DSP ainsi qu'à l'activité traiteur, le nombre de repas s'établit à 23 142.

Le montant total des redevances s'élève à 64 501.23 dont :

- 10 861.56 € au titre de la redevance variable ;
- 53 639.67 € au titre de la redevance 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 2023 se décompose comme suit :

- BIO : 35 % ;
- Local : 41%.

La fréquence BIO/Local pour le portage et les personnes âgées pour l'année 2023 se décompose comme suit :

- BIO : 35 %
- Local : 42 %.

La fréquence BIO/Local pour les crèches pour l'année 2023 se décompose comme suit :

- BIO : 37 % :
- Local : 38 %.

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 3 octobre 2024.

La Commission Administration Générale a pris acte lors de sa séance du 9 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- A examiné le rapport 2023 relatif à la gestion du service public de restauration collective ;
- Prend acte du rapport.



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de Pontarlier

Année 2023



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
- 2.5 Evolutions réglementaires Egalim, Agec, Climat

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 2023**.

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

| Effectif par catégorie de convives 1er janvier au 31 décembre | | base contrat | 2022 (effectif) | 2023 (effectif) | △/ n-1 | | △ /contrat | |
|--|-------------------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------|-----------|--------------|------------|
| | | | | | (effectif) | (%) | (effectif) | (%) |
| SCOLAIRE COMMUNE | maternelles | 9 284 | 15 380 | 17 187 | 1 807 | 12% | 7 903 | 66% |
| | primaires | 24 513 | 35 815 | 36 893 | 1 078 | 3% | 12380 | 46% |
| | sous total scolaire | 33 797 | 51 195 | 54 080 | 2 885 | 6% | 20283 | 51% |
| | collations sur réservation | | 94 | 228 | 134 | 143% | 228 | |
| | sous total collation | - | 94 | 228 | 134 | 143% | 228 | |
| | adultes encadrant avs | | 140 | 125 | - 15 | | 125 | |
| | sous total adultes encadrant | - | 140 | 125 | - 15 | | 125 | |
| RIE | RIE agents municipaux | | 432 | 664 | 232 | 54% | 664 | |
| | RIE conventionnés "Public" | 18 680 | 8 014 | 9 069 | 1 055 | 13% | -9611 | -57% |
| | sous total RIE "DSP" | 18 680 | 8 446 | 9 733 | 1 287 | 15% | -8947 | -55% |
| CCAS | crèches | | 6 328 | 6 534 | 206 | 3% | 6534 | |
| | centres multi-accueil | 3 135 | | | - | | -3135 | -100% |
| | micro crèches | 1 060 | | | - | | -1060 | -100% |
| | sous total petite enfance | 4 195 | 6 328 | 6 534 | 206 | 3% | 2339 | 51% |
| | portage à domicile | 25 763 | 19 844 | 20 004 | 160 | 1% | -5759 | -23% |
| | sous total CCAS | 25 763 | 19 844 | 20 004 | 160 | 1% | -5759 | -23% |
| RIE | RIE conventionné "Privé" | | 6 111 | 5 390 | - 721 | | 5390 | |
| | RIE non conventionné | 13 861 | 5 341 | 5 017 | - 324 | -6% | -8844 | -61% |
| | sous total RIE "hors DSP" | 13 861 | 11 452 | 10 407 | - 1 045 | -9% | -3454 | -17% |
| hors DSP | confection livraison de repas | 116 000 | 24 020 | 23 017 | - 1 003 | -4% | -92983 | -79% |
| | activité traiteur | 4 000 | 1 305 | | - 1 305 | -100% | -4000 | -67% |
| | sous total hors DSP | 120 000 | 25 325 | 23 017 | - 2 308 | -9% | -96983 | -79% |
| Total activité | | 216 296 | 122 824 | 124 128 | 1 304 | 1% | - 92 168 | -43% |

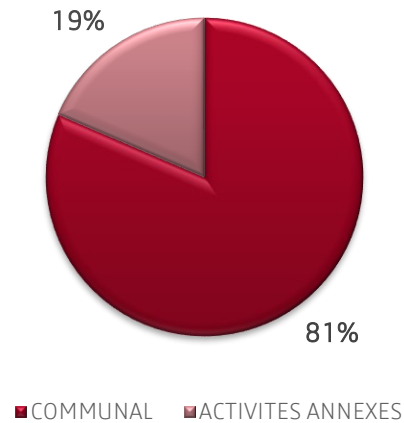
| | | | | | | | |
|----------------------------|---------|---------|---------|---------|------|----------|------|
| total petite enfance | 4 195 | 6 328 | 6 534 | 206 | 3% | 2 339 | 51% |
| total maternelle | 9 284 | 15 380 | 17 187 | 1 807 | 12% | 7 903 | 66% |
| total primaire | 24 513 | 35 815 | 36 893 | 1 078 | 3% | 12 380 | 46% |
| sous total scolaires | 37 992 | 57 523 | 60 614 | 3 091 | 5% | 22 622 | 51% |
| total collation | - | 94 | 228 | 134 | 143% | 228 | |
| total RIE | 32 541 | 19 898 | 20 140 | 242 | 1% | - 12 401 | -39% |
| total 3ème âge et handicap | 25 763 | 19 844 | 20 004 | 160 | 1% | - 5 759 | -23% |
| total repas hors DSP | 120 000 | 25 325 | 23 017 | - 2 308 | -9% | - 96 983 | -79% |
| Total activité | 216 296 | 122 684 | 124 003 | 1 319 | 1% | - 92 293 | -43% |

REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

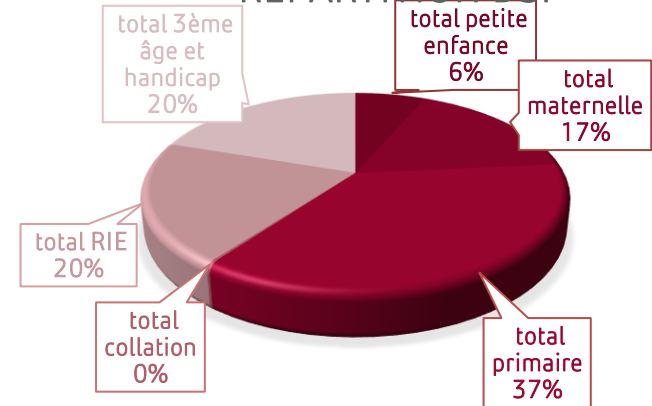
- On remarque une hausse du nombre de couverts servis entre 2022 et 2023 notamment sur la partie scolaire de + 5% avec une forte hausse concernant les maternelles à + 12%
- A contrario l'activité du RIE a été en baisse de 9%
- Versus le contrat initial, le nombre total de repas liés à la DSP est en adéquation avec l'activité et se maintient au global. Le volume de repas livrés reste en dessous de la capacité possible de l'agrément du site.

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES

Répartition DSP / HORS DSP



RÉPARTITION DSP



| | | |
|-------------------|------------|-----|
| COMMUNAL | 100 986.00 | 81% |
| ACTIVITES ANNEXES | 23 017.00 | 19% |
| | 124 003.00 | |

- La répartition Communal / Activités annexes est de 79 % / 21 % (en nombre de couverts).
- 97 359 repas communal et 25 465 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 |
| 20 | Orange | PRIVE | 01/10/2019 | / | Convention d'adhésion tripartite |
| 21 | Multi services | PRIVE | 01/10/2019 | / | Convention d'adhésion tripartite |
| 22 | SARL BURLA Frères | PRIVE | 03/11/2021 | / | Convention d'adhésion tripartite |
| 23 | GRDF | PRIVE | 14/04/2022 | / | Convention d'adhésion tripartite |
| 24 | TRIOBOIS | PRIVE | 30/09/2022 | / | Convention d'adhésion tripartite |
| TOTAL CONVENTIONS "PRIVE" | | | | 24 | |

1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE



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

| Catégorie de convives | Prix applicable 01/01/22 | Prix applicable 01/10/22 | Prix applicable 01/01/23 | Prix applicable 01/09/23 | Variation / octobre 2022 et octobre 2023 |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|
| Scolaires | | | | | |
| Maternelles | 7,05 | 7,05 | 7,33 | 7,74 | 9,71% |
| Primaires | 7,05 | 7,05 | 7,33 | 7,74 | 9,71% |
| RIE | | | | | |
| Ticket admission (conventionn | 2,273 | 2,273 | 2,273 | 2,273 | 0,00% |
| Ticket admission (hors convent | 2,72 | 2,72 | 2,72 | 2,72 | 0,00% |
| RIE ticket moyen (dont ticket m | 7,75 | 7,75 | 7,86 | 6,96 | -10,19% |
| Crèches | | | | | |
| Crèches PONTARLIER | 6,59 | 6,59 | 6,86 | 6,86 | 3,99% |
| Portage | | | | | |
| Portage personnes âgées | 10,67 | 10,67 | 11,10 | 11,10 | 0,00% |

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

En ce qui concerne le RIE, nous constatons que le ticket moyen BAISSÉ de 10% par rapport à l'année 2022 ; Les plateaux sont ajustés par les convives pour une prise de plats plus réduits

1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE



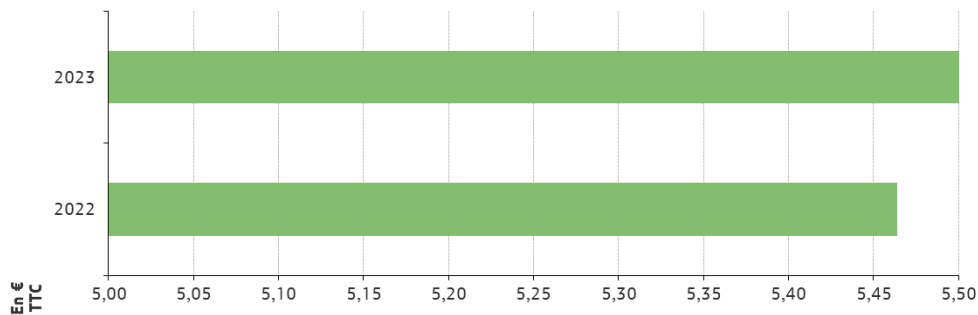
LES COMPENSATIONS

| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Nombre de repas compensables | 61 823 | 62 046 | 65 944 | 54 567 | 69 678 | 74 350 |
| Facturation auprès des familles en € TTC* | 298 387 | 292 501 | 325 438 | 282 695 | 380 721 | 445 162 |
| Facturation auprès de la ville en € TTC** | 74 456 | 85 534 | 91 354 | 166 303 | 229 589 | 190 540 |
| Prix payé par les familles en € TTC | 4,83 | 4,71 | 4,94 | 5,18 | 5,46 | 5,99 |
| Prix payé par la ville en € TTC | 1,20 | 1,37 | 1,39 | 3,05 | 3,29 | 2,56 |

* 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



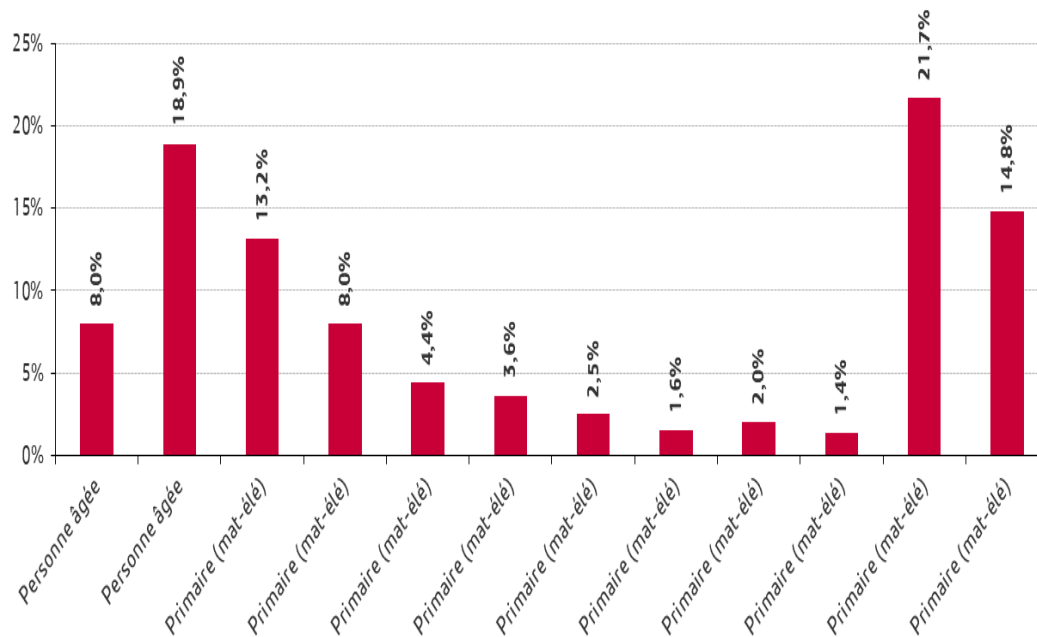
Hausse de la facturation famille + 0,53 € pour les familles et – 0,73 € pour la partie commune.



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).

En quantité



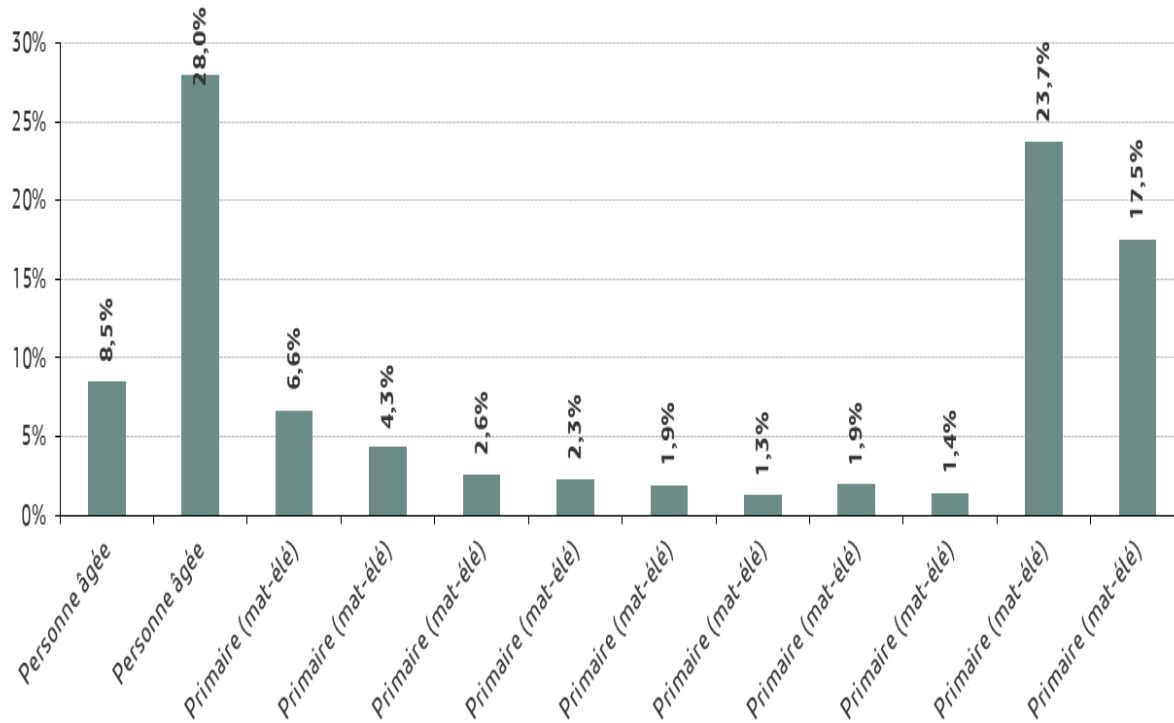
| Quotient | € | Quantité | Quantité (En %) |
|--------------------|------|---------------|-----------------|
| Personne âgée | 6,37 | 5951 | 8,00% |
| Personne âgée | 8,87 | 14053 | 18,90% |
| Primaire (mat-élé) | 3,02 | 9784 | 13,16% |
| Primaire (mat-élé) | 3,24 | 5926 | 7,97% |
| Primaire (mat-élé) | 3,48 | 3286 | 4,42% |
| Primaire (mat-élé) | 3,73 | 2713 | 3,65% |
| Primaire (mat-élé) | 4,52 | 1857 | 2,50% |
| Primaire (mat-élé) | 4,84 | 1157 | 1,56% |
| Primaire (mat-élé) | 5,79 | 1491 | 2,01% |
| Primaire (mat-élé) | 6,2 | 1020 | 1,37% |
| Primaire (mat-élé) | 6,54 | 16133 | 21,70% |
| Primaire (mat-élé) | 7,09 | 10979 | 14,77% |
| TOTAL | | 74 350 | 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).

→ En euros TTC



| Quotient | € | Quantité | Quantité (En %) |
|--------------------|------|---------------|-----------------|
| Personne âgée | 6,37 | 5951 | 8,00% |
| Personne âgée | 8,87 | 14053 | 18,90% |
| Primaire (mat-élé) | 3,02 | 9784 | 13,16% |
| Primaire (mat-élé) | 3,24 | 5926 | 7,97% |
| Primaire (mat-élé) | 3,48 | 3286 | 4,42% |
| Primaire (mat-élé) | 3,73 | 2713 | 3,65% |
| Primaire (mat-élé) | 4,52 | 1857 | 2,50% |
| Primaire (mat-élé) | 4,84 | 1157 | 1,56% |
| Primaire (mat-élé) | 5,79 | 1491 | 2,01% |
| Primaire (mat-élé) | 6,2 | 1020 | 1,37% |
| Primaire (mat-élé) | 6,54 | 16133 | 21,70% |
| Primaire (mat-élé) | 7,09 | 10979 | 14,77% |
| TOTAL | | 74 350 | 100,00% |

FACTURES IMPAYÉES

PAR LES FAMILLES (en euros)

En 2023, le montant des impayés augmente de 57 % par rapport à 2022

| Total impayés par an | | | | |
|----------------------|--------------|-------------|-------------|---------------------|
| | 2021 | 2022 | 2023 | Evolution 2022/2023 |
| Personne âgée | 1801 | 279 | 938 | 236% |
| Scolaire | 8582 | 5837 | 8678 | 49% |
| Total impayés | 10383 | 6116 | 9616 | 57% |

| Cumul des impayés depuis oct 2018 | | | | |
|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| Personne âgée | 3407 | 4818 | 2545 | 4385 |
| Scolaire | 11759 | 16973 | 18685 | 36107 |
| Total impayés | 15166 | 21791 | 21230 | 40492 |

- Les impayés ont augmenté de 57 %. (mais mieux que 2021)
- Personnes âgées : La dette des personnes âgées par rapport à A-1 a été multiplié par 3,5
- Scolaire : La dette des familles a, quant à elle, augmentée de moitié par rapport à A-1 de
- Le cumul des impayés depuis le début de la DSP s'élève à 40 492
- Actions pour limiter et maîtriser les impayés :
 - 1 suivi par service recouvrement Elior
 - 2 état de suivi au semestre an pour mesurer le volume et définir action auprès familles concernées

1.4. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS



Récapitulatif des redevances

Au titre de l'année 2023, le montant total des redevances a été établi à 64 501,23 € dont :

- 10 861, 56 € au titre la part variable
- 53 639, 67 € au titre de la part fixe

| | | 2023 | Reveance Unitaire | Redevance totale |
|--------------|---|---------------|-------------------|--------------------|
| Commune | Maternelles | 17187 | 0,055 | 943,68 € |
| | Primaires | 36893 | 0,055 | 2 029,12 € |
| | Collations sur réservation | 228 | 0,06 | 12,54 € |
| | RIE (restaurant interentreprise) conventionné | 15 123 | 0,11 | 1 663,53 € |
| | RIE (restaurant interentreprise) non conventionné | 5 017 | 0,44 | 2 207,48 € |
| CCAS | Crèches et centres multi-accueil | 6534 | 0,055 | 359,37 € |
| | Portage à domicile | 20004 | 0,055 | 1 100,22 € |
| Hors DSP | Repas Tiers (jusqu'à 110 000) | 23142 | 0,11 | 2 545,62 € |
| | Repas Tiers (à partir de 110 000) | | 0,13 | 0,00 € |
| Total | | 124128 | | 10 861,56 € |

–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 | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 | <ul style="list-style-type: none">▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine |
| Garantir les apports en calcium | <ul style="list-style-type: none">▪ 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

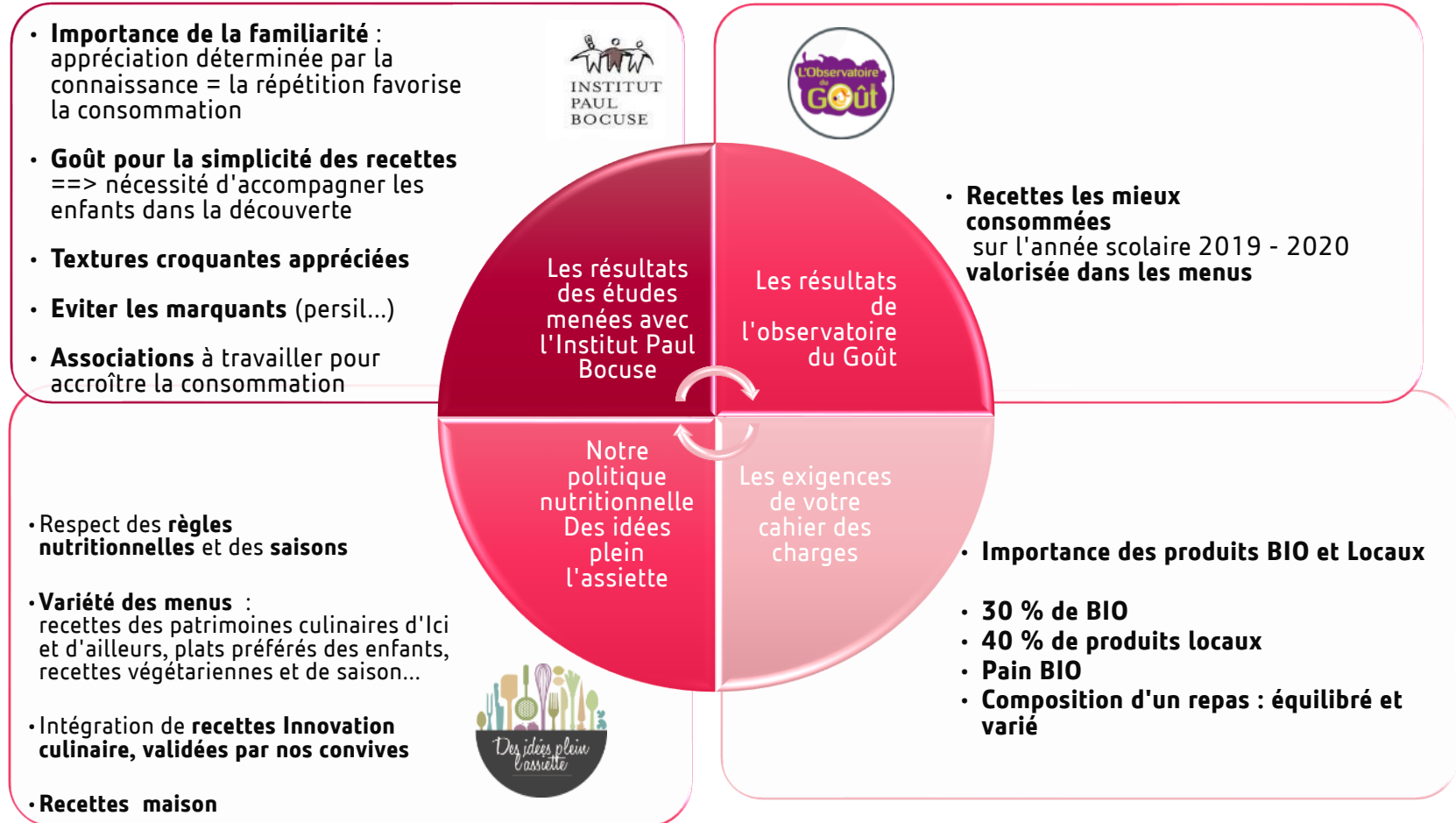
Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > 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

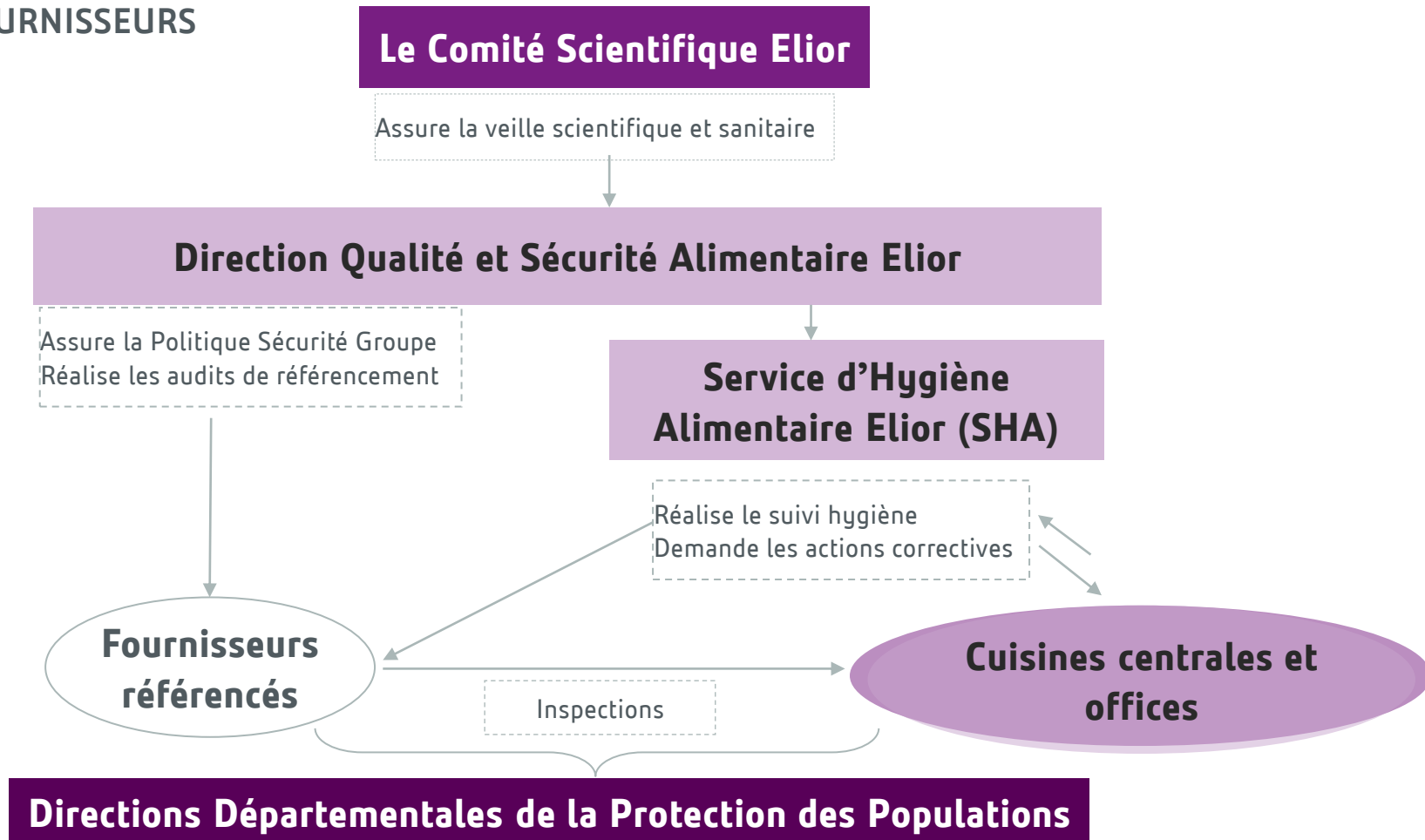
> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

**La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire**



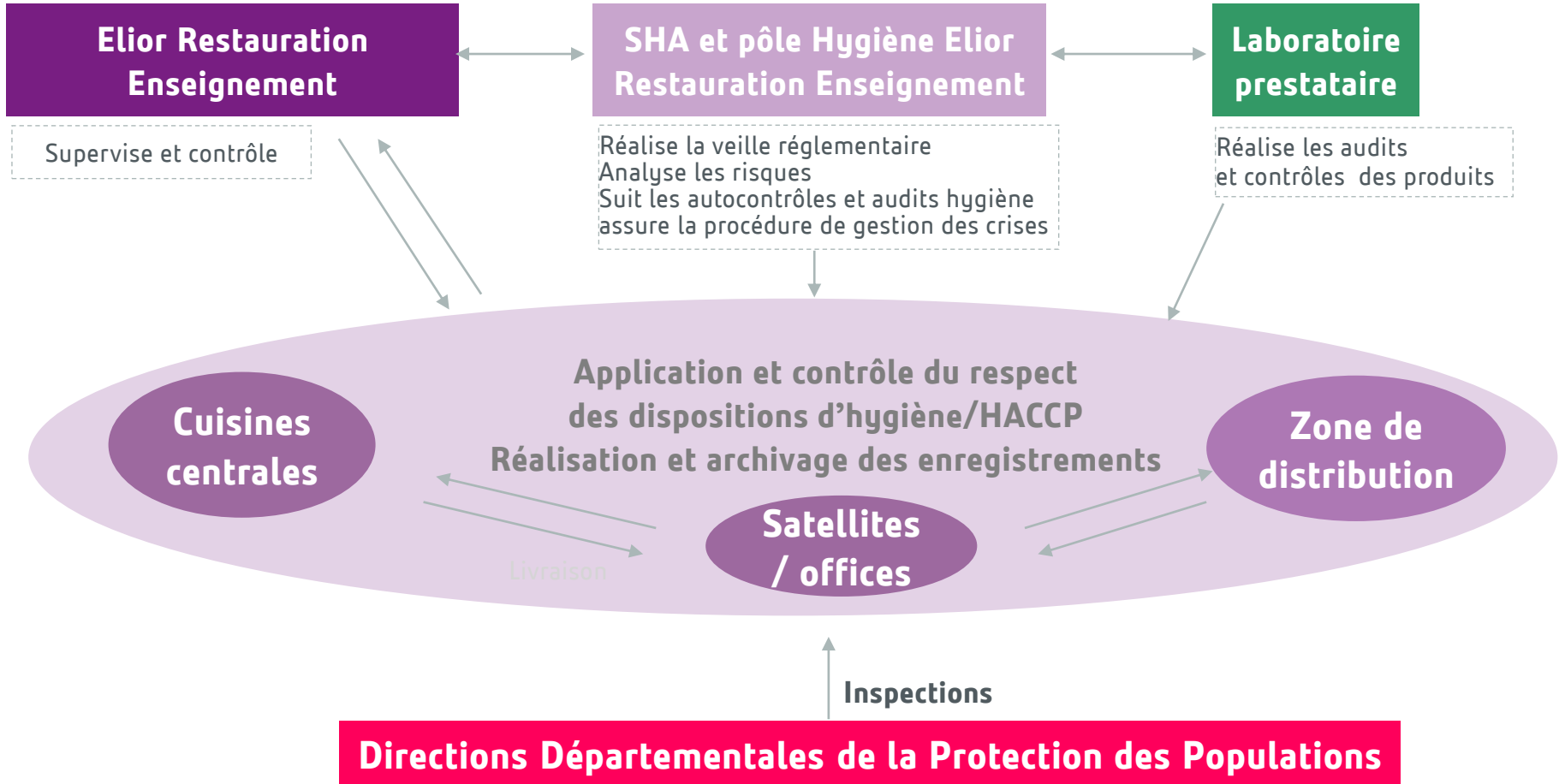
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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 (Eurofins) (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

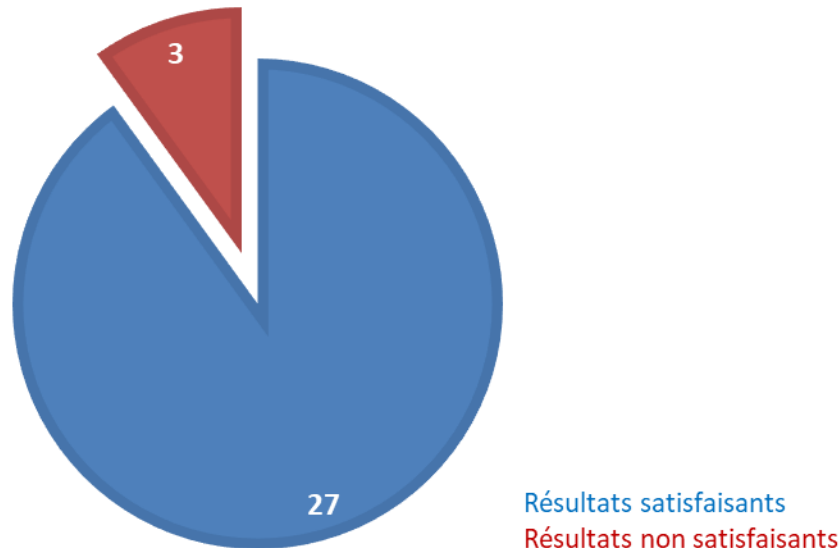
**Les analyses
microbiologiques**



RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES PLATS

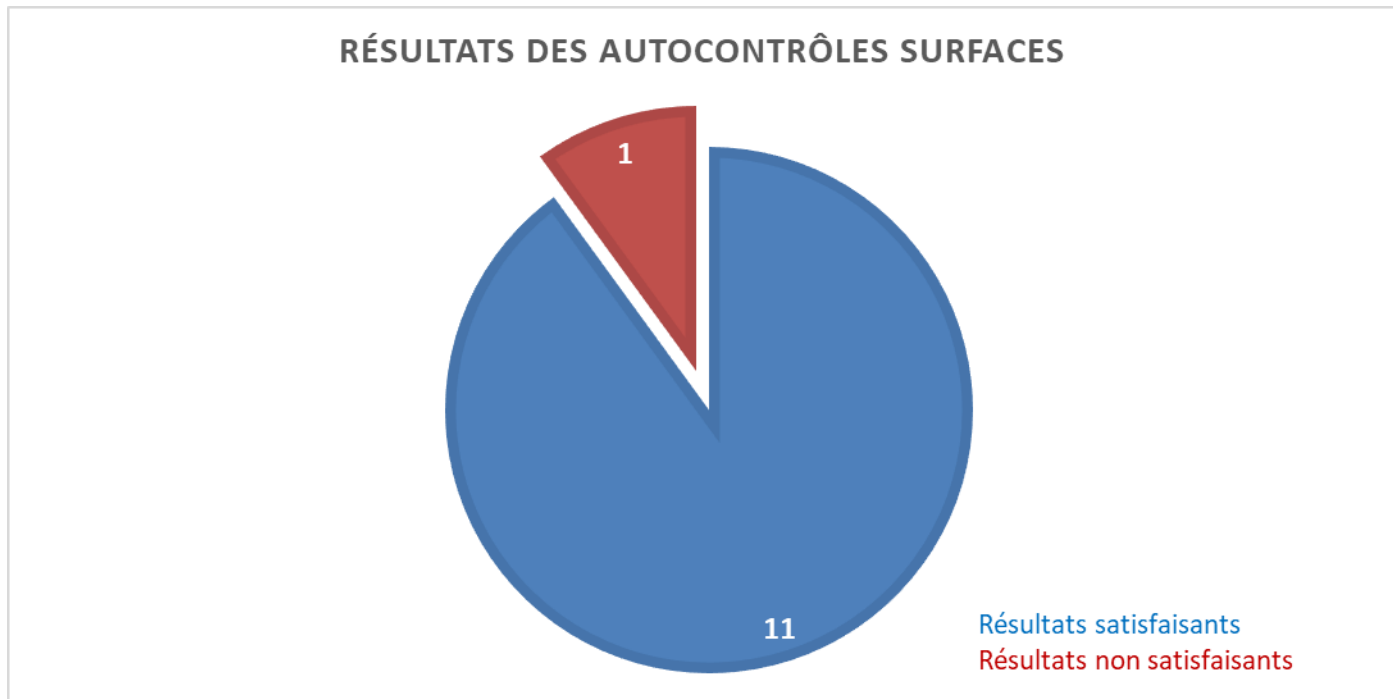
| A | Nombre d'analyses | Résultats | | % Satisfaisant |
|-------|-------------------|---------------|-------------------|----------------|
| | | Satisfaisants | Non-satisfaisants | |
| Plats | 30 | 27 | 3 | 90,00% |

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES PLATS



RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES SURFACES

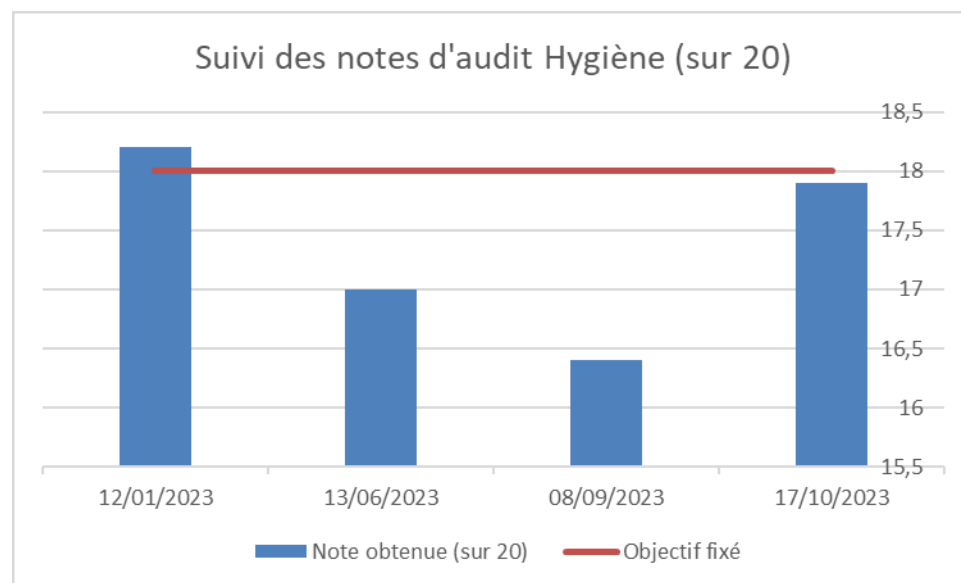
| A | Nombre d'analyses | Résultats | | % de résultats acceptables ou satisfaisants |
|----------|-------------------|---------------|-------------------|---|
| | | Satisfaisants | Non-satisfaisants | |
| Surfaces | 12 | 11 | 1 | 91,67% |



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

Pour votre contrat

| Date du contrôle | Note obtenue (sur 20) | Objectif fixé |
|------------------|-----------------------|---------------|
| 12/01/2023 | 18,2 | 18 |
| 13/06/2023 | 17 | 18 |
| 08/09/2023 | 16,4 | 18 |
| 17/10/2023 | 17,9 | 18 |
| | | |
| | | |



B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

| Date de prélèvement : 03/03/23 | | CDPF et nom du site : | | 040280 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 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 : | | - Personnel porteur de staphylocoques | Rappel des bonnes pratiques d'hygiène (port du masque et des gants, lavage des mains...) | 06/03/23 | JBR |
| Staphylocoques à coagulase positive (37°C) | | - Défaut d'hygiène du personnel : tenue non conforme (charlotte) | Rappel des bonnes pratiques d'hygiène (port de la charlotte) | 06/03/23 | JBR |
| | | - Défaut d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants, goûter avec le doigt | Rappel des bonnes pratiques d'hygiène (port du masque et des gants, lavage des mains...) | 06/03/23 | JBR |
| | | - Défaut d'hygiène du personnel : plaies non protégées, masque si infection ORL | Rappel des règles (désinfection des plaies, port du masque..) | 06/03/23 | JBR |
| Résultat : | 3000 | - Défaut de nettoyage / désinfection du matériel et / ou des surfaces | Rappel des règles de désinfection et de nettoyage du matériel et des surfaces | 06/03/23 | JBR |
| | | - Défaut de respect de la chaîne du froid | Rappel des règles de refroidissement | 06/03/23 | JBR |
| Critère : | 100 | - Matière première contaminée | Reprise de la recette et redonner en analyse -> Retour positif (cf mail) | 29/05/23 | JBR |
| | | | | | |
| Germe 2 : | | | | | |
| | | | | | |
| Résultat : | | | | | |
| | | | | | |
| Critère : | | | | | |
| | | | | | |

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 : | Champignons à la crème |
| Date de prélèvement : | 13/06/23 | CDPF et nom du site : | CDPF 040280 RESTAURANT LES CAPUCINS |

Cette fiche est à compléter à chaque fois qu'une non conformité sur une analyse est constatée

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

| 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 respect de la chaîne du froid | Rappel des règles concernant les produits finis | 30/06/23 | JBR |
| Flore aérobie mésophile (30°C) | | - Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel | Rappel des BPH | 30/06/23 | JBR |
| | | | | | |
| Résultat : | >1920 | | | | |
| Critère : | 100 | | | | |
| Germe 2 : | | | | | |
| | | | | | |
| Résultat : | | | | | |
| Critère : | | | | | |

NB1: Si vous souhaitez effacer le contenu d'un menu déroulant (cases grisées), sélectionnez la cellule et taper sur la touche "effacer"

NB2: Passez votre curseur sur les titres des colonnes pour savoir ce qu'il faut inscrire dans chacune d'entre elles

B : 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 |
| 13/06/2023 | STOCKAGE Produits (MATIERES PREMIERES, PRODUITS ENTAMES ET PRODUITS FINIS) | 03.01 | Propreté des chambres froides et de l'économat | 03.01-N2 - Surfaces sales Présence d'un peu de moisissure sur les étagères de la chambre froide positive produits finis et de points noir au plafond. | Rappel des consignes de nettoyage et du plan de nettoyage à l'équipe. | 30/06/2023 | JB ROUX | OUI | 30/06/2023 |
| 13/06/2023 | STOCKAGE Produits (MATIERES PREMIERES, PRODUITS ENTAMES ET PRODUITS FINIS) | 03.04 | Absence de produits à DLC dépassée | 03.04-N1 - Un ou plusieurs produits avec DLC dépassée Présence d'un saucisson à l'ail fumée non entamé dans le frigo double porte cuisine au 10/06/23. | Rappel des surveillances des DLC de tous les produits conformément au PMS. | 30/06/2023 | JB ROUX | OUI | 30/06/2023 |
| 13/06/2023 | DECARTONNAGE/ DECONDITIONNEMENT/ DEBOITAGE/ LEGUMERIE | 04.11 | Conservation des étiquettes Matières Premières | 04.11-N5 - Présence d'étiquettes prouvant la consommation de produits périmés (utilisés au-delà de la DLC/DDM du fournisseur) Présence d'une étiquette de saucisson à l'ail fumée à date de consommation du 12/06/23 à DLC du 10/06/23 | Rappel des surveillances des DLC de tous les produits conformément au PMS. | 30/06/2023 | JB ROUX | OUI | 30/06/2023 |
| 13/06/2023 | DISTRIBUTION/ SERVICE | 07.11 | Conservation des plats témoins et choix des prélèvements | 07.11-N5 - Grammage non respecté Plusieurs plats témoins de jeanne d'arc ont un poids inférieur à 80g. | Rappel des consignes de création des plats témoins. | 30/06/2023 | JB ROUX | OUI | 30/06/2023 |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES



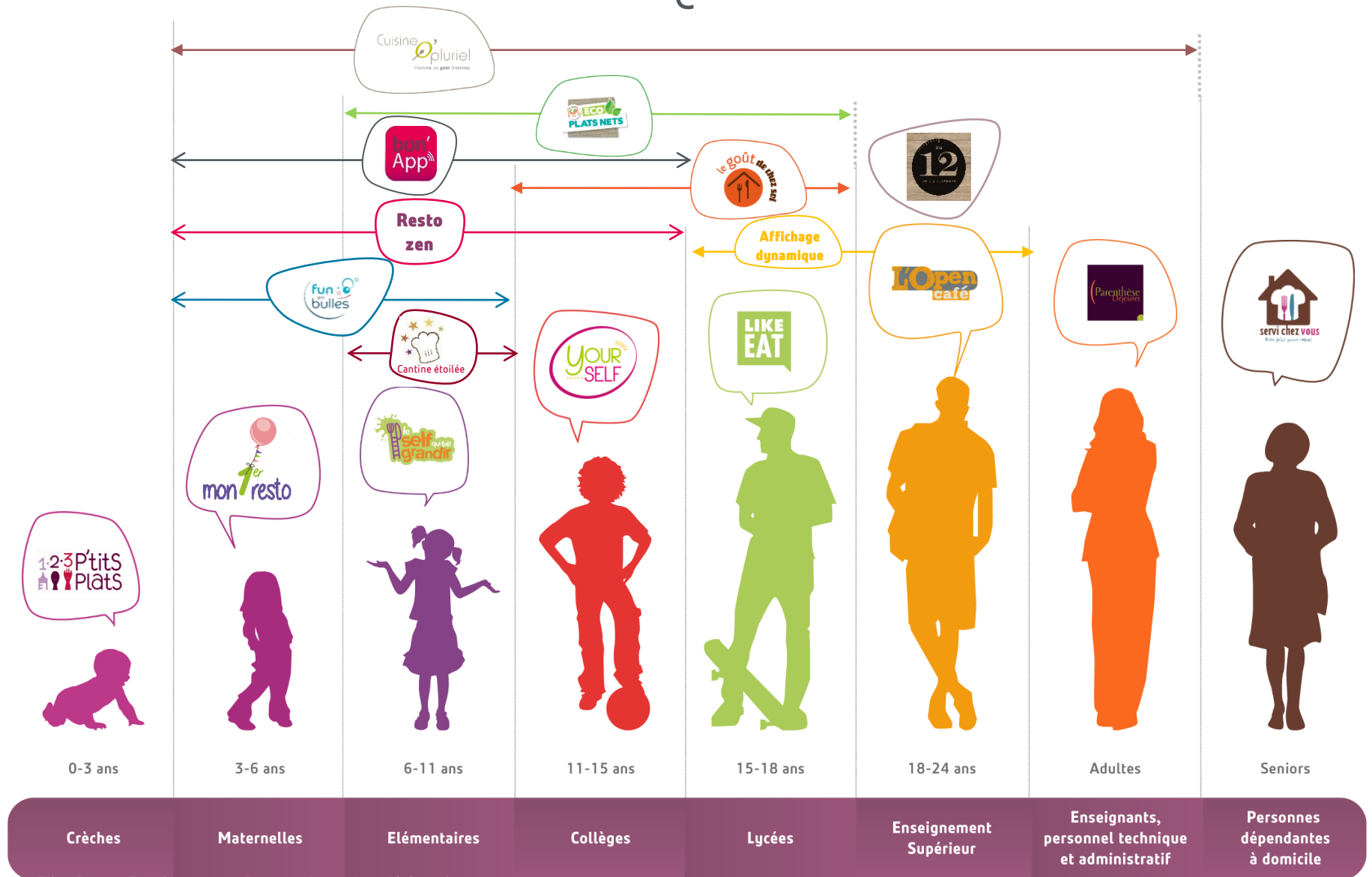
LES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE

| | R.I.E. | SCOLAIRE | PORTAGE |
|----------------|---|--|---|
| JANVIER 2023 | NOUVEL AN EPIPHANIE NOUVEL AN CHINOIS | EPIPHANIE | NOUVEL AN EPIPHANIE NOUVEL AN CHINOIS |
| FEVRIER 2023 | CHANDELEUR | CHANDELEUR | CHANDELEUR |
| MARS 2023 | LES INDES | LES INDES | LES INDES |
| AVRIL 2023 | PÄQUES | PÄQUES | PÄQUES |
| MAI 2023 | OCCITANNIE | OCCITANNIE | OCCITANNIE |
| JUIN 2023 | COULEUR ORANGE | COULEUR ORANGE FÊTE DE LA MUSIQUE | COULEUR ORANGE |
| JUILLET 2023 | REPAS CREOLE | PIQUE-NIQUE DES VACANCES | FÊTE NATIONALE REPAS CREOLE |
| AOÛT 2023 | | | |
| SEPTEMBRE 2023 | BRETAGNE LES VENDANGES | LA BIENVENUE DE LA RENTREE LES VENDANGES | LES VENDANGES |
| OCTOBRE 2023 | SEMAINE DU GOUT SAVEURS REGIONAL | SEMAINE DU GOUT SAVEURS REGIONAL | SEMAINE DU GOUT SAVEURS REGIONAL |
| NOVEMBRE 2023 | ALSACE | LES SAVEURS D'AUTOMNE | ALSACE |
| DECEMBRE 2023 | REPAS DE NOËL | REPAS DE NOËL | REPAS DE NOËL |





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**



2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



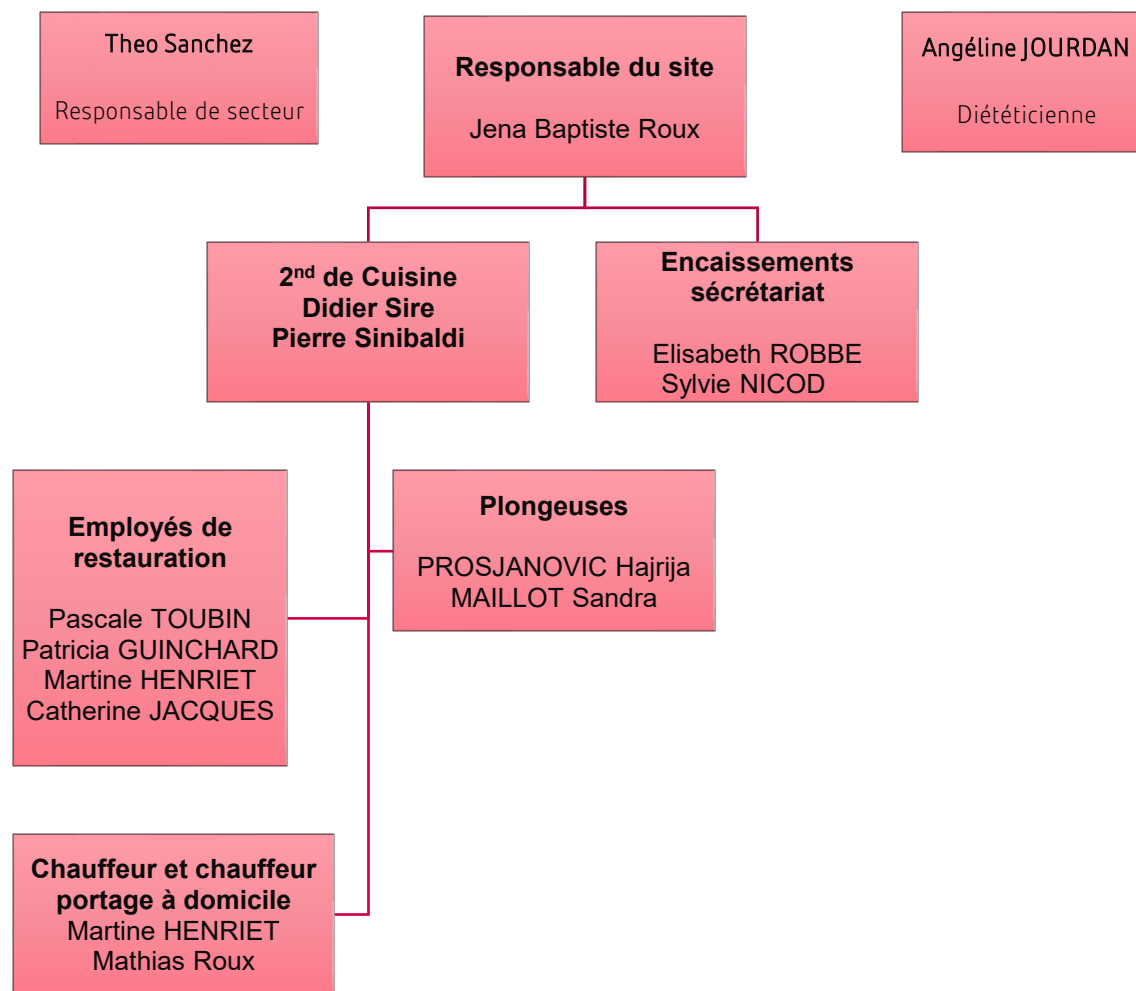
DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS

- 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- EDR | 040280 | CDI | 23h |
| TOUBIN Pascale | Cuisinier(e) patiss. | 040280 | CDI | 30h |
| GUINCHARD Patricia | Empl.polycomp. rest | 040280 | CDI | 36h39 |
| SIRE Didier | Second de cuisine | 040280 | CDI | 36h55 |
| MAILLOT Sandra | Empl.polycomp. rest | 040280 | CDI | 22h |
| ROBBE Elisabeth | Employe(e) administr | 040280 | CDI | 36h55 |
| HENRIET Martine | Empl.polycomp. rest | 040280 | CDI | 34h30 |
| NICOD Sylvie | Caissier(e) | 040280 | CDI | 17h30 |
| PROSJANOVIC Hajrija | Empl. rest. livreur | 040280 | CDI | 25h |
| ROUX Jean Baptiste | Chef gérant | 040280 | CDI | 39h |
| SINIBALDI Pierre | 2 nd de cuisine | 040280 | CDI | 34,5h |
| ROUX Mathias | Chauffeur Livreur | 40280 | intérim | 34h30 |

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 |
|----------------|---------------|---|-----------------------------|
| ROUX | JEAN BAPTISTE | Développer vos compétences bureautiques avec Percipio | 11/09/2023 |
| ROUX | JEAN BAPTISTE | La gestion des équipes avec Pléiades : distanciel | 06/11/2023 |
| ROUX | JEAN BAPTISTE | Losanges | 01/11/2023 |
| ROUX | JEAN BAPTISTE | S.T.A.R : Sécurité au travail et analyse des risques | 22/11/2023 |
| SINIBALDI | PIERRE | Mon parcours hygiène et sécurité | 11/02/2023 |
| SINIBALDI | PIERRE | Mon parcours hygiène et sécurité | 13/11/2023 |

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 2023 | | | | | | | |
|-----------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|
| DATES | 03/01 au 03/02 | 20/02 au 07/04 | 24/04 au 07/07 | 08/07 au 03/09 | 04/09 au 20/10 | 06/11 au 22/12 | TOTAL ANNUEL |
| NOMBRE DE COMPOSANTES | 228 | 223 | 222 | | 261 | 209 | 1143 |
| NOMBRE DE PRODUITS BIO | 72 | 66 | 77 | | 103 | 78 | 396 |
| NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX | 92 | 78 | 106 | | 114 | 76 | 466 |
| NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC | 13 | 12 | 14 | | 7 | 7 | 53 |
| NOMBRE DE LABEL ROUGE | 3 | 2 | 3 | | 4 | 3 | 15 |
| % DE BIO | 32% | 30% | 35% | | 39% | 37% | 35% |
| % DE LOCAUX | 40% | 35% | 48% | | 44% | 36% | 41% |
| % DE LABELISES | 11% | 9% | 8% | | 9% | 11% | 10% |

Fréquence BIO/local dans votre restaurant Portage / personnes âgées

| PORTAGE 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| DATES | 03/01 au 30/01 | 31/01 au 27/02 | 28/02 au 27/03 | 28/03 au 01/05 | 02/05 au 29/05 | 30/05 au 25/06 | 27/06 au 31/07 | 01/08 au 04/09 | 05/09 au 09/10 | 10/10 au 06/11 | 07/11 au 04/12 | 05/12 au 01/01 | TOTAL ANNUEL |
| NOMBRE DE COMPOSANTES | 288 | 283 | 285 | 435 | 286 | 274 | 358 | 344 | 357 | 270 | 268 | 288 | 3736 |
| NOMBRE DE PRODUITS BIO | 102 | 98 | 109 | 111 | 101 | 97 | 122 | 113 | 113 | 101 | 120 | 102 | 1289 |
| NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX | 123 | 137 | 132 | 148 | 132 | 135 | 158 | 68 | 147 | 128 | 119 | 127 | 1554 |
| NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC | 25 | 24 | 23 | 22 | 24 | 25 | 32 | 21 | 23 | 19 | 22 | 18 | 278 |
| NOMBRE DE LABEL ROUGE | 7 | 9 | 8 | 6 | 7 | 5 | 9 | 5 | 10 | 6 | 7 | 5 | 84 |
| % DE BIO | 35% | 35% | 38% | 26% | 35% | 35% | 34% | 33% | 32% | 37% | 45% | 35% | 35% |
| % DE LOCAUX | 43% | 48% | 46% | 34% | 46% | 49% | 44% | 20% | 41% | 47% | 44% | 44% | 42% |
| % DE LABELISES | 9% | 8% | 8% | 5% | 8% | 9% | 9% | 6% | 6% | 7% | 8% | 6% | 7% |

Fréquence BIO/local dans votre restaurant



| CRECHES 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| DATES | 04/01 au 30/01 | 31/01 au 27/02 | 28/02 au 27/03 | 28/03 au 24/04 | 25/04 au 22/05 | 23/05 au 19/06 | 20/06 au 15/07 | 15/07 au 02/09 | 05/09 au 30/09 | 03/10 au 28/10 | 31/10 au 26/11 | 28/11 au 25/12 | TOTAL ANNUEL |
| NOMBRE DE COMPOSANTES | 140 | 141 | 140 | 141 | 140 | 132 | 128 | 104 | 140 | 140 | 128 | 128 | 1602 |
| NOMBRE DE PRODUITS BIO | 53 | 55 | 53 | 55 | 54 | 48 | 47 | 35 | 51 | 51 | 47 | 38 | 587 |
| NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX | 53 | 55 | 53 | 55 | 53 | 46 | 54 | 38 | 58 | 58 | 49 | 44 | 616 |
| NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC | 9 | 9 | 7 | 10 | 9 | 8 | 9 | 6 | 8 | 9 | 8 | 9 | 101 |
| NOMBRE DE LABEL ROUGE | 3 | 2 | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 37 |
| % DE BIO | 38% | 39% | 38% | 39% | 39% | 36% | 37% | 34% | 36% | 36% | 37% | 30% | 37% |
| % DE LOCAUX | 38% | 39% | 38% | 39% | 38% | 35% | 42% | 37% | 41% | 41% | 38% | 34% | 38% |
| % DE LABELISES | 6% | 6% | 5% | 7% | 6% | 6% | 7% | 6% | 6% | 6% | 6% | 7% | 6% |

2.5 ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES CONCERNANT LOI ÉGALIM, AGECE, CLIMAT



**Evolutions réglementaires
en restauration collective
Loi Egalim / Agec /
Climat et Résilience**

Mardi 14 juin 2024

CALENDRIER RÉGLEMENTAIRE

2022

AGEC, ERP > 300 personnes doivent être équipés de fontaines à eau

Egalim, obligation intégration pour marché public à 50% de produits durables dont 20% BIO, mention origines des viandes

1^{er} janv 2023

AGEC, fin vaisselle non réutilisable en Restauration Sur Place > 20 personnes

AGEC, si production > 5T de biodéchets/an obligation de tri à la source

Egalim, mise en place d'un affichage pour informer le consommateur sur les impacts environnementaux des biens et services considérés notamment en termes d'émissions de gaz à effet de serre.

01 août 2023

AGEC, fin des tickets de caisses automatiques sur les points de vente

30 sept 2023

Elan, 30 septembre de chaque année (bâtiments tertiaires ≥ 1000 m²) déclaration annuelle des consommations d'énergie sur OPERAT

31 déc 2023

AGEC, tri à la source et valorisation des bio déchets pour tous les établissements

1^{er} janv 2024

Climat, 60% de la viande et produits de pêche servis en restauration publique et privée respectent des critères de qualité

Climat, restauration collective privée, au moins 50% de produits durables dont 20% BIO

1^{er} janv 2025

AGEC, fin contenants alimentaires en plastique dans les services pédiatrie / d'obstétrique /maternité/ centres périnataux de proximité et services de santé infantile et maternelle

Climat, contenants réutilisables ou recyclables pour la Vente A Emporter

AGEC, réduction du gaspillage alimentaire à 50 % par rapport à 2015

1^{er} janv 2028

AGEC, fin des contenants de cuisson, service et réchauffe en matière plastique

1^{er} janv 2030

Elan, réduction de la consommation d'énergie de 40% par rapport à l'année de référence ou un valeur fixe de référence pour bâtiments tertiaires ≥ 1000 m²

MISE EN PLACE D'EGALIM – OFFRES ALIMENTAIRES

CONTEXTE :

- Egalim - “loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous”.
- Applicable à tous les restaurants au 1^{er} janvier 2024 (Public et Privé)
- 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio - Calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises -> (toute offre à caractère sociale)
- Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience -> Au moins 60% du total achat de la famille des denrées « viandes et poissons », est composé des produits de qualité et durables

LES 5 GRANDES MESURES :

- ⇒ Des approvisionnements plus durables et de qualité
- ⇒ Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- ⇒ Une diversification des sources de protéines
- ⇒ **La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques**
- ⇒ L'informations des convives

LES PRODUITS DE QUALITÉS DURABLES DANS EGALIM

30 % de produits de qualité



Produit « fermier » ou « produit de la ferme »



Veau BBC (reconnaissance officielle CE2)

20 % de produits BIO



ou en conversion

Labels complémentaires

Doit être validé par le client pour le calcul du volume d'achat - Présentation de preuves d'équivalences aux labels éligibles



Autres viandes que le veau

—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-janv.-20 | VERIFICATION DES INSTALLATIONS ELECTRIQUES | BUREAU VERITAS | 53é |
| 1-oct.-20 | LUTTE CONTRE LES NUISIBLES | RENTOKILL | 636 |
| 1-oct.-20 | ENTRETIEN ADOUCISSEUR | ENGIE SOLUTIONS | 4837 |
| 1-août-20 | NETTOYAGES BUEES GRASSES | TECHNIVAP | 1788 |
| 1-janv.-20 | VERIFICATION INSTALLATIONS GAZ | BUREAU VERITAS | 408 |
| 1-janv.-20 | MAINTENANCE EQUIPEMENT | HORIS A-1 6840 | 18 820 |
| 1-janv.-20 | PORTES SECTIONNELLE ET AUTOMATIQUES | LUGH | 569 |
| 1-févr.-20 | VITRERIE | LUSTRAL | 1309 |
| 1-févr.-20 | ENLEVEMENT CARTONS, BOITES DE CONSERVE | PRESTANET | 852 |
| Total | | | |

L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Sur la cuisine centrale

| Type de matériel | Montant en € HT |
|-------------------------------------|-----------------|
| Matériel de conditionnement | 168 |
| Matériel de cuisson | 582 |
| Matériel de maintien en température | 52 |
| Matériel de Laverie | 169 |
| Matériel de refroidissement | 425 |
| Matériel électromécaniques | |
| Matériel Hygiène et nettoyage | |
| Matériel de stockage froid | 190 |
| Bac à graisse | |
| Total | 1586 |

SUIVI FINANCIER :

ENTRETIEN, MAINTENANCE, RÉPARATIONS COURANTES

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

| Année civile * | Dépense annuelle € ht | Dépense cumulée € ht | Enveloppe résiduelle * € 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 | 23 320 | 79 477 | 180 523 |
| 2023 | 8 762 | 88 239 | 171 761 |
| 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 | Primeo Energie |
| Maintenance | |
| Sécurité réglementaire Entretien (ECS, Pompes, Adoucisseur) | Bureau VERITAS ENGIE SOLUTIONS |
| Sous-traitance recouvrement | |
| Linge | ELIS |
| Produits d'entretien | Diversey |

3.3. LES FLUIDES



LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

| • Gaz | 1 Gaz | | Analyse document EDF ENTREPRISES GAZ | |
|--------------|---------------------------|-----------------|--|--|
| | Période de référence | N ° Facture | Consommation en KWH | |
| | janvier-23 | | 2 085 | |
| | février-23 | | 1 295 | |
| | mars-23 | | 1 806 | |
| | avril-23 | | 1 252 | |
| | mai-23 | | 1 350 | |
| | juin-23 | | 1 322 | |
| | juillet-23 | | 729 | |
| | août-23 | | 801 | |
| | septembre-23 | 10182568480 | 1 213 | |
| | octobre-23 | 10183991330 | 1 480 | |
| | novembre-23 | 10185851364 | 1 344 | |
| | décembre-23 | 10187785243 | 1 213 | |
| | Régul Conso | | | |
| | Cumul annuel | | 15 890 | |
| • Eau | 3 Eau | | Analyse facture VILLE DE PONTARLIER SERVICE DES EAUX | |
| | Période de référence | N ° Facture | consommation en m3 | |
| | DU 05/09/22 AU 27/02/2023 | 2023-EA-00-189 | 667 | |
| | DU 27/02/23 AU 09/08/2023 | 2023-EA-00-7946 | 672 | |
| | Cumul annuel | | 1 339 | |

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

• Electricité

| Puissance souscrite 700 KW | | | | | |
|----------------------------|-------------|--------------------------|----------------|----------------|-------------------------|
| Période de référence | N ° Facture | Détail des consommations | | | |
| | | Pointe | Heures Pleines | Heures Creuses | Consommation à Facturer |
| 01/01/2023 au 31/01/2023 | F0049986 | 3 400 | 18 334 | 19 910 | 41 644 |
| 01/02/2023 au 28/02/2023 | F0051472 | 3 002 | 14 588 | 14 614 | 32 204 |
| 01/03/2023 au 31/03/2023 | F0053148 | | 21 048 | 12 123 | 33 171 |
| 01/04/2023 au 30/04/2023 | F0055517 | | 16 142 | 8 760 | 24 902 |
| 01/05/2023 au 31/05/2023 | F0057387 | | 15 471 | 5 736 | 21 207 |
| 01/06/2023 au 30/06/2023 | F0069377 | | 16 748 | 5 182 | 21 930 |
| 01/07/2023 au 31/07/2023 | F0060953 | | 13 899 | 5 409 | 19 308 |
| 01/08/2023 au 31/08/2023 | F0062815 | | 11 582 | 3 691 | 15 273 |
| 01/09/2023 au 30/09/2023 | F0064900 | | 15 689 | 5 177 | 20 866 |
| 01/10/2023 au 31/10/2023 | F0066823 | | 16 448 | 6 347 | 22 795 |
| 01/11/2023 au 30/11/2023 | F0068346 | | 19 160 | 15 507 | 34 667 |
| 01/12/2023 au 31/12/2023 | F0072085 | | 15 582 | 15 187 | 30 769 |
| Cumul annuel | | 6 402 | 194 691 | 117 643 | 318 736 |

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE VS A-1

| Cumul | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2022/2023 | Evolution |
|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|-----------|
| GAZ (KWH) | 25748 | 14081 | 18109 | 23943 | 16 275 | 15 890 | -385 | -2,37% |
| EAU (M3) | 3092 | 2239 | 2818 | 4380 | 1 383 | 1 339 | -44 | -3,18% |
| Electricité | 362646 | 327657 | 299481 | 364655 | 343281 | 318736 | -24545 | -7,15% |

Les consommations énergétiques sont en baisse par rapport à 2022 en volume.

Concernant les consommations électriques en 2023, on observe une baisse de 7% par rapport à 2022. Ceci s'explique par une météo plus douce tout au long de l'année 2023.

—4—

ANNEXES



4.1 TABLEAU DU GEMRCN



GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour Le portage à domicile

| Cycle du 03 au 22 janvier 2022 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 froids ou pré-froids 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 |
| Vielles 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 protéique 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 protéique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 2 | | | | |
| 11 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 3 | | | | |
| 1 | | | | |
| 4 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 10 | | |
| | | 10 | | |
| 0 | | | 13 | |
| 0 | | | 1 | |
| | | | 5 | 3 |
| | | | | 1 |
| | | | | 5 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BUJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|-----------------|--|
| 4/20 mai | 2/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vos nutriments |
| 10/20 mai | 1 1/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 3/20 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 1/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 10 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 13/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 1/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mai | 8/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 5/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 23 janvier au 11 février 2022 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs |
|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/légumes ou fruits |
| Produits froids ou pré-froids 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 |
| Vian des non hachés de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de bœuf/charité |
| 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 | | | | |
| 6 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 2 | | | | |
| 6 | | | | |
| 3 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 8 | | |
| | | 14 | | |
| 0 | | | 10 | |
| 0 | | | 3 | |
| | | | 5 | 2 |
| | | | | 0 |
| | | | | 1 |
| | | | | 7 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 mai | 3/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mai | 6/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 3/20 mai | 2/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 6/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, équilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 3/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 14 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 10/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 3/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mai | 7/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 3/20 mai | 0/20 | À limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 1/20 | À limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 7/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 12 février au 03 mars 2022 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs |
|--|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/légumes ou fruits |
| Produits froids ou pré-froids 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 |
| Vian des non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de bœuf charité |
| 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 protidiée 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 protidié | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|---------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 2 | | | | |
| 6 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 3 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 12 | | |
| | | 10 | | |
| 0 | | | 12 | |
| 0 | | | 1 | |
| | | | 5 | 3 |
| | | | | 0 |
| | | | | 3 |
| | | | | 6 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 mai | 7/20 | Facteur de risque augmentent l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mai | 6/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 3/20 mai | 4/20 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 5/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 3/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 12 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 10 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 12/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 1/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mai | 8/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 3/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 6/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 04 au 23 mars 2022
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 |
| Vielles 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 20g de glucides simples totaux par portion |
| Desserts de fruits crus |

| Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 1 | | | | |
| 8 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 10 | | |
| | | 11 | | |
| 0 | | | 9 | |
| 0 | | | 4 | |
| | | | 5 | 4 |
| | | | | 1 |
| | | | | 1 |
| | | | | 4 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 mai | 1/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mai | 8/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 2/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 3/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 11 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 9/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 4/20 | Permet l'ostéofusion des enfants |
| 6/20 mai | 9/20 | Permet l'ostéofusion des enfants |
| 3/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 4/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 24 mars au 12 avril 2022 Menus 5 Composantes 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 |
| Vielandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucharie |
| 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 |
| 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 | | | | |
| 9 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 1 | | | |
| | 1 | | | |
| | 7 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 7 | | |
| | | 14 | | |
| 0 | | | 10 | |
| 0 | | | 2 | |
| | | | 5 | 5 |
| | | | | 1 |
| | | | | 0 |
| | | | | 7 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 mois | 0/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'entrée et d'un de vue nutrition |
| 10/20 mois | 9/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (suite aux fèves) |
| 4/20 mois | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mois | 1/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiqes moins riches en lipides |
| 4/20 mois | 1/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notament l'équilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mois | 7/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mois | 1/20 | 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 | 14 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution portion de lipides |
| 8/20 mois | 10/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mois | 2/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mois | 10/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mois | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mois | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mois | 7/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 03 mai au 22 mai 2022 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 |
| 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 | | | | |
| 11 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 2 | | | | |
| 0 | | | | |
| 4 | | | | |
| 0 | | | | |
| | | 8 | | |
| | | 12 | | |
| 0 | | | 10 | |
| 0 | | | 2 | |
| | | | 5 | 3 |
| | | | | 1 |
| | | | | 1 |
| | | | | 6 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence ELIOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|-----------------|--|
| 4/20 mai | 2/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'entrée d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mai | 11/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 2/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 0/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 12 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 10/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 2/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mai | 8/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 3/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 6/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 23 mai au 11 juin 2022
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

| |
|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/dités 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 |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 2 | | | | |
| 13 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 2 | | | | |
| 1 | | | | |
| 4 | | | | |
| 0 | | | | |
| | | 9 | | |
| | | 11 | | |
| 0 | | | 10 | |
| 0 | | | 1 | |
| | | | 6 | 5 |
| | | | | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 4 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 mai | 2/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vos nutriments |
| 10/20 mai | 13/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (utile contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 2/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 1/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 0/20 | Agroproposer 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 10/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 1/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mai | 11/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 4/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 12 juin au 01 juillet 2022 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs |
|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/dités légumes ou fruits |
| Produits froids ou pré-froids 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 |
| 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 | | | | |
| 12 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 1 | | | |
| | 2 | | | |
| | 4 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 11 | | |
| | | 9 | | |
| 0 | | | 9 | |
| 0 | | | 4 | |
| | | | 5 | 2 |
| | | | | 1 |
| | | | | 1 |
| | | | | 5 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BIJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|-----------------|--|
| 4/20 mois | 2/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mois | 12/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mois | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mois | 1/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mois | 2/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mois | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mois | 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 | 11 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 9 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mois | 9/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mois | 4/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mois | 7/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mois | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mois | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mois | 5/20 | Riches en vitamine C |

Cycle du 02 juillet au 21 juillet 2022
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 frites ou pré-frites 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 |
| 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 |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 1 | | | | |
| 12 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 1 | | | |
| | 0 | | | |
| | 3 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 7 | | |
| | | 13 | | |
| 0 | | | 11 | |
| 0 | | | 2 | |
| | | | 5 | 4 |
| | | | | 1 |
| | | | | 0 |
| | | | | 4 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EIJOR | R |
|------------------|-----------------|-------------------------------|
| 4/20 maxi | 1/20 | Facteur de risque |
| 10/20 mini | 12/20 | Source de fibres (oléagineux) |
| 4/20 maxi | 0/20 | limiter ce type |
| 2/20 maxi | 1/20 | A limiter pour |
| 4/20 mini | 0/20 | Assurer un ap |
| 4/20 mini | 3/20 | Contribue à la |
| 3/20 maxi | 1/20 | à proposer av |
| 10 | 7 | Régule le tra |
| 10 | 13 | Apport de glu |
| 8/20 mini | 11/20 | Favoriser la c |
| 4/20 mini | 2/20 | Permet l'osé |
| 6/20 mini | 9/20 | Permet l'osé |
| 3/20 maxi | 1/20 | A limiter car f |
| 4/20 maxi | 0/20 | A limiter car f |
| 8/20 mini | 5/20 | Riches en vit |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 22 juillet au 10 août 2022
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

| | | | | |
|--|----|----|----|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides | | | | |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/dités légumes ou fruits | 13 | 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 | 2 | | | |
| Vianes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie | 3 | | | |
| 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 | 1 | | | |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | | 10 | | |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange | | 10 | | |
| 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 | | 1 | |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion | | | 7 | 2 |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides | | | | 1 |
| Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20g de glucides simples totaux par portion | | | | 1 |
| Desserts de fruits crus | | | | 8 |

| Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 3 | | | | |
| 13 | | 0 | | |
| 0 | 0 | 0 | | |
| 3 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| | 1 | | | |
| | | 10 | | |
| | | 10 | | |
| 0 | | | 10 | |
| 0 | | | 1 | |
| | | | 7 | 2 |
| | | | | 1 |
| | | | | 1 |
| | | | | 8 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence ELIOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|-----------------|--|
| 4/20 mai | 3/20 | Facteur de risque augmentent l'obésité ; peu d'entrée d'un de vos nutritionnels |
| 10/20 mai | 13/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 3/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiqes moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 2/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 3/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 10 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 10/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 1/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mai | 9/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 8/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 11 au 30 août 2022 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 froids ou pré-froids 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 |
| 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 protéique 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 5g de lipides par portion |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides |
| Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20g de glucides simples totaux par portion |
| Desserts de fruits crus |

| Entrée | Plat protéique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 1 | | | | |
| 15 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 2 | | | | |
| 2 | | | | |
| 2 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 6 | | |
| | | 14 | | |
| 0 | | | 9 | |
| 0 | | | 3 | |
| | | | 6 | 3 |
| | | | | 1 |
| | | | | 0 |
| | | | | 5 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BUJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|-----------------|--|
| 4/20 mai | 1/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'entrée d'un de vos nutriments |
| 10/20 mai | 15/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 2/20 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 2/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 2/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 6 | Négule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 14 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 9/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 3/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mai | 9/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mai | 1/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 5/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 31 août au 19 septembre 2022
Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs

| | | | | |
|---|----|--|----|----|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides | 0 | | | |
| Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits | 12 | | 0 | |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides | 0 | | 0 | |
| Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 | 5 | | | |
| Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2 | 2 | | | |
| Vian­des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie | 3 | | | |
| 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 | | | 11 |
| Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*) | 0 | | | 1 |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion | | | | 5 |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides | | | | 2 |
| Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion | | | | 2 |
| Desserts de fruits crus | | | | 4 |

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

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 mai | 0/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mai | 12/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 5/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 2/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 3/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 11/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 1/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mai | 6/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mai | 2/20 | À limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 2/20 | À limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 4/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 20 septembre au 09 octobre 2022 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 froids ou pré-froids 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 |
| 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 |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 0 | | | | |
| 12 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 5 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 7 | | |
| | | 14 | | |
| 0 | | | 10 | |
| 0 | | | 3 | |
| | | | 5 | 3 |
| | | | | 1 |
| | | | | 2 |
| | | | | 4 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 maxi | 0/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'entrée d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mini | 12/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports 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 protidiques 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 | 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 | 7 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 14 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant 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 | 2/20 | 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 10 au 29 octobre 2022
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 | 10 | | 0 | |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides | | 0 | 0 | |
| Plats protidiques 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 | 0 | | | |
| Vian des non hachées de bœuf, 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'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protéique des plats composés | 1 | | | |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | | | 6 | |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange | | | 15 | |
| Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*) | 0 | | | 0 |
| Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*) | 0 | | | 2 |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion | | | | 6 |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides | | | | 1 |
| Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20g de glucides simples totaux par portion | | | | 0 |
| Desserts de fruits crus | | | | 6 |

| Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 2 | | | | |
| 10 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| 2 | | | | |
| 0 | | | | |
| 4 | | | | |
| | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 6 | | |
| | | 15 | | |
| 0 | | | 0 | |
| 0 | | | 2 | |
| | | | 6 | 5 |
| | | | | 1 |
| | | | | 0 |
| | | | | 6 |

| Fréquence GBMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 mai | 2/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mai | 10/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 mai | 0/20 | Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 mai | 2/20 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 0/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 mai | 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 | 6 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 15 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 9/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mai | 2/20 | Permet l'osification des enfants |
| 6/20 mai | 11/20 | Permet l'osification des enfants |
| 3/20 mai | 1/20 | À limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 mai | 0/20 | À limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mai | 6/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

| Cycle du 30 octobre au 18 novembre 2022 Menus 5 Composantes soit 20 d'élèves consécutifs |
|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/dés 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 | | | | |
| 9 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 2 | | | |
| | 1 | | | |
| | 3 | | | |
| | 0 | | | |
| | | 6 | | |
| | | 14 | | |
| 0 | | | 11 | |
| 0 | | | 2 | |
| | | | 4 | 3 |
| | | | | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 4 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | 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 | 9/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports 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 protidiques 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 | 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 | 6 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 14 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permet de la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mini | 11/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mini | 2/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mini | 7/20 | 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 | 4/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 19 novembre au 08 décembre 2022
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/Ls 1 | | | | |
| Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2 | | | | |
| Vianees 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 | | | | |
| 9 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 1 | | | |
| | 3 | | | |
| | 5 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 10 | | |
| | | 13 | | |
| 0 | | | 13 | |
| 0 | | | 2 | |
| | | | 4 | 3 |
| | | | | 0 |
| | | | | 1 |
| | | | | 5 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | 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 | 9/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faible 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 | 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 | 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 | 13/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mini | 2/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mini | 7/20 | 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 | 5/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 09 décembre 2022 au 01 janvier 2023
Menus 5 Composantes
soit 24 déjeuners consécutifs

| |
|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/dés crus 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 | | | | |
| 12 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | | | |
| | 4 | | | |
| | 5 | | | |
| | 0 | | | |
| | | 12 | | |
| | | 14 | | |
| 0 | | | 14 | |
| 0 | | | 2 | |
| | | | 7 | 4 |
| | | | | 1 |
| | | | | 1 |
| | | | | 6 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 4/20 maxi | 3/24 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un vus nutritionnel |
| 10/20 mini | 12/24 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faible 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 | 0/24 | 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 | 0/24 | à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses |
| 10 | 12 | 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 | 14/24 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mini | 2/24 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mini | 11/24 | 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 | 1/24 | 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 03 janvier au 04 février 2022

| |
|---|
| 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 | | | | |
| 5 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 2 | | | |
| | 5 | | | |
| | 5 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 11 | | |
| | | 12 | | |
| 0 | | | 9 | |
| 0 | | | 6 | |
| | 1 | | 5 | 0 |
| | | | | 2 |
| | | | | 0 |
| | | | | 12 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | 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 | 5/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faible apport d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 maxi | 0/20 | Limitier 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 | 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 | 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 | 11 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 12 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettrait 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 | 12/20 | Riches en vitamine C |

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

Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 07 février au 25 mars 2022

| |
|---|
| 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 protidiques ayant un rapport P/Ls 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 | | | | |
| 7 | | 1 | | |
| | 0 | 1 | | |
| | 2 | | | |
| | 5 | | | |
| | 4 | | | |
| | 0 | | | |
| | | 10 | | |
| | | 14 | | |
| 0 | | | 8 | |
| 0 | | | 4 | |
| | | | 8 | 0 |
| | | | | 2 |
| | | | | 0 |
| | | | | 9 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | 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 | 8/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports 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 | 2/20 | 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 | 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 | 10 | 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 | 8/20 | 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 | 9/20 | Riches en vitamine C |

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

Menus 5 Composantes
soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 28 mars au 13
mai 2022

| |
|---|
| 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 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 |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 1 | | | | |
| 11 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 2 | | | |
| | 4 | | | |
| | 5 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 10 | | |
| | | 13 | | |
| 0 | | | 10 | |
| 0 | | | 5 | |
| | | | 5 | 1 |
| | | | | 2 |
| | | | | 0 |
| | | | | 11 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | 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 ; faible 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 | 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 | 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 | 0 | 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 | 6/20 | 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 | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mini | 11/20 | Riches en vitamine C |

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

Menus 5 Composantes
soit 25 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 16 mai au 01
juillet 2022

| |
|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/étés légumes ou fruits |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides |
| Plats protidiqes ayant un rapport P/Ls 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 | | | | |
| 14 | | 1 | | |
| | 0 | 1 | | |
| | 1 | | | |
| | 5 | | | |
| | 4 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 13 | | |
| | | 16 | | |
| 0 | | | 9 | |
| 0 | | | 5 | |
| | | | 11 | 0 |
| | | | | 3 |
| | | | | 1 |
| | | | | 10 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|---|
| 4/20 maxi | 3/25 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mini | 15/25 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faible apport d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 maxi | 1/25 | Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 maxi | 1/25 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mini | 5/25 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga 3/oméga 6 |
| 4/20 mini | 4/25 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 maxi | 1/25 | 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 | 6 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettrait la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mini | 9/25 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mini | 5/25 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mini | 11/25 | Permet l'ossification des enfants |
| 3/20 maxi | 3/25 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 maxi | 1/25 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mini | 10/25 | Riches en vitamine C |

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

Menus 5 Composantes
soit 22 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 01 septembre au
07 octobre 2022

| |
|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/dés légumes ou fruits |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides |
| Plats protidiqes ayant un rapport P/Ls 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 |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 2 | | | | |
| 11 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 1 | | | |
| | 5 | | | |
| | 3 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 14 | | |
| | | 12 | | |
| 0 | | | 9 | |
| 0 | | | 4 | |
| | | | 9 | 0 |
| | | | | 2 |
| | | | | 0 |
| | | | | 10 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|---|
| 4/20 maxi | 3/22 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mini | 11/22 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faible apport d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 maxi | 0/22 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 maxi | 1/22 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mini | 5/22 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga 3/oméga 6 |
| 4/20 mini | 3/22 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 3/20 maxi | 1/22 | à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses |
| 10 | 14 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 12 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettrait la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mini | 9/22 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mini | 4/22 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mini | 9/22 | Permet l'ossification des enfants |
| 3/20 maxi | 3/22 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 maxi | 0/22 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mini | 10/22 | Riches en vitamine C |

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

Menu 5 Composantes
soit 19 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI du 10 octobre au
18 Novembre 2022

| |
|---|
| 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/Ls 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 | | | | |
| 7 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 2 | | | |
| | 5 | | | |
| | 1 | | | |
| | 1 | | | |
| | | 12 | | |
| | | 10 | | |
| 0 | | | 9 | |
| 0 | | | 4 | |
| | | | 6 | 0 |
| | | | | 1 |
| | | | | 0 |
| | | | | 8 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|---|
| 4/20 maxi | 0/19 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 10/20 mini | 7/19 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 4/20 maxi | 0/19 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 2/20 maxi | 2/19 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mini | 5/19 | 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 |
| 3/20 maxi | 1/19 | à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses |
| 10 | 12 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 10 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permet de la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 9/20 mini | 9/19 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 4/20 mini | 4/19 | Permet l'ossification des enfants |
| 6/20 mini | 6/19 | Permet l'ossification des enfants |
| 3/20 maxi | 1/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 4/20 maxi | 0/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 8/20 mini | 8/19 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 03 janvier au 28 janvier 2022
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 | 14 | | 0 | |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides | | 0 | 0 | |
| Plats protidiques ayant un rapport P/Ls 1 | | | | |
| Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2 | | 4 | | |
| Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie | | 4 | | |
| Viande hachées contenant plus de 10% de lipides | | 4 | | |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | | | 20 | |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange | | | 20 | |
| Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*) | | | | 9 |
| Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*) | | | | 3 |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion | | | | 8 |
| 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/cuits | | | | 19 |

| Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 0 | | | | |
| 14 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | | | | |
| | 4 | | | |
| | 4 | | | |
| | 4 | | | |
| | | 20 | | |
| | | 20 | | |
| | | | 9 | |
| | | | 3 | |
| | | | 8 | 0 |
| | | | | 1 |
| | | | | 0 |
| | | | | 19 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | 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 ; faible 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 | 4/20 | 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 | 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 31 janvier au 25 février 2022 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 protidiques ayant un rapport P/Ls 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 |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 1 | | | | |
| 11 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | | | | |
| | 4 | | | |
| | 4 | | | |
| | 2 | | | |
| | | 20 | | |
| | | 20 | | |
| | | | 9 | |
| | | | 2 | |
| | | | 8 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 18 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 maxi | 1/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 mini | 11/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports 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 | 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 | 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 | 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 | 18/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

| Cycle du 28 février au 25 mars 2022 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 froids ou pré-froids 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 |
| Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vianes 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 | 0 | | |
| | | | | |
| 5 | | | | |
| 4 | | | | |
| 2 | | | | |
| | | 20 | | |
| | | 20 | | |
| | | | 9 | |
| | | | 4 | |
| | | | 7 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 20 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 mai | 0/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un vu nutritionnel |
| 8/20 mai | 13/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 mai | 0/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 5/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 4/20 | Contribue à l'acquiescence des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 mai | 7/20 | 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 mai | 9/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 mai | 4/20 | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 mai | 7/20 | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 mai | 20/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 28 mars au 23 avril 2012
Menus 5 Composantes sans choix
soit 19 déjeuners consécutifs

| | | | | |
|--|----|---|----|----|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides | 0 | | | |
| 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 | | | | |
| Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2 | | 4 | | |
| Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie | | 2 | | |
| Vian de hachées contenant plus de 10% de lipides | | 1 | | |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | | | 10 | |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange | | | 10 | |
| Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*) | | | | 8 |
| Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*) | | | | 3 |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion | | | | 8 |
| 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/cuits | | | | 10 |

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

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 mai | 0/9 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 mai | 10/9 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 mai | 0/9 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 mai | 0/9 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 4/9 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 2/9 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 mai | 1/9 | 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 mai | 8/9 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 mai | 3/9 | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 mai | 8/9 | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 mai | 0/9 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 mai | 0/9 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 mai | 19/19 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 25 avril au 20 mai 2022
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 |
| Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vian de 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 100mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*) |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides |
| Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20g 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 | | | | |
| 4 | | | | |
| 2 | | | | |
| | | 20 | | |
| | | 20 | | |
| | | | 10 | |
| | | | 3 | |
| | | | 7 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 20 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence EJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 mai | 0/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 mai | 13/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 mai | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 mai | 0/20 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 4/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 mai | 2/20 | proposer avec discernement on veille 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 10/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 mai | 3/20 | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 mai | 7/20 | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 mai | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 mai | 20/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

| Cycle du 23 mai au 17 juin 2022 Menus 5 Composantes sans choix soit 18 déjeuners consécutifs |
|--|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits |
| Produits frittés ou pré-frittés 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 |
| Vian des non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vian de 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 20g de glucides simples totaux par portion |
| Desserts de fruits crus/cuits |

| Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 0 | | | | |
| 12 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | | | | |
| 4 | | | | |
| 3 | | | | |
| 2 | | | | |
| | | 10 | | |
| | | 10 | | |
| | | | 8 | |
| | | | 2 | |
| | | | 8 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 18 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 mai | 0/18 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 mai | 12/18 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faible apport d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 mai | 0/18 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 mai | 0/18 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 4/18 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, équilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 3/18 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 mai | 2/18 | à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses |
| 10 | 18 | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 18 | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 8/18 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 mai | 2/18 | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 mai | 5/18 | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 mai | 0/18 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 mai | 0/18 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 18/20 mai | 18/18 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

| Cycle du 20 juin au 13 juillet 2022 Menus 5 Composantes sans choix soit 18 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 |
| Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vian de 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 | 0 | | |
| | | | | |
| 4 | | | | |
| 4 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 15 | | |
| | | 15 | | |
| | | | 7 | |
| | | | 2 | |
| | | | 7 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 15 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 fois | 0/7B | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 fois | 15/7B | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 fois | 0/7B | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 fois | 0/7B | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 fois | 4/7B | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 fois | 4/7B | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 fois | 1/7B | à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses |
| 10 | 1B | Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux |
| 10 | 1B | Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 fois | 7/7B | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 fois | 2/7B | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 fois | 7/7B | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 fois | 0/7B | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 fois | 0/7B | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 fois | 18/7B | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

| Cycle du 15 août au 09 septembre 2022 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 |
| Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vian de 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 | | | | |
| 17 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | | | | |
| | 4 | | | |
| | 3 | | | |
| | 2 | | | |
| | | 10 | | |
| | | 10 | | |
| | | | 8 | |
| | | | 3 | |
| | | | 8 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 10 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BUJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|-----------------|--|
| 1/20 entrée | 0/19 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 entrée | 17/19 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 entrée | 0/19 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 entrée | 0/19 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 entrée | 4/19 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 entrée | 3/19 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 entrée | 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 entrée | 8/19 | Favorise la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 entrée | 3/19 | Permet l'ossification des enfants |
| 2/20 entrée | 8/19 | Permet l'ossification des enfants |
| 1/20 entrée | 0/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 entrée | 0/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 entrée | 19/19 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

| Cycle du 15 août au 09 septembre 2022 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 |
| Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vian de 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 | | | | |
| 17 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | | | | |
| | 4 | | | |
| | 3 | | | |
| | 2 | | | |
| | | 10 | | |
| | | 10 | | |
| | | | 8 | |
| | | | 3 | |
| | | | 8 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 10 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BUJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|-----------------|--|
| 1/20 mai | 0/19 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 mai | 17/19 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (utile contre l'obésité) |
| 2/20 mai | 0/19 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 mai | 0/19 | A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 4/19 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 3/19 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 mai | 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 mai | 8/19 | Favorise la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 mai | 3/19 | Permet l'ossification des enfants |
| 2/20 mai | 8/19 | Permet l'ossification des enfants |
| 1/20 mai | 0/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 mai | 0/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 mai | 19/19 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 12 septembre au 7 octobre 2022
Menus 5 Composantes sans choix
soit 20 déjeuners consécutifs

| |
|--|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides |
| Entrées contenant au moins 50% de crus/dités 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 boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vielande 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 100mg 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 | Gamiture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|----------------------------|-----------------|---------|
| 0 | | | | |
| 11 | | 0 | | |
| 0 | 0 | | | |
| | | | | |
| 4 | | | | |
| 4 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 20 | | |
| | | 20 | | |
| | | | 9 | |
| | | | 3 | |
| | | | 8 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 20 |

| Fréquence GBMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 entrée | 0/20 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 entrée | 11/20 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faible apport d'énergie (utile contre l'obésité) |
| 2/20 entrée | 0/20 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 entrée | 0/20 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 entrée | 4/20 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 entrée | 4/20 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 entrée | 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 entrée | 9/20 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 entrée | 3/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 2/20 entrée | 8/20 | Permet l'ossification des enfants |
| 1/20 entrée | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 entrée | 0/20 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 entrée | 20/20 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

| Cycle du 10 octobre au 04 novembre 2022 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 |
| Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vianes 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 20g de glucides simples totaux par portion |
| Desserts de fruits crus/cuits |

| Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 0 | | | | |
| 11 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | | | | |
| 5 | | | | |
| 5 | | | | |
| 3 | | | | |
| | | 10 | | |
| | | 10 | | |
| | | | 9 | |
| | | | 2 | |
| | | | 7 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 10 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 entrée | 0/9 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vos nutriments |
| 8/20 entrée | 11/19 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 entrée | 0/9 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 entrée | 0/9 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 entrée | 5/9 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 entrée | 5/9 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 entrée | 3/9 | 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 entrée | 9/9 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 entrée | 3/9 | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 entrée | 7/9 | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 entrée | 0/9 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 entrée | 0/9 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 entrée | 19/19 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

| Cycle du 07 novembre au 02 décembre 2022 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 froids ou pré-froids 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 |
| Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie |
| Vian de 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 100mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*) |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides |
| Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20g de glucides simples totaux par portion |
| Desserts de fruits crus/cuits |

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

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BUOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|--|
| 1/20 midi | 0/19 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un du vue nutritionnel |
| 8/20 midi | 10/19 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 midi | 0/19 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 midi | 0/19 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 midi | 4/19 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 midi | 4/19 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 midi | 1/19 | 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides |
| 8/20 midi | 9/19 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 midi | 3/19 | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 midi | 6/19 | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 midi | 0/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 midi | 0/19 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 midi | 19/19 | Riches en vitamine C |

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 05 décembre au 21 décembre 2022
Menus 5 Composantes sans choix
soit 13 déjeuners consécutifs

| | | | | |
|--|---|---|----|----|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides | 0 | | | |
| Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits | 6 | 0 | | |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides | | 0 | 0 | |
| 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 | 3 | | | |
| Vian des non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie | 2 | | | |
| Vian de hachées contenant plus de 10% de lipides | 1 | | | |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | | | 13 | |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange | | | 13 | |
| Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*) | | | | 9 |
| Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*) | | | | 0 |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion | | | | 4 |
| 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 | | | | 1 |
| Desserts de fruits crus/cuits | | | | 11 |

| Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|
| 0 | | | | |
| 6 | | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | | | | |
| 3 | | | | |
| 2 | | | | |
| 1 | | | | |
| | | 13 | | |
| | | 13 | | |
| | | | 9 | |
| | | | 0 | |
| | | | 4 | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 1 |
| | | | | 11 |

| Fréquence GEMRCN | Fréquence BJOR | Remarques de notre responsable nutrition |
|------------------|----------------|---|
| 1/20 mai | 0/13 | Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel |
| 8/20 mai | 6/13 | Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité) |
| 2/20 mai | 0/13 | limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides |
| 0/20 mai | 0/13 | A limiter pour favoriser les apports protidiques moins riches en lipides |
| 4/20 mai | 3/13 | Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6 |
| 4/20 mai | 2/13 | Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité |
| 2/20 mai | 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 permettant la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides. |
| 8/20 mai | 9/13 | Favoriser la consommation de produits riches en calcium |
| 8/20 mai | 0/13 | Permet l'osification des enfants |
| 2/20 mai | 4/13 | Permet l'osification des enfants |
| 1/20 mai | 0/13 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 1/20 mai | 1/13 | A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants |
| 19/20 mai | 11/13 | Riches en vitamine C |

4.2 LE COMPTE D'EXPLOITATION



COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX 2023 VS 2022

VILLE DE PONTARLIER

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

| | Janvier à Décembre 20223 | | | Janvier à Décembre 2022 | | | Ecart | | |
|--|--------------------------|-----------------|------------------|-------------------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|----------------|
| | Ville Pontarlier | Exterieurs | Total | Ville Pontarlier | Exterieurs | Total | Ville Pontarlier | Exterieurs | Total |
| CHIFFRE D'AFFAIRES | 858 765 | 149 716 | 1 008 481 | 738 424 | 168 694 | 907 118 | 120 341 | -18 978 | 101 363 |
| <i>dont Facturation Frais Fixes Incompressible</i> | | | | | | | 0 | 0 | 0 |
| MATIERES PREMIERES | -252 817 | -76 442 | -329 260 | -227 042 | -47 434 | -274 475 | -25 776 | -29 009 | -54 784 |
| R.R.O | 25 282 | 7 644 | 32 926 | 22 704 | 4 743 | 27 448 | 2 578 | 2 901 | 5 478 |
| MAIN D'OEUVRE | -200 263 | -244 766 | -445 029 | -206 327 | -252 177 | -458 504 | 6 063 | 7 411 | 13 474 |
| ELECTRICITE | -34 286 | -27 005 | -61 290 | -27 151 | -21 385 | -48 536 | -7 135 | -5 620 | -12 754 |
| EAU | -3 223 | -2 539 | -5 762 | -6 738 | -5 307 | -12 044 | 3 514 | 2 768 | 6 282 |
| GAZ / MAZOUT | -1 363 | -1 074 | -2 437 | -1 363 | -1 074 | -2 437 | 0 | 0 | 0 |
| CARBURANTS | -489 | -4 397 | -4 885 | -519 | -4 670 | -5 189 | 30 | 273 | 304 |
| LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE | -1 473 | -13 258 | -14 731 | -1 474 | -13 264 | -14 738 | 1 | 6 | 7 |
| PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI | -1 478 | -1 164 | -2 643 | -1 156 | -911 | -2 067 | -322 | -254 | -576 |
| VERRERIE-VAISSELLE | -1 764 | 0 | -1 764 | -1 238 | 0 | -1 238 | -525 | 0 | -525 |
| CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.) | -5 264 | -4 146 | -9 410 | -5 185 | -4 084 | -9 268 | -79 | -63 | -142 |
| BARQUETTES | -5 051 | -3 979 | -9 030 | -6 915 | -5 447 | -12 362 | 1 864 | 1 468 | 3 332 |
| LINGE ET UNIFORMES | -4 044 | -4 943 | -8 987 | -3 260 | -3 985 | -7 245 | -784 | -958 | -1 742 |
| HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR | -2 550 | -2 009 | -4 559 | -370 | -291 | -661 | -2 181 | -1 717 | -3 898 |
| DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION | 0 | -547 | -547 | 0 | -6 590 | -6 590 | 0 | 6 043 | 6 043 |
| TRANSPORTS FORMATION | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 40 | -40 | 0 | -40 |
| ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL | 0 | -8 194 | -8 194 | 0 | -3 734 | -3 734 | 0 | -4 459 | -4 459 |
| ENTRETIEN LOCAUX | -142 | -112 | -254 | -3 306 | -2 604 | -5 909 | 3 163 | 2 492 | 5 655 |
| FOURNITURES DEXPLOITATION | -407 | -321 | -728 | -2 531 | -1 993 | -4 524 | 2 123 | 1 672 | 3 796 |
| LOCATION MAT. DEXPLOITATION | -718 | -565 | -1 283 | -718 | -566 | -1 284 | 1 | 0 | 1 |
| ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE | -4 156 | -3 273 | -7 429 | -2 736 | -2 155 | -4 891 | -1 420 | -1 118 | -2 538 |
| ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX | -781 | -615 | -1 397 | -170 | -134 | -304 | -611 | -481 | -1 093 |
| HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME | -54 | -42 | -96 | -27 | -21 | -48 | -27 | -21 | -48 |
| PUBLICITE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| DECORATION / SONORISATION | -30 | -24 | -54 | 0 | 0 | 0 | -30 | -24 | -54 |
| ANIMATION COMMERCIALE_FG0040 | -1 848 | 0 | -1 848 | -1 469 | 0 | -1 469 | -379 | 0 | -379 |
| HONORAIRES MARKETING / COMMUNI | -540 | 0 | -540 | -1 000 | 0 | -1 000 | 460 | 0 | 460 |
| AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITAN | -673 | 0 | -673 | -893 | 0 | -893 | 219 | 0 | 219 |
| ECARTS ENCAISSEMENTS | -371 | 0 | -371 | -64 | 0 | -64 | -306 | 0 | -306 |

| | | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| CANTINES.COM | -6 525 | 0 | -6 525 | -5 046 | 0 | -5 046 | -1 479 | 0 | -1 479 |
| COMM CARTES CREDIT ET TR | -266 | 0 | -266 | -697 | 0 | -697 | 431 | 0 | 431 |
| FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION | -397 | -313 | -710 | -1 316 | -1 037 | -2 353 | 919 | 724 | 1 644 |
| LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| DOCUMENTATION | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TEL / FAX | -634 | -499 | -1 133 | -651 | -513 | -1 164 | 17 | 14 | 31 |
| FRAIS DEXPEDITION - RELANCES | -42 | 0 | -42 | -138 | 0 | -138 | 96 | 0 | 96 |
| ASSURANCES | -2 023 | -103 | -2 126 | -1 446 | -60 | -1 505 | -577 | -44 | -621 |
| LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO | -2 002 | -1 577 | -3 579 | -2 348 | -1 850 | -4 198 | 346 | 273 | 619 |
| ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS | -322 | -254 | -576 | -656 | -517 | -1 173 | 334 | 263 | 597 |
| HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT | -56 | -44 | -101 | -75 | -59 | -134 | 19 | 15 | 34 |
| COUTS RESEAU INFORMATIQUE | -54 | -42 | -96 | -133 | -104 | -237 | 79 | 62 | 141 |
| IMPOTS ET TAXES | -9 688 | -816 | -10 504 | -12 338 | -602 | -12 940 | 2 650 | -214 | 2 437 |
| DIVERS | 109 | 0 | 109 | 679 | 0 | 679 | -570 | 0 | -570 |
| | | | | | | | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | | | 0 | 0 | 0 |
| FRAIS GENERAUX | -92 605 | -81 854 | -174 459 | -92 408 | -82 955 | -175 363 | -197 | 1 101 | 904 |
| REDEVANCES AFFERMAGE | -55 019 | 0 | -55 019 | -42 392 | 0 | -42 392 | -12 627 | 0 | -12 627 |
| REDEVANCES DE CONCESSIONS | 0 | -10 747 | -10 747 | 0 | -865 | -865 | 0 | -9 882 | -9 882 |
| AMORTISSEMENTS | -40 000 | -1 880 | -41 880 | -40 000 | -74 | -40 074 | 0 | -1 805 | -1 805 |
| COUTS D'OCCUPATION | -95 019 | -12 626 | -107 645 | -82 392 | -939 | -83 331 | -12 627 | -11 687 | -24 314 |
| CREANCES DOUTEUSES | -463 | -4 345 | -4 807 | 34 494 | -7 954 | 26 539 | -34 956 | 3 609 | -31 347 |
| PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU | 0 | 3 239 | 3 239 | 1 994 | -12 | 1 983 | -1 994 | 3 250 | 1 256 |
| PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONNE | 0 | 0 | 0 | 0 | -28 354 | -28 354 | | | |
| AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX | -463 | -1 106 | -1 569 | 36 488 | -36 320 | 168 | -36 951 | 35 214 | -1 737 |
| FRAIS DE SIEGE | -14 599 | -2 545 | -17 144 | -12 553 | -2 868 | -15 421 | -2 046 | 323 | -1 723 |
| RESULTAT D'EXPLOITATION | 228 281 | -261 980 | -33 699 | 176 895 | -249 255 | -72 360 | 51 386 | -12 725 | 38 661 |

COMPTE D'EXPLOITATION 2023

VILLE DE PONTARLIER

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

DU 1er JANVIER 2023 au 31 DECEMBRE 2023

| | Ville Pontarlier | Exterieurs | Total | Clé de répartition |
|--|------------------|-----------------|------------------|--|
| CHIFFRE D'AFFAIRES <i>dont Frais Fixes</i> | 858 765 | 149 716 | 1 008 481 | Facturation Réelle par contrats |
| MATIERES PREMIERES | -252 817 | -76 442 | -329 260 | Coût Standard: -2,56€/repas sur la DSP et -1,83€ sur les extérieurs |
| R.R.O | 25 282 | 7 644 | 32 926 | |
| MAIN D'OEUVRE | -200 263 | -244 766 | -445 029 | Clé de répartition: 45% DSP hors MO directe sur sites livrés et 55% Extérieurs |
| ELECTRICITE | -34 286 | -27 005 | -61 290 | Au prorata des couverts |
| EAU | -3 223 | -2 539 | -5 762 | Au prorata des couverts |
| GAZ / MAZOUT | -1 363 | -1 074 | -2 437 | Au prorata des couverts |
| CARBURANTS | -489 | -4 397 | -4 885 | Clé de répartition: 10% DSP et 90% Extérieurs |
| LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE | -1 473 | -13 258 | -14 731 | Clé de répartition: 10% DSP et 90% Extérieurs |
| PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI | -1 478 | -1 164 | -2 643 | Au prorata des couverts |
| VERRERIE-VAISSELLE | -1 764 | 0 | -1 764 | Pas de répartition - Charge de la DSP |
| CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.) | -5 264 | -4 146 | -9 410 | Au prorata des couverts |
| BARQUETTES | -5 051 | -3 979 | -9 030 | Au prorata des couverts |
| LINGE ET UNIFORMES | -4 044 | -4 943 | -8 987 | Clé de répartition: 45% DSP et 55% Extérieurs (idem Clé Frais de personnel) |
| HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR | -2 550 | -2 009 | -4 559 | Au prorata des couverts |
| DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION | 0 | -547 | -547 | Pas de répartition - frais de déplacements sur les contrats extérieurs |
| FORMATION | 0 | 0 | 0 | Pas de répartition |
| ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL | 0 | -8 194 | -8 194 | Au prorata des couverts |
| ENTRETIEN LOCAUX | -142 | -112 | -254 | Au prorata des couverts |
| FOURNITURES DEXPLOITATION | -407 | -321 | -728 | Au prorata des couverts |
| LOCATION MAT. DEXPLOITATION | -718 | -565 | -1 283 | Au prorata des couverts |
| ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE | -4 156 | -3 273 | -7 429 | Au prorata des couverts |
| ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX | -781 | -615 | -1 397 | Au prorata des couverts |
| HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME | -54 | -42 | -96 | Au prorata des couverts |
| PUBLICITE | 0 | 0 | 0 | Pas de répartition |
| DECORATION / SONORISATION | -30 | -24 | -54 | Au prorata des couverts |
| ANIMATION COMMERCIALE_FG0040 | -1 848 | 0 | -1 848 | Au réel |
| HONORAIRES MARKETING / COMMUNI | -540 | 0 | -540 | Au réel |
| AUTRES HONORAIRES | -673 | 0 | -673 | Au réel |
| ECARTS ENCAISSEMENTS | -371 | 0 | -371 | Pas de répartition |

| | | | | |
|---|----------------|-----------------|-----------------|-------------------------|
| CANTINES.COM | -6 525 | 0 | -6 525 | Pas de répartition |
| COMM CARTES CREDIT ET TR | -266 | 0 | -266 | Pas de répartition |
| FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION | -397 | -313 | -710 | Au prorata des couverts |
| LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER | 0 | 0 | 0 | Au prorata des couverts |
| DOCUMENTATION | 0 | 0 | 0 | Au prorata des couverts |
| TEL / FAX | -634 | -499 | -1 133 | Au prorata des couverts |
| FRAIS DEXPEDITION - RELANCES | -42 | 0 | -42 | Pas de répartition |
| ASSURANCES | -2 023 | -103 | -2 126 | Au réel |
| LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO | -2 002 | -1 577 | -3 579 | Au prorata des couverts |
| ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS | -322 | -254 | -576 | Au prorata des couverts |
| HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT | -56 | -44 | -101 | Au prorata des couverts |
| COUTS RESEAU INFORMATIQUE | -54 | -42 | -96 | Au prorata des couverts |
| IMPOTS ET TAXES | -9 688 | -816 | -10 504 | Au réel |
| DIVERS | 109 | 0 | 109 | Pas de répartition |
| FRAIS GENERAUX | -92 605 | -81 854 | -174 459 | |
| REDEVANCES AFFERMAGE | -55 019 | 0 | -55 019 | Pas de répartition |
| REDEVANCES DE CONCESSIONS | 0 | -10 747 | -10 747 | Pas de répartition |
| AMORTISSEMENTS | -40 000 | -1 880 | -41 880 | Au réel |
| COUTS D'OCCUPATION | -95 019 | -12 626 | -107 645 | |
| CREANCES DOUTEUSES | -463 | -4 345 | -4 807 | Pas de répartition |
| PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU | 0 | 3 239 | 3 239 | Pas de répartition |
| PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A | 0 | 0 | 0 | Pas de répartition |
| ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONNEL | 0 | 0 | 0 | Pas de répartition |
| AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX | -463 | -1 106 | -1 569 | |
| FRAIS DE SIEGE | -14 599 | -2 545 | -17 144 | |
| RESULTAT D'EXPLOITATION | 228 281 | -261 980 | -33 699 | |

- Analyse macroéconomique de l'année 2023 :
- En préambule pour rappel, suite au départ de la société de Théo Sanchez, arrivée de Frederic Drillien sur le poste de Responsable de Secteur Elior Restauration

- L'année 2023 a été une année de transition et de stabilisation versus 2022
- L'activité au global s'est maintenue portée par la scolarité des maternelles, ce qui nous donne de la perspective pour les années à venir
- À contrario l'activité du Restaurant d'Entreprise a souffert du contexte économique inflationniste global, ce qui sera l'enjeu à venir pour retrouver une activité plus importante
- Enfin le portage reste à développer avec une capacité de repas livrés à 2000 couverts pour un réel actuel à 850 couverts-jour. Des pistes et une mise en place d'organisation commerciale sont en cours pour développer ce point
- La gestion de l'équipe de l'activité, des fluides en corrélation avec l'absorption des hausses tarifaires fluides successives nous ont permis d'améliorer nos résultats, malgré tout en déficit encore sur cette année.

COMPTE D'EXPLOITATION – PREVISIONNEL

VILLE DE PONTARLIER

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

| | REEL 2023 | | | PREVISIONNEL 2023 | | | Ecart | | |
|--------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|
| | Ville Pontarlier | Exterieurs | Total | Ville Pontarlier | Exterieurs | Total | Ville Pontarlier | Exterieurs | Total |
| CHIFFRE D'AFFAIRES | 858 765 | 149 716 | 1 008 481 | 849 438 | 147 555 | 996 993 | 9 327 | 2 161 | 11 488 |
| MATIERES PREMIERES | -252 817 | -76 442 | -329 260 | -267 986 | -63 078 | -331 064 | 15 169 | -13 365 | 1 805 |
| R.R.O | 25 282 | 7 644 | 32 926 | 26 799 | 6 308 | 33 106 | -1 517 | 1 336 | -180 |
| MAIN D'OEUVRE | -200 263 | -244 766 | -445 029 | -232 315 | -263 941 | -496 256 | 32 052 | 19 175 | 51 227 |
| ELECTRICITE | -34 286 | -27 005 | -61 290 | -22 823 | -17 977 | -40 800 | -11 462 | -9 028 | -20 490 |
| EAU | -3 223 | -2 539 | -5 762 | -6 377 | -5 023 | -11 400 | 3 154 | 2 484 | 5 638 |
| GAZ / MAZOUT | -1 363 | -1 074 | -2 437 | -2 551 | -2 009 | -4 560 | 1 188 | 935 | 2 123 |
| CARBURANTS | -489 | -4 397 | -4 885 | -1 476 | -13 284 | -14 760 | 987 | 8 887 | 9 875 |
| LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE | -1 473 | -13 258 | -14 731 | -1 740 | -15 660 | -17 400 | 267 | 2 402 | 2 669 |
| PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI | -1 478 | -1 164 | -2 643 | -2 126 | -1 675 | -3 801 | 648 | 510 | 1 158 |
| VERRERIE-VAISSELLE | -1 764 | 0 | -1 764 | -3 990 | 0 | -3 990 | 2 226 | 0 | 2 226 |
| CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.) | -5 264 | -4 146 | -9 410 | -1 319 | -1 039 | -2 358 | -3 945 | -3 107 | -7 052 |
| BARQUETTES | -5 051 | -3 979 | -9 030 | -6 165 | -4 856 | -11 021 | 1 114 | 877 | 1 991 |
| LINGE ET UNIFORMES | -4 044 | -4 943 | -8 987 | -3 510 | -4 290 | -7 800 | -534 | -653 | -1 187 |
| HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR | -2 550 | -2 009 | -4 559 | -1 343 | -1 057 | -2 400 | -1 208 | -951 | -2 159 |
| DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION | 0 | -547 | -547 | 0 | -4 800 | -4 800 | 0 | 4 253 | 4 253 |
| TRANSPORTS FORMATION | 0 | 0 | 0 | -1 200 | 0 | -1 200 | 1 200 | 0 | 1 200 |
| ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL | 0 | -8 194 | -8 194 | 0 | -6 660 | -6 660 | 0 | -1 534 | -1 534 |
| ENTRETIEN LOCAUX | -142 | -112 | -254 | -4 800 | -3 780 | -8 580 | 4 657 | 3 668 | 8 326 |
| FOURNITURES DEXPLOITATION | -407 | -321 | -728 | -1 007 | -793 | -1 800 | 600 | 472 | 1 072 |
| LOCATION MAT. DEXPLOITATION | -718 | -565 | -1 283 | 0 | 0 | 0 | -718 | -565 | -1 283 |
| ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE | -4 156 | -3 273 | -7 429 | -7 585 | -5 975 | -13 560 | 3 430 | 2 701 | 6 131 |
| ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX | -781 | -615 | -1 397 | -671 | -529 | -1 200 | -110 | -87 | -197 |
| HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME | -54 | -42 | -96 | 0 | 0 | 0 | -54 | -42 | -96 |
| PUBLICITE | 0 | 0 | 0 | 0 | -360 | -360 | 0 | 360 | 360 |
| DECORATION / SONORISATION | -30 | -24 | -54 | -201 | -159 | -360 | 171 | 135 | 306 |
| ANIMATION COMMERCIALE_FG0040 | -1 848 | 0 | -1 848 | -1 723 | 0 | -1 723 | -126 | 0 | -126 |
| HONORAIRES MARKETING / COMMUNI | -540 | 0 | -540 | 0 | 0 | 0 | -540 | 0 | -540 |
| AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITAN | -673 | 0 | -673 | 0 | 0 | 0 | -673 | 0 | -673 |
| ECARTS ENCAISSEMENTS | -371 | 0 | -371 | 0 | 0 | 0 | -371 | 0 | -371 |
| CANTINES.COM | -6 525 | 0 | -6 525 | -6 144 | 0 | -6 144 | -381 | 0 | -381 |

COMPTE D'EXPLOITATION – PREVISIONNEL

| | | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|
| COMM CARTES CREDIT ET TR | -266 | 0 | -266 | -360 | 0 | -360 | 94 | 0 | 94 |
| FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION | -397 | -313 | -710 | -1 007 | -793 | -1 800 | 610 | 480 | 1 090 |
| LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| DOCUMENTATION | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TEL / FAX | -634 | -499 | -1 133 | -403 | -317 | -720 | -231 | -182 | -413 |
| FRAIS DEXPEDITION - RELANCES | -42 | 0 | -42 | 0 | 0 | 0 | -42 | 0 | -42 |
| ASSURANCES | -2 023 | -103 | -2 126 | -1 362 | -103 | -1 465 | -661 | 0 | -661 |
| LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO | -2 002 | -1 577 | -3 579 | -4 471 | -3 521 | -7 992 | 2 469 | 1 944 | 4 413 |
| ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS | -322 | -254 | -576 | 0 | 0 | 0 | -322 | -254 | -576 |
| HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT | -56 | -44 | -101 | -87 | -69 | -156 | 31 | 25 | 56 |
| COUTS RESEAU INFORMATIQUE | -54 | -42 | -96 | 0 | 0 | 0 | -54 | -42 | -96 |
| IMPOTS ET TAXES | -9 688 | -816 | -10 504 | -13 686 | -816 | -14 502 | 3 998 | 0 | 3 998 |
| DIVERS | 109 | 0 | 109 | 0 | 0 | 0 | 109 | 0 | 109 |
| | | | | | | | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | | | 0 | 0 | 0 |
| FRAIS GENERAUX | -92 605 | -81 854 | -174 459 | -98 127 | -95 545 | -193 672 | 5 523 | 13 690 | 19 213 |
| REDEVANCES AFFERMAGE | -55 019 | 0 | -55 019 | -50 004 | 0 | -50 004 | -5 015 | 0 | -5 015 |
| REDEVANCES DE CONCESSIONS | 0 | -10 747 | -10 747 | 0 | -10 528 | -10 528 | 0 | -219 | -219 |
| AMORTISSEMENTS | -40 000 | -1 880 | -41 880 | -40 000 | -2 815 | -42 815 | 0 | 935 | 935 |
| COUTS D'OCCUPATION | -95 019 | -12 626 | -107 645 | -90 004 | -13 342 | -103 346 | -5 015 | 716 | -4 299 |
| CREANCES DOUTEUSES | -463 | -4 345 | -4 807 | -463 | 0 | -463 | 0 | -4 345 | -4 345 |
| PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU | 0 | 3 239 | 3 239 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 239 | 3 239 |
| PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONNE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX | -463 | -1 106 | -1 569 | -463 | 0 | -463 | 0 | -1 106 | -1 106 |
| FRAIS DE SIEGE | -14 599 | -2 545 | -17 144 | -14 440 | -2 508 | -16 949 | -159 | -37 | -195 |
| RESULTAT D'EXPLOITATION | 228 281 | -261 980 | -33 699 | 172 900 | -284 551 | -111 651 | 55 381 | 22 571 | 77 952 |

4.3 COMPTE RENDU ANNUEL TECHNIQUE



Liste des fournisseurs

Raison sociale

##2B'FRESH
3C CUISINE COL (IMMO)
3C CUISINE COL (MAINTENANCE)
ABC DESIGN (IMMO)
ABC DESIGN (MAINTENANCE)
ADCA GFP
ADECCO
ADECCO (CABINET DE RECRUTEMENT)
ALPES FRAIS PRODUCTION
ANEPIA
A-PRO-SERVICES SARL
ARVAL ENTRETIEN FRAIS DIVERS VP
ARVAL ENTRETIEN FRAIS DIVERS VU
ARVAL SERVICE LEASE (8276)
ARVAL SERVICE LEASE (8309)
ATC GROUPE (HONORAIRES)
AU BON GOUT DU TERROIR
AU FOURNIL DU LAC
AXIMA REFRIG (MAINTENANCE)
AXIMA REFRIGERATION (IMMO)
B.PRO FRANCE (IMMO)
B.PRO FRANCE (MAINTENANCE)
BADENOCH & CLARK
BAILLY
BERGAMS BOISSON
BERGAMS BOUL-PAT
BERGAMS MULTI-FAM
BERNARD CHARCUTERIE
BIANCHI (IMMO)
BIGARD DISTRIBUTION VOLAILLE
BIO SERVICES
BIOCOOP RESTAURATION
BLEDINA
BMA SIGN DISPLAY
BODIN CTV
BODIN SURG
BONJEAN
BOULANGERIE DES CLAIRS SOLEILS BOULANGERIE RUFFIOT
BOUYGUES TELECOM
BOUYGUES TELECOM (MATERIEL)
BRETAGNE DESSERTS
BRETZEL BURGARD
BRINK'S EVOLUTION
BUREAU VERITAS EXPLOIT (HONO. MAINT)
BUREAU VERITAS EXPLOITATION
BUSINESS BOOKING AGENCY (BBA)
C.C.L.D.
CAFES RICHARD
CAPIC (IMMO)
CAPIC (MAINTENANCE)
CARNIATO EUROPE
CCL LEZAMPOULS (PETIT MAT.)
CHATEAU D'EAU (BONBONNE)
CHATEAU D'EAU (LOC.RESEAU)
CHEDEVILLE CHARCUTERIE
CHEF ECO (IMMO)
CHEF ECO (MAINTENANCE)
CHOMETTE FAVOR
CHOMETTE FAVOR (MATERIEL)
CITE MARINE EDI (SURGELES)
COLIFRANCE
COMAC (1726)
COMAC (7255)
CONFOREL (IMMO)
COOL
COOL (PETIT MATERIEL)
COUP DE PATES
CREPERIE COLAS
CUISINE SOLUTIONS
CYPRES (BOULANGERIE ROGER)
DEMEUSY
DESAUTEL (IMMO)
DESAUTEL (PETIT MAT)
DESAUTEL FORMATION
DESIGN CONCEPT (MAINT PM)
DESIGN CONCEPT (IMMO)
DIFCAA (PM)
DIVERSEY France
DUQUESNE SERVICE
E.D.F. (ELECTRICITE DE FRANCE)
EBERHARDT FRERES (IMMO)
EBERHARDT FRERES (MAINTENANCE)
EEWORX
EGENCIA FRANCE
ELECTRO CALORIQUE (MAINT)
ELECTRO CALORIQUE IMMO
ELECTROLUX PROFESSIONNEL
Elior
ELIS BONBONNES
ELIS FONTAINES
ELIS SA
ENODIS FRANCE (IMMO)
ENODIS FRANCE (MAINTENANCE)
ESPRI RESTAURATION
ESPRI RESTAURATION MAREE
ESPRI RESTAURATION TRAITEUR
EUROFINS HYGIENE ALIMENTAIRE
EXPRESSO SERVICE
EXPRESSO SERVICE (MAINTENANCE)

Liste des fournisseurs

FERMOB (IMMO)
FERMOB (MAINTENANCE)
FIRST
FLEURY MICHON LS
FOLIATEAM (MAINTENANCE PM)
FOLIATEAM (TELEPHONIE)
FOLLIET (EX TROPICO) ELIOR REST
FOODEX
FOREZIA
FRACIM SERVICES (ENT.REP.MAINT)
FRACIM SERVICES (immo)
FRANCE BOISSONS NATIONAL ELIOR REST
GASEL (IMMO)
GASEL (MAINTENANCE)
GECAM (IMMO)
GECAM (MAINTENANCE)
GEL KIT (MAINTENANCE)
GEL KIT (IMMO.)
GEL MANCHE
GENEDIS (PROMOCASH)
GOUVILLE FROID (IMMO)
GOUVILLE FROID (MAINTENANCE)
GREEN OFFICE (IMMO)
GREEN OFFICE (MAINT.PM)
GROUPE BEDC
GROUPE BEDC (IMMO)
GROUPE QUIETALIS (MAINTENANCE)
GROUPE SEDA (IMMO.)
GROUPE SEDA (MAINTENANCE)
GYRDIS
H.D.C. (IMMO)
H.D.C. (MAINTENANCE)
HAPI TRADING
HEDIMAG (IMMO)
HEDIMAG (MAINTENANCE)
HENCO (IMMO)
HENCO (MAINTENANCE)
HOBART (IMMO.)
HOBART (MAINTENANCE)
HOOGSTOEL & ASSOCIES

HORIS BONNET THIRODE GC (IMMO)
HORIS SERVICES (MAINTENANCE)
IDEM CUISINES (IMMO)
IDEM CUISINES (MAINT)
IGIENAIR
INFOWAY (IMMO)
INFOWAY (MAINT PM)
INMAC
INNOVORDER
ISCO (IMMO)
ISCO (MAINTENANCE)
JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS ELIOR R
JPG
JPG - STAPLES FRANCE (MAINTENANCE)
JPG (IMMO)
JRI (IMMO)
JRI (MAINTENANCE)
KARCHER (IMMO)
KARCHER (MAINTENANCE)
LA BAGUETTE FRANCAISE PROV
LA COMPAGNIE DES DESSERTS
LAPLACE CDP ELIOR REST
LDC GUILLET VOLAILLE
LE BUREAU CONTEMPORAIN (IMMO)
LE BUREAU CONTEMPORAIN (MAINTENANCE)
LE DELAS
LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE
LILI'S BROWNIES
LOOMIS FRANCE
MAC MOBILIER
MAJESTIC INNOVATION (IMMO)
MAJESTIC INNOVATION (MAINTENANCE)
MANIEZ (IMMO)
MANIEZ (MAINTENANCE)
MANPOWER FRANCE INTERIM
MANUTAN
MARESCOL (IMMO)
MARESCOL (MAINTENANCE)
MATFER BOURGEAT (MATERIEL IMMO)

MATFER BOURGEAT (VERRE-VAIS. IMMO)
MATFER BOURGEAT CORPORATE
MECAPACK (IMMO)
MECAPACK (MAINTENANCE)
MELITTA COFFEE (IMMO)
MELITTA PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIO
MIKO
MOBIDECOR (IMMO)
MOBIDECOR (MAINTENANCE)
MOLINEL
MONDIAL FRIGO - IFC (ENTRETIEN)
MONDIAL FRIGO - IFC (IMMO)
MR NET (IMMO.)
MR NET (BARQUETTES)
MR NET (NON ALI CONSO / EPI) PROVIN
NATURDIS (0736)
NATURDIS (3999)
NESPRESSO FRANCE (IMMO)
NESPRESSO FRANCE (ACCES. & CONSOMMA
NK CONSEIL - URVIKA
NUTRISENS
OP SEARCH
OPTIONS
ORANGE
ORIENTAL VIANDES
OXY'PHARM
PARCOURS VP (ENTRETIEN ET DIVERS)
PARCOURS VU
PARCOURS VU (ENTRETIEN ET DIVERS)
PATISFRANCE
PETIT FORESTIER F.DIVERS
PETIT FORESTIER FORMATION
PETIT FORESTIER LOC CONTAINER
PETIT FORESTIER LOCATION
PETIT FORESTIER MEUBLES (LOC VITRIN
PI ELECTRONIQUE (FORMATION)
PI ELECTRONIQUE.

Liste des fournisseurs

POMONA BOF MILLERY
POMONA CHARC MILLERY
POMONA ECONOMAT EDI NANCY
POMONA ECONOMAT EDI ST QUENTIN FALL
POMONA FRUITS-LEGUMES
POMONA SURG ANIMATION MILLERY
POMONA SURGELES EDI LYON
POMONA SURGELES EDI MILLERY
POMONA TERRE AZUR F & L BIO
POMONA TERRE AZUR MAREE
POMONA VIANDE MILLERY
POMONA VOL MILLERY
POULAILLON
PREMIUM FOODS SOLUTIONS (PATISNACK)
PREMIUM FOODS SOLUTIONS (TOOK TOOK)
PRIMEO ENERGIE
PRO NATURA
PSE (IMMO)
PSE (MAINT PM)
QUIETALIS
RESCASET (BARQUETTE)
RESCASET (IMMO.)
RESCASET (MAINTENANCE)
RICHARD (ALCOOL - VINS) ELIOR REST
RICOH (LOCATION)
RICOH (MAINTENANCE)
RIEBER FRANCE (IMMO)
RIEBER FRANCE (MAINTENANCE)
ROSEE DES CHAMPS
ROUSSEL (IMMO)
ROUSSEL (MAINTENANCE)
SAFE (MAINTENANCE)
SAFEXIS EUROPE (IMMO)
SAFEXIS EUROPE (MAINTENANCE)

SAPIAN
SATO ETIQUETTE
SCAL
SCAN EUROS (IMMO)
SCAN EUROS (MAINTENANCE)
SCHWEITZER CHARCUTERIE (EX. SOBOVIA)
SCHWEITZER VIANDE FRAICHE (EX. SOBO SDV)
SEB PROFESSIONAL FRANCE (IMMO) (EX SEB PROFESSIONAL FRANCE (MAINT) (EX SELECTA (CONSOUMATIONS CONVIVES)
SELECTA (IMMO)
SELECTA (LOCATION MATERIEL)
SELECTA (MAINTENANCE PM)
SELECTA FRANCE (REST COLLECTIVE)
SELESCOPE
SEMPA (FOURNITURES)
SEMPA (IMMO)
SFI FOOD INGREDIENTS
SFR BUSINESS TEAM (EX.9 TELECOM)
SICABA
SIDER
SIDER (IMMO)
SNACKING SERVICES BOUL/PAT
SOCAMEL (IMMO.)
SOCAMEL (MAINTENANCE)
SOCOTEC EQUIPEMENT IMMO
SOCOTEC EQUIPEMENTS PM
SOCOTEC FORMATION
SODEBO
SODIGIF (IMMO)
SODIGIF (MAINTENANCE)
SOLIA
SOLIBIO (2170)
SOPAC (IMMO)

SOPAC SA (MAINTENANCE)
SOPEDI
SOREDIS FRANCE BOISSONS ELIOR REST
SORIPA
SOUP'IDEALE
STACI
STB (Stalaven Teyssier Boutot) (F&L
SUPERGROUP BOISSONS - ELIOR REST
SUPERGROUP ECONOMAT
SUPPLAY
SYSCO FRANCE (EX DAVIGEL)
SYSCO FRANCE SAS (EX DAVIFRAIS)
SYSCO FRANCE SAS F&L (EX DAVIFRAIS)
SYSCO FRANCE SAS PdM (EX DAVIFRAIS)
TECHNIVAP (MAINTENANCE)
TECHNYS IM (IMMO)
TECHNYS IM (MAINTENANCE)
TERRA CORSA
TOP ATLANTIQUE
TOURNUS (PETIT MATERIEL – MAINTENANCE)
TOURNUS EQUIPEMENT (IMMO)
TRADE CHOR (IMMO)
TRADE CHOR (MAINTENANCE)
UNIC (IMMO)
UNIC MAINTENANCE
UNILEVER FRANCE ELIOR REST
VELTIS
VITAFRAIS BIO
VIVALYA BIO
VIVALYA FRUITS-LEGUMES
VIVALYA MAREE
VLAEMYNCK (IMMO)
VLAEMYNCK (MAINTENANCE)
XELIANS ARCHIVAGE

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 renouv 2019 |
| RESITECH / CC PONTARLIER | 6 580,00 | -30,05 | -731,11 | -761,16 | 5 818,84 | 16/09/2019 | plan de renouv 2019 |
| BONNET / MATERIEL DE CUISINE | 51 512,10 | 0,00 | -5 831,86 | -5 831,86 | 45 680,24 | 01/10/2019 | plan de renouv 2020 |
| BONNET / MATERIEL DE CUISINE | 38 014,83 | 0,00 | -4 303,79 | -4 303,79 | 33 711,04 | 01/10/2019 | plan de renouv 2020 |
| ABSYS / PONTARLIER | 20 602,40 | 0,00 | -2 240,82 | -2 240,82 | 18 361,58 | 12/10/2019 | plan de renouv 2020 |
| HORIS / INSTALLATION FROID | 25 705,00 | 0,00 | -2 570,50 | -2 570,50 | 23 134,50 | 01/10/2019 | plan de renouv 2020 |
| BK ELECTRICITE / MAT ELECTRIQUE | 348,35 | 0,00 | -25,32 | -25,32 | 323,03 | 09/01/2020 | plan de renouv 2020 |
| ABSYS / HONORAIRE | 3 300,00 | 0,00 | -239,84 | -239,84 | 3 060,16 | 09/01/2020 | plan de renouv 2020 |
| BK ELECTRICITE / MAT ELECTRIQUE | 302,40 | 0,00 | -21,98 | -21,98 | 280,42 | 09/01/2020 | plan de renouv 2020 |
| S.3.P /PEINTURE HUISSERIE PORTES | 1 217,30 | 0,00 | -172,28 | -172,28 | 1 045,02 | 16/01/2020 | plan de renouv 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 | |
| BUREAU V/contrôle technique | 1 070,00 | -107,00 | -26,97 | -133,97 | 936,03 | 01/10/2020 | |
| BUREAU V/contrôle technique | 530,00 | -53,00 | -13,36 | -66,36 | 463,64 | 01/10/2020 | |
| HORIS BONNET THIRODE GC (IMMO)/meuble réfrigéré | 12 827,68 | -1 135,16 | -323,33 | -1 458,49 | 11 369,19 | 12/11/2020 | |
| HORIS BONNET THIRODE GC (IMMO)/armoire froide | 2 435,75 | -215,55 | -61,39 | -276,94 | 2 158,81 | 12/11/2020 | |
| RESITECH / SOL | 9 650,00 | -965,00 | -243,23 | -1 208,23 | 8 441,77 | 01/10/2020 | |
| EEWORX (TABLETTE)/tablette 4G Samsung | 1 555,00 | -211,95 | -97,99 | -309,94 | 1 245,06 | 04/05/2021 | |
| CHOMETTE FAVOR (MATERIEL IMMO) /ROBOT ET PETIT MATERIEL | 3 005,86 | -151,78 | -133,37 | -285,15 | 2 720,71 | 18/07/2022 | |

Investissements réalisés au 31/12/2023

| 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 € | |
| | CHOMETTE | 3 005,86 € | |
| 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 | 38 663,60 € |
| | | 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 | | 405 374,68 € | |
| Total investissement contractuel | | 420 000,00 € | |
| Capacité d'investissement résiduelle | | 14 625,32 € | |

MERCI DE VOTRE ATTENTION



Affaire n°8 : Mandat Spécial pour la participation de Monsieur Patrick GENRE, Maire de Pontarlier, de Madame Daniella Thiebaud-Fonck, Adjointe, de Madame Cécile Tine, Conseillère Municipale et Madame Nathalie BESSON, Conseillère Municipale au 30ème anniversaire du Jumelage entre la Ville de Pontarlier et la Ville de Zarautz en Espagne qui s'est déroulé du vendredi 4 au dimanche 6 octobre 2024.

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 26 |

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, Madame Daniella Thiebaud-Fonck, Adjointe au Maire, Madame Cécile Tine, Conseillère Municipale et Madame Nathalie Besson, Conseillère Municipale, se sont rendus à Zarautz, ville jumelée de Pontarlier pour participer au 30^{ème} anniversaire du jumelage entre les deux villes, du 4 au 6 octobre 2024.

Considérant que cet évènement permet de renforcer les liens entre les deux villes et de célébrer les 30 ans du jumelage.

Monsieur le Maire sollicite l'octroi d'un mandat spécial afin de participer au 30^{ème} anniversaire du jumelage entre les deux villes, du 4 au 6 octobre 2024, accompagné de Madame Daniella Thiebaud-Fonck, Adjointe au Maire, Madame Cécile Tine, Conseillère Municipale et Madame Nathalie Besson, Conseillère Municipale.

Considérant qu'en vertu de l'article R. 2123-22-1 du Code Général des Collectivités Territoriales, les frais de séjour (hébergement, restauration, ...) sont remboursés dans les conditions définies par le décret 2006-781 du 3 juillet 2006 susvisé.

Considérant que le transport entre la résidence administrative et l'aéroport sera mutualisé et se fera via un véhicule appartenant au Lycée Xavier Marmier de Pontarlier (ayant une délégation partant à Zarautz également).

Les frais liés au transport (autoroute, frais d'aéroport) sont remboursés selon les modalités définies par délibération du Conseil municipal, soit sur présentation d'un état de frais, soit sur présentation de factures 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, de frais de carburant 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 9 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 26 voix pour, 4 voix ne prend pas part au vote (M. Patrick GENRE,)(Mme Daniella THIEBAUD-FONCK,)(Mme Cécile TINE,)(Mme Nathalie BESSON),

- Confère un caractère de mandat spécial au déplacement de Monsieur le Maire, de Madame Thiebaud-Fonck, Adjointe, de Mesdames Tine et Besson, Conseillères Municipales pour participer au déplacement à Zarautz, dans le cadre du 30^{ème} anniversaire des villes jumelées qui s'est déroulé du 4 au 6 octobre 2024.
- Prend en charge les frais de missions, de déplacement, d'hébergement et de restauration dans les conditions fixées par la présente délibération, sur présentation de justificatifs.

Programme (*) de Zarautz - 4, 5 et 6 octobre 2024

(*) pas encore définitif

Vendredi 4 octobre 2024

Depuis l'aéroport, transfert à l'Hôtel

horaires en fonction du vol

- 17 h 30 Accueil officiel à la mairie
- À 18h00 Itinéraire du Patrimoine (Visite - Aurreku et photo sur la place Pontarlier)
- 20h00, dîner à la société gastronomique Ondartza
- 22h30 retour à l'Hôtel

Samedi 5 octobre 2024

- 10h00: Visite du Musée d'Art et d'Histoire de Zarautz
- 11h00: Visite du Photomuseum à Zarautz
- 12:00 Animation *Zarautz kantuan* (chansons traditionnelles en centre ville)
- 13 h 30 Départ pour la cave de Txakoli (taxis prévus)
- 14h00 Repas à la cave de Txakoli avec *trikitixa et bertsos* (musique et chansons traditionnelles)
- A 19h00 retour à Zarautz (taxis prévus) et temps libre... (Pintxos + Concert)

Dimanche 6 octobre 2024

- À 10h00 Départ pour Getaria (taxis prévus), visite guidée du Musée Balenciaga (accompagnés de danseurs)
- 13h00 Repas au Restaurant Gure Txokoa de Zarautz
- 15h00 Retour à l'hôtel et transfert en taxi à l'aéroport (à confirmer en fonction de l'horaire du vol de retour)



À Zarautz, le 18 mars 2024
Objet: Jumelage – 30ème anniversaire
Mr. Xabier Txurruka Fernandez, Maire de Zarautz

À l'attention de :
Mme. Daniella THIÉBAUD-FONCK.
Mme. Delphine LANNAUD

Mesdames,

Dans un premier temps, un chaleureux salut de la part des Zarautzarras.

Cette année nous allons célébrer le 30^{ème} anniversaire de notre jumelage avec Pontarlier. Nous tenons tout d'abord à vous remercier pour votre invitation à participer à la rencontre qui aura lieu dans votre ville du 13 au 15 septembre. Nous y serons présents avec grand plaisir.

La mairie de Zarautz souhaite à son tour vous convier, ainsi que les habitants de Pontarlier, à une rencontre et qui se tiendra dans notre ville du 4 au 6 octobre.

Merci de nous faire part de votre réponse dès que possible afin que nous puissions organiser votre visite.

Nous vous prions d'agréer, Mesdames, nos plus sincères salutations.

Au nom du maire et en tant que représentante de la municipalité, des affaires culturelles, de la jeunesse et de la langue basque, Mme. Iruñe Urbieta.

Affaire n°9 : Remboursement des frais de déplacement engagés par Laura IHLEN, chargée de mission Jumelage et Madame Gisèle GHAGLION, traductrice afin d'accompagner la délégation d'élus de Pontarlier au 30ème anniversaire du Jumelage entre Zarautz et Pontarlier, qui s'est déroulé du 4 au 6 octobre 2024

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

Dans le cadre du 30ème anniversaire du jumelage entre Pontarlier et Zarautz, et afin de remercier la Municipalité de Pontarlier de l'organisation de la Fête des jumelages ayant eu lieu le week-end du 13 au 15 septembre 2024, la ville de Zarautz a invité à son tour une délégation pontissalienne à leur rendre visite au Pays basque du 4 au 6 octobre 2024.

Dans ce contexte et afin d'assurer certaines missions notamment de traduction, Monsieur le Maire a fait appel à un agent de la collectivité, Madame Laura IHLEN, Chargée de mission jumelage et un collaborateur occasionnel du service public Madame Gisèle GHIGLION pour les accompagner.

Le programme de ce séjour porte sur des réceptions officielles, des visites culturelles et gastronomiques pour célébrer les 30 ans du jumelage.

Selon les dispositions des articles 2 et 7-1 du décret n°2001-654 du 19 juillet 2001, la Ville de Pontarlier propose d'assurer la prise en charge des frais de déplacement et de restauration directement sur la base des justificatifs produits (factures de repas, tickets de transport, etc.), ne pouvant être supérieur au montant des dépenses réellement engagées.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 9 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Rembourse les frais engagés par Madame Laura IHLEN, chargée de gestion jumelage et Madame Gisèle GHIGLION, collaborateur occasion du service public dans le cadre de ce déplacement, dans la limite des dépenses engagées.

Affaire n°10 : Convention de gestion en flux des réservations de logements sociaux à l'échelle de la Ville de Pontarlier

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

La réforme nationale des attributions de logements sociaux vise une plus grande transparence des processus d'attributions, une meilleure information des demandeurs et les conditions d'une plus grande mixité sociale. La loi portant Evolution du Logement, de l'Aménagement et du Numérique (E.L.A.N.) du 23 novembre 2018 rend obligatoire la gestion des contingents de réservations des logements sociaux jusqu'alors géré **en stock** à une gestion **en flux** afin de fluidifier les processus d'attributions. Conformément à la loi 3DS, elle s'applique à compter du 23 novembre 2023.

La gestion en flux a pour objectifs de mieux répondre à la demande de logement social et de faciliter la mobilité résidentielle en desserrant les contraintes liées à la gestion en stock. Elle lève les freins liés à des logements réservés identifiés qui pouvaient mettre des années à se libérer. Elle élargie l'offre de logements mobilisables pour répondre aux demandes de logements. Elle a également pour but de réduire les délais d'attribution du fait de l'inadaptation des logements aux demandes des publics réservataires. Enfin, elle représente une opportunité de resserrer les liens entre réservataires et bailleurs.

La Ville de Pontarlier étant **réservataire de logements sociaux** (*en contrepartie des garanties d'emprunt accordées aux bailleurs sociaux pour leurs prêts à la réalisation/réhabilitation de logements sociaux et des apports de foncier apportés*) doit signer une convention de gestion en flux (**jointes en annexes**) pour une durée de 3 ans applicable à compter du 01 janvier 2025, avec chacun des 3 bailleurs (**Habitat 25, Idhéo et Néolia**) ayant du parc social sur Pontarlier.

L'évolution majeure réside dans le fait que ce ne seront plus des logements identifiés qui seront affectés à un réservataire donné, mais à un **objectif quantitatif annuel**, traduit par un nombre d'attribution à faire valoir sur l'année. Seul, à la 1^{ère} mise en service d'un programme, perdurera le système de « stock » de logements identifié permettant d'utiliser un droit dit « droit unique ».

- Calcul de l'objectif quantitatif annuel d'attribution :

Un mode de calcul réglementaire permet de transformer les droits de réservations actuels de la Ville de Pontarlier en objectif quantitatif annuel d'attribution à réaliser dans l'année à savoir :

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Objectif quantitatif annuel d'attribution *** | = | Part du réservataire en % * <i>(Poids des réservations de la commune/parc du bailleur)</i> | X | Assiette de calcul ** <i>(Nombre de logements concernés par la gestion en flux disponibles à la relocation)</i> |
|--|---|--|---|---|

* Taux maximum négocié par la Ville à 20 % pendant toute la durée de la convention pour Néolia et Habitat 25 à l'exception d'Idhéo ou l'objectif quantitatif annuel d'attribution est déjà négocié à 3 pendant toute la durée de la convention.

** L'assiette de calcul est actualisée chaque année sans qu'il soit besoin de conclure un avenant. Pour la première année,

l'assiette porte sur les attributions de l'année 2023. Pour les années suivantes, le bailleur transmet à la commune avant le 28 février, le détail de l'assiette actualisée à l'année N-1.

**** Sous réserve de la libération de logements*

Les 3 bailleurs ont transmis à la commune un état des lieux des réservations actuelles et le calcul de l'objectif annuel 2025 d'attribution qu'équivalent ces droits de réservation :

- Habitat 25 : 25 libérations en 2023, soit un objectif annuel 2025 de 5 attributions ;
- Néolia : 25 libérations en 2023, soit un objectif annuel 2025 de 5 attributions ;
- Idéha : 15 libérations en 2023, soit un objectif annuel 2025 de 3 attributions.

Ainsi, tous bailleurs confondus, l'objectif quantitatif annuel d'attribution **2025** pour la Ville de Pontarlier en tant que réservataire est de **13 attributions** donnant lieu à une entrée dans les lieux (*sous réserve de la libération de logements*).

En termes de gestion, la commune de Pontarlier fait le choix de désigner les candidats à l'attribution de manière directe, via son CCAS, aux bailleurs sociaux précités. Le mode de gestion choisi correspond à celui actuellement appliqué.

Les nouvelles opérations de logement social continuent de faire l'objet d'une gestion en stock pour la première location. A leur libération, les éventuels droits de réservations générés par le réservataire entrent dans la gestion en flux avec une actualisation annuelle du calcul de l'assiette.

Pour mémoire, la gestion en flux doit contribuer aux objectifs de mixité sociale et de réduction des écarts sociaux à l'échelle de la CCGP inscrits dans la Convention Intercommunale d'Attributions (C.I.A.) :

- 25 % des attributions en dehors des quartiers de la politique de la Ville doivent être réalisés au bénéfice des ménages dont les ressources sont inférieures au seuil du 1er quartile de ressources des demandeurs et aux ménages relogés dans le cadre d'opération de renouvellement urbain.
- 50 % des attributions dans les Q.P.V. doivent bénéficier à des ménages des trois quartiles supérieurs.
- Chaque réservataire de logements sociaux contribue au logement des ménages prioritaires définis

Ces objectifs d'attributions tiennent compte de la demande des ménages et de la fragilité de l'occupation du parc social constatées sur le territoire.

Le bailleur social s'engage à transmettre, avant le 28 février de chaque année, le nombre de logements locatifs sociaux constituant le parc de référence et le nombre prévisionnel de logements soustraits du calcul du flux de l'année en cours (*assiette de calcul*) ».

Le bailleur réalisera, avant le 28 février de chaque année, un bilan annuel des logements proposés, ainsi que des logements attribués au cours de l'année précédente, par réservataire, par typologie de logement, type de financement, localisation hors et en quartier politique de la Ville, commune et période de construction (L.441-5-1 du C.C.H.) et le présentera au réservataire.

La Commission Solidarités - Social - Politique de la Ville - Santé a émis un avis favorable à

l'unanimité lors de sa séance du 10 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve les termes et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer les conventions de gestion du contingent communal en flux avec Habitat 25, Néolia et Idhée ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à effectuer toutes démarches administratives s'y rapportant.



Convention de gestion en flux des réservations de logements sociaux à l'échelle de la Ville de Pontarlier

La présente convention est établie entre :

L'organisme locatif social **HABITAT 25**, sis 2 – 4 rue Arthur Bourdin – 25300 Pontarlier, représenté par son Directeur Général, Monsieur Laurent GAUNARD, ci-après dénommé « *le bailleur* »,

Et

La Ville de Pontarlier, sise 56 rue de la République – 25300 Pontarlier, représentée par son Maire, Monsieur Patrick GENRE, dûment habilité à signer la présente convention en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du2024, ci-après dénommé « *le réservataire* »

Et

Le Centre Communal d'Action Sociale de Pontarlier, sis 6 rue des Capucins – 25300 Pontarlier, représenté par sa Vice-Présidente, Mme Bénédicte HERARD dûment habilitée à signer la présente convention par délibération de son Conseil d'Administration en date du 2024, ci-après dénommé « *le gestionnaire du contingent du réservataire* »

Elle définit :

- L'objet et le cadre territorial de la convention ;
- Le patrimoine locatif social concerné par la convention ;
- L'état du stock de logements réservés et la détermination de la part du réservataire en % ;
- La détermination de l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir ;
- les objectifs quantitatifs à atteindre, le principe de répartition du flux et engagements des parties ;
- les modalités de gestion ;
- La gestion particulière du parc neuf ;
- Les modalités d'attribution des logements ;
- Les modalités d'évaluation annuelle ;
- Les modalités d'actualisation ;
- La durée de la convention.

Article 1er : Objet et cadre territorial de la convention

La présente convention vise à définir la mise en œuvre des droits de réservation de la Ville de Pontarlier sur son territoire. Elle prévoit les modalités pratiques de gestion du contingent du réservataire. L'annexe 2 précise la part du réservataire (flux annuel), l'assiette de calcul et les objectifs quantitatifs annuels d'attribution. La présente convention vaut convention unique de réservation entre la Ville de Pontarlier et le bailleur.

Article 2 : Patrimoine locatif social concerné par la gestion en flux

Le patrimoine du bailleur, objet de la présente convention, est celui qui est concerné par l'ensemble des dispositions des chapitres I et II du titre IV du livre IV du CCH :

- Les logements conventionnés ouvrant droit à l'aide personnalisée au logement (APL) relevant des dispositions relatives aux attributions de logements locatifs sociaux ;
- Les logements non conventionnés mais construits, améliorés ou acquis et améliorés avec le concours financier de l'État (financement antérieur à 1977) ;
- Les logements déconventionnés mais tombant dans le champ d'application de l'article L411-6 du CCH.

Pour les sociétés d'économie mixte agréées en vue d'exercer une activité de construction et de gestion de logements locatifs sociaux, seuls les logements conventionnés ouvrant droit à l'APL sont pris en compte.

Sont exclus de la gestion en flux :

- Les logements-foyers, les résidences services et les résidences universitaires ;
- Les logements financés en Prêt Locatif Intermédiaire (PLI) ;
- Les logements réservés au profit des services relevant de la défense nationale, de la sécurité intérieure ainsi que ceux relevant des établissements publics de santé.

Article 3 : Etat du stock de logements réservés et détermination de la part du réservataire en % (*flux annuel*)

Le recensement des droits existants est réalisé sur l'ensemble des logements concernés par un droit de réservation ayant été formalisé dans le cadre d'une convention en contrepartie de l'octroi d'une garantie d'emprunt, d'un apport financier ou de foncier.

L'état des lieux des réservations, première phase de mise en œuvre de la gestion en flux, a été validé par les parties.

A l'issue de cette validation, **la part du réservataire (*flux annuel*), dénommée (X)** et exprimée en pourcentage, affectée au réservataire a été établie à hauteur de **20 %**. Ce taux annuel reste fixe pendant toute la durée de la convention.

Il pourra être revu, en accord avec le réservataire, notamment si les résultats sont trop éloignés des objectifs quantitatifs annuels d'attribution ou si l'engagement de la collectivité varie.

La part du réservataire sera actualisée à l'occasion de la prochaine convention afin d'intégrer les variations du parc de logements et les nouveaux droits acquis par la collectivité en fonction des contreparties octroyées (garantie d'emprunt, apport de foncier...).

Article 4 : Détermination de l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir

L'assiette de calcul du flux annuel global de logements de l'année N à répartir entre les réservataires, **dénommée (A)**, est déterminée en fonction de :

- (b) : nombre d'attributions effectives¹ (attribution suivie d'un bail signé) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux sur le territoire du réservataire.

Les logements mobilisés par le bailleur pour favoriser la mobilité résidentielle ne sont pas pris en compte dans l'assiette de calcul, ils doivent donc être soustraits du nombre précédent (b). Il s'agit des logements prévisionnels nécessaires pour l'année N sur le territoire du réservataire :

- (c) : aux mutations au sein du patrimoine du bailleur ;
- (d) : aux relogements dans le cadre d'une opération de rénovation urbaine ou de renouvellement urbain ;

¹ Hors attributions dans un programme neuf.

- (e) : aux relogements dans le cadre d'une opération de requalification de copropriétés dégradées (ORCOD) mentionnée aux articles L. 741-1 et L. 741-2 du CCH (opérations d'intérêt local et national);
- (f) : aux relogements en cas d'interdiction d'habiter dans les bâtiments insalubres (art. L. 521-3-1 à L. 521-3-3 du CCH) ;
- (g) : aux relogements en cas d'opérations de vente.

L'assiette de calcul du flux annuel global de logements de l'année N à répartir entre les réservataires sur le territoire concerné s'apprécie de la façon suivante :

$$(A) = (b) - (c) - (d) - (e) - (f) - (g)$$

Pour la 1^{ère} année d'application de la présente convention, l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir entre les réservataires du territoire concerné est calculée sur les données au 31/12/2023 et est précisé en annexe.

Pour les années suivantes, le bailleur transmettra au réservataire avant le 28 février de chaque année, l'actualisation de l'assiette à l'année N-1 ainsi que tous les éléments ayant permis son actualisation (cf. article 9).

Article 5 : Objectif quantitatif annuel d'attribution, principe de répartition du flux et engagements des parties

5.1 Objectif quantitatif annuel d'attribution

L'objectif quantitatif annuel d'attribution correspond au flux annuel affecté au réservataire, c'est-à-dire la part des logements réservés, **dénoté (X)** tel que défini à l'article 3 multiplié par l'assiette de calcul, **dénotée (A)** telle que définie à l'article 4.

Il est calculé de la façon suivante :

$$\text{Objectif quantitatif annuel d'attribution} = (X) \times (A)$$

Pour la 1^{ère} année d'application de la présente convention, l'objectif quantitatif annuel d'attribution est précisé en annexe.

L'objectif quantitatif annuel sera recalculé chaque année par le bailleur en fonction des éléments d'actualisation obligatoires.

Le décompte des engagements porte sur les attributions effectives donnant lieu à une entrée dans les lieux.

5.2 Principe de répartition du flux proposé par le bailleur au réservataire

La répartition du flux proposée par le bailleur au réservataire dépendra des libérations et mises en service de logements et considérera :

- Le principe général d'équité / de préservation des équilibres dans la répartition des logements (en termes de localisation, de financement et de typologie) proposés à l'ensemble des réservataires (Etat, Collectivités, Action Logement Service et autres) ;
- La stratégie portée par le bailleur pour maintenir ou renforcer la mixité sociale au regard de l'occupation sociale du parc,
- Les dispositions de la Convention Intercommunale d'Attributions (CIA), dans une perspective de répondre à la diversité de la demande et d'être en cohérence avec les orientations d'attribution définies localement ;
- Des besoins exprimés par le réservataire, via son CCAS, gestionnaire du contingent du réservataire (cf. article 6.2).

5.3 Engagements des parties

Le bailleur s'engage à poursuivre le partenariat existant avec le réservataire sur les attributions et à porter une attention particulière à toutes les propositions de candidature faites par le réservataire via son CCAS, gestionnaire du contingent du réservataire.

Article 6 : Mode de gestion des logements en flux

Les droits de réservation peuvent être gérés juridiquement selon deux modes :

- Gestion directe : le réservataire présente au bailleur des demandeurs pour l'attribution de logements sociaux lors d'une mise en location ;
- Gestion déléguée au bailleur : le réservataire confie au bailleur le soin de désigner des candidats à l'attribution.

Quel que soit le mode de gestion retenu, les orientations en matière d'attribution et de mixité sociale définies par la Conférence Intercommunale du Logement (CIL) dans le document cadre s'appliquent et les attributions réalisées devront permettre d'atteindre les obligations réglementaires (Loi LEC) telles que définies dans la Convention Intercommunale d'Attribution (CIA) notamment :

- Pour les bailleurs sociaux : Hors QPV, 25 % minimum des attributions annuelles (*suivies de baux signés*) doivent être consacrées à des ménages issus du 1^{er} quartile et/ou à des personnes relogées dans le cadre d'une opération de renouvellement urbain et/ou à des ménages relogés dans le cadre d'une opération de lutte contre l'habitat indigne. Cette obligation n'incombe pas aux réservataires, néanmoins ces derniers s'engagent à favoriser les attributions aux ménages du premier quartile ;
- Pour les bailleurs sociaux : En QPV, 50 % minimum des attributions doivent être consacrées à des ménages issus des 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} quartiles de la demande. Cette obligation n'incombe pas aux réservataires, néanmoins ces derniers s'engagent à favoriser les attributions aux 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} quartiles ;
- Pour les bailleurs sociaux et les réservataires : 25 % minimum des attributions réalisées sur leurs contingents propres doivent se faire en faveur des publics prioritaires listés à l'article L441.1 du CCH ;

Le mode de gestion retenu au titre de la présente convention est celui de la gestion directe et correspond à celui actuellement appliqué. Pour mémoire, le CCAS de Pontarlier assure cette gestion, en lien avec le bailleur, en analysant et en proposant des candidatures lorsque le logement est fléché sur le contingent de la Ville de Pontarlier.

Les deux parties seront attentives aux engagements réciproques sur :

- Les délais, pour éviter la vacance ;
- L'adéquation de la proposition des candidats aux enjeux d'occupation sociale et d'équilibre territorial éventuellement identifiés par le bailleur et/ou la collectivité ;
- Dans la mesure du possible, la proposition de trois candidats.

Le bailleur informe le réservataire par mail, via le CCAS de Pontarlier (cf. schéma en annexe 4), dès réception du préavis, de toute libération de logement sur la Ville de Pontarlier. La CCGP en est également informée en tant que cheffe de file de la politique d'attributions des logements sociaux.

Le bailleur indique les caractéristiques du logement (typologie, surface habitable, loyer, charges, financement, étage, adresse, accessibilité PMR et éventuels aménagements spécifiques) et précise si le bien est fléché ou non sur le contingent de la Ville de Pontarlier. Le fléchage du logement par le bailleur sur le contingent de la Ville de Pontarlier dépendra de l'adéquation des caractéristiques du logement libéré avec les besoins exprimés par le CCAS et des principes évoqués dans l'article 5.2.

Au vu des besoins exprimés par le CCAS de Pontarlier, les préconisations à considérer pour aider au fléchage du logement sur le réservataire « Ville de Pontarlier » sont les suivantes :

- Besoin majoritaire en petits logements (T1 à T3) ;
- Pour certaines situations, le CCAS exprimera en amont au bailleur les caractéristiques du logement attendu ;
- Par ailleurs, il est demandé aux bailleurs de privilégier ces propositions de logements en tenant compte des objectifs de rééquilibrage de peuplement. Il s'agit d'éviter les effets de concentration de précarité et de tenir compte de la situation de peuplement des quartiers, notamment les Q.P.V. Dans ce cadre, afin d'assurer la mixité sociale, il sera souhaitable d'éviter autant que possible, les propositions de logements aux profils PLAI sur les secteurs en QPV (Les Pareuses/Berlioz).

Si le bien est fléché sur le contingent de la Ville de Pontarlier, le CCAS de Pontarlier transmet au bailleur en retour la liste des candidats proposés issus du fichier partagé de la demande (au nombre de 3 dans la mesure du possible) dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date de transmission de l'information.

Le bailleur s'engage à étudier la/les proposition(s) et à les présenter, le cas échéant, en CALEOL, à l'issue d'une instruction préalable favorable.

En cas d'une proposition inférieure à 3 candidats, le bailleur s'autorise à compléter la liste des candidats à partir du fichier partagé de la demande pour le logement proposé.

En cas d'impossibilité pour le CCAS de Pontarlier de désigner des candidats pour le logement proposé, elle en informe le bailleur dans les meilleurs délais et en tout état de cause, au plus tard 10 jours ouvrés après la transmission par le bailleur de l'offre de logement.

Les attributions suivies d'entrées dans les lieux qui découlent des candidatures proposées par le CCAS de Pontarlier seront comptabilisées de l'objectif quantitatif annuel du réservataire.

Article 7 : Gestion particulière du parc neuf

Au titre des garanties d'emprunts apportées par la Ville de Pontarlier sur les programmes neufs, elle bénéficiera d'un taux de réservation de 10 % des logements du programme financé lors de sa livraison (emprunts co-garantis Ville de Pontarlier/Conseil Départemental à hauteur de 10% respectif). Les autres financements apportés (participation, apport de foncier...) feront l'objet d'une négociation entre le bailleur et la Ville de Pontarlier. La Ville de Pontarlier, via son CCAS, proposera des candidats pour la 1^{ère} attribution du/de ce(s) logement(s). A leur libération, les logements du programme seront soumis à la gestion en flux.

Pour chaque livraison de programme de logements sociaux, le bailleur veillera à répartir de façon équilibrée les logements entre les réservataires de l'opération.

Dès la connaissance des éléments de mise en service d'un programme, le bailleur s'engage à envoyer la répartition des logements proposée à tous les réservataires de l'opération financée (sur la base des droits de réservations de chacun) dans le respect des engagements contractuels pris par le bailleur avec les réservataires.

Trois mois au moins avant la mise en service, le bailleur adressera au CCAS de Pontarlier, par courrier électronique et/ou par voie postale, la liste des logements qui lui seront proposés pour leur première mise en location afin que celui-ci puisse transmettre des propositions de candidat au bailleur pour instruction des dossiers.

Cette transmission devra en outre préciser pour chacun des logements :

- la typologie du logement et la surface habitable,
- le loyer par mois et le type de financement,
- la localisation précise et le niveau (étage),
- le niveau d'accessibilité.

Le CCAS de Pontarlier dispose d'un délai de 30 jours avant la date de mise en service prévisionnelle (réception contractuelle) pour procéder à la proposition d'un ou plusieurs candidats. Le défaut de proposition dans ce délai de 30 jours vaut renonciation à son droit de réservation jusqu'à la prochaine libération de ce logement qui intégrera la gestion en flux.

Par ailleurs, le bailleur pourra, si le CCAS de Pontarlier a proposé moins de 3 candidats, proposer un ou deux candidats en 2^{ème} et 3^{ème} position, afin de limiter le risque de vacance en cas de refus du ou des candidats proposés par le réservataire.

Article 8 : Proposition et attribution de logement – CALEOL

Les propositions et attributions des logements effectuées par le bailleur devront respecter l'équilibre sur le plan territorial du patrimoine existant et la recherche de solutions adaptées aux besoins des ménages concernés (adéquation du logement aux caractéristiques et à la situation financière des ménages).

La prise en compte de ces ménages repose sur le dépôt préalable, par le ménage, d'une demande de logement social enregistrée dans le fichier commun de la demande locative sociale.

Le CCAS de Pontarlier reçoit les convocations pour toutes les réunions de la Commission d'Attribution des Logements et d'Examen de l'Occupation des Logements (CALEOL) lors desquelles des attributions seront réalisées pour les logements situés sur son territoire. La CALEOL reste souveraine dans ses décisions.

Article 9 : Evaluation annuelle de la convention

Une évaluation annuelle devra être réalisée par le bailleur avant le 28 février de chaque année et présentée au réservataire et à son CCAS. La CCGP en tant que cheffe de file de la politique intercommunale d'attributions sera également conviée par le bailleur.

Cette évaluation sera réalisée sur la base d'un bilan de l'année écoulée réalisé par le bailleur, faisant apparaître les logements proposés, ainsi que les logements attribués, par réservataire et par typologie de logement, type de financement, localisation hors et en quartier politique de la ville, commune et période de construction. Il sera également examiné le nombre de logements ayant fait l'objet d'une proposition de candidats par le réservataire et le nombre de candidats acceptés en CALEOL.

L'objectif de ce bilan qualitatif et quantitatif de la gestion en flux (*objectivé et documenté*) consiste à :

- Examiner les éventuels écarts entre les engagements pris et la réalité de la mobilisation du parc ;
- Veiller à l'adéquation des candidats proposés aux logements à attribuer ;
- Questionner le taux de refus des demandeurs post attributions,
- Redéfinir les objectifs annuels.

A titre informatif, les 3 bailleurs du territoire, pourront s'ils le souhaitent envisager une démarche inter-bailleurs en réalisant une présentation et un support Powerpoint communs. Le support devra être transmis au moins 15 jours à la Ville de Pontarlier et à son CCAS avant la tenue de la réunion de bilan qui aura lieu dans les locaux du réservataire.

À la suite du bilan, s'il apparaît que le bailleur n'a pas atteint ses objectifs, un point est opéré entre le réservataire, le CCAS de Pontarlier et le bailleur afin d'en établir les raisons et définir les éventuelles actions correctives à mettre en place en année N+1.

Une rencontre intermédiaire entre le bailleur, le CCAS de Pontarlier et la CCGP sera programmée 6 mois après la première mise en application de la présente convention pour faire le point sur la mise en œuvre du dispositif et les ajustements opérationnels nécessaires/éventuels.

A l'échéance de la convention, un bilan global de celle-ci sera réalisé avec le réservataire, le CCAS, le bailleur et l'inter-bailleurs afin de déterminer les modalités de la prochaine convention. La CCGP sera également conviée.

Article 10 : Actualisation de la convention

La convention pourra être modifiée annuellement par avenant afin de prendre en compte :

- Les nouveaux besoins identifiés par les collectivités réservataires et/ou le bailleur ;
- L'évolution des textes relatifs à l'attribution des logements locatifs sociaux.

L'assiette de calcul et les objectifs quantitatifs annuels d'attribution seront actualisés annuellement sans nécessité d'un avenant, sur la base des données transmises par le bailleur en application de l'article 9 et des modalités de calcul fixées aux articles 3, 4 et 5 de la convention.

Article 11 : Prise d'effet et durée de la convention

La présente convention prend effet au **1^{er} janvier 2025**. Elle est conclue pour une durée de 3 ans.

La Ville de Pontarlier et le CCAS ont la possibilité de se retirer de la présente convention. Pour se faire elles doivent notifier leur décision par lettre recommandée avec accusé de réception, au moins 3 mois avant la date anniversaire de la prise d'effet de la convention.

Fait en 3 exemplaires,

A Pontarlier, le

| | | |
|--|----------------------------|---|
| Habitat 25 | La Ville de Pontarlier | Le Centre Communal d'Action Sociale de Pontarlier |
| Le Directeur Général, Laurent GAUNARD | Le Maire, Patrick GENRE | La Vice-Présidente, Bénédicte HERARD |

Annexe 1 : Références réglementaires

Conformément aux dispositions de l'article L.441-1 du code de la construction et de l'habitation dans sa rédaction issue de la loi n° 2018-1021 du 23 novembre 2018, il est convenu la réservation de flux annuels de logements qui s'appliqueront sur le parc locatif du bailleur implanté sur le département du Doubs.

L'objectif du passage à la gestion en flux est d'assurer plus de fluidité dans le parc social et de mieux répondre aux demandes de logement social dans leur diversité en élargissant les possibilités de réponse à chaque demande.

En application du décret n° 2020-145 du 20 février 2020 relatif à la gestion en flux des réservations de logements locatifs sociaux, lorsque le bénéficiaire des réservations de logements locatifs sociaux est une commune ou un établissement public de coopération intercommunale, par dérogation aux dispositions de l'article R. 441-5, la convention de réservation porte sur le patrimoine locatif social du bailleur situé sur son territoire, sauf si ce réservataire dispose de réservations sur un autre territoire.

Les termes de la convention de réservation permettent aux réservataires concernés d'atteindre l'objectif légal d'attribution en faveur des personnes mentionnées aux alinéas trois à dix-huit de l'article L. 441-1.

Sur les territoires mentionnés au vingt-troisième alinéa de l'article L. 441-1, la convention de réservation précise les modalités de mise en œuvre des attributions, dont les flux annuels de logements exprimés en pourcentage, de façon compatible avec les orientations définies en la matière dans le cadre de la conférence intercommunale du logement et les engagements souscrits dans le cadre de la convention intercommunale d'attribution.

Cette convention de réservation porte sur un flux annuel de propositions de logements, au titre des droits acquis à la date de signature de la présente convention.

Ce flux prévisionnel est précisé pour la première année dans la présente convention, puis actualisé annuellement en fonction des mises en service intervenues l'année précédente et de l'échéance des droits de réservation.

Annexe 2 : Etat des droits de réservation de la Ville de Pontarlier

Part du réservataire exprimé en % (flux annuel), dénommé (X), affecté à la Ville de Pontarlier (cf. article 3) :

Les droits de réservation établis sur la base de l'état des lieux des conventions en cours fait apparaître 3 logements réservés en stock pour la Ville de Pontarlier.

La formule de calcul permettant d'obtenir la part du réservataire est la suivante :

Nombre total des droits de réservation en stock du réservataire Ville (3 logements) / Parc total du bailleur sur le périmètre concerné par la convention, hors logements non concernés par la gestion en flux (615 logements).

Au vu de la formule, la part du réservataire (flux annuel) pour l'année 2025 serait de 0.5 % du parc locatif social concerné par la gestion en flux sur le territoire de la commune de Pontarlier.

Après négociation entre le bailleur et la Ville de Pontarlier, la part du réservataire (flux annuel), dénommée (X) est portée à son taux maximal à savoir 20%. Ce taux annuel reste fixe pendant toute la durée de la convention.

$$(X) = 20 \%$$

Assiette de calcul (A) du flux annuel de logements à répartir sur le territoire de Pontarlier (cf. article 4) :

L'assiette de calcul du flux annuel global de logement de l'année N à répartir entre les réservataires sur le territoire de Pontarlier s'apprécie de la façon suivante :

- (b) : nombre d'attributions effectives (*attribution suivie d'un bail signé*) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux sur le territoire du réservataire (*hors premières attributions dans un programme neuf*).

Les logements mobilisés par le bailleur pour favoriser la mobilité résidentielle ne sont pas pris en compte dans l'assiette de calcul, ils doivent donc être soustraits du nombre précédent (b). Il s'agit des logements prévisionnels nécessaires pour l'année N sur le territoire du réservataire :

- (c) : aux mutations au sein du patrimoine du bailleur ;
- (d) : aux relogements dans le cadre d'une opération de rénovation urbaine ou de renouvellement urbain ;
- (e) : aux relogements dans le cadre d'une opération de requalification de copropriétés dégradées (ORCOD) mentionnée aux articles L. 741-1 et L. 741-2 du CCH (opérations d'intérêt local et national) ;
- (f) : aux relogements en cas d'interdiction d'habiter dans les bâtiments insalubres (art. L. 521-3-1 à L. 521-3-3 du CCH) ;
- (g) : aux relogements en cas d'opérations de vente.

Pour l'année 2025, le volume prévisionnel est estimé à :

$$(A) = (b) - (c) - (d) - (e) - (f) - (g)$$

$$24 = 24 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0$$

$$(A) = 24$$

Objectif quantitatif annuel d'attribution pour l'année 2025 (Cf. article 5.1) :

La formule est la suivante :

$$\text{Objectif quantitatif annuel d'attribution} = (X) \times (A)$$

$$= 20 \times 24 / 100$$

$$= 5 \text{ logements}$$

Pour l'année 2025, le bailleur s'engage à octroyer **5 logements** à la Ville de Pontarlier au titre de ses droits de réservation.

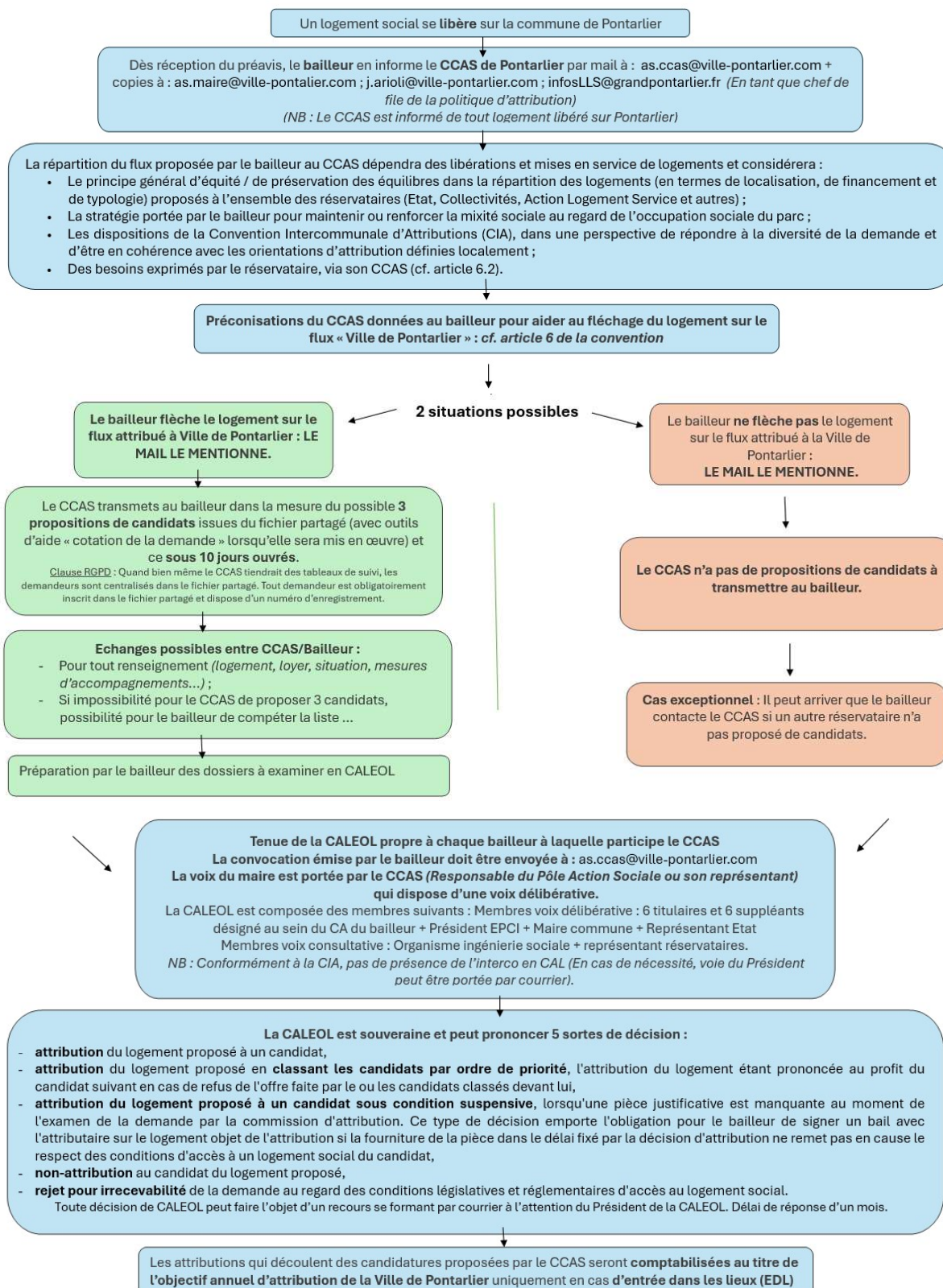
Annexe 3 : Trame du bilan annuel (du 1^{er}/01/N-1 au 31/12/N-1)

| Réservataire | Logements proposés | Logements attribués | | | | | |
|----------------------|--------------------|---------------------|---|---------------------------|---------------------|---------|-------------------------|
| | | Total | Typologie | Financement | QPV / hors QPV | Commune | Période de construction |
| Etat | | | T1 : T2 : T3 : T4 : T5 et + : | PLAI : PLUS : PLS : | QPV : Hors QPV : | | |
| ALS | | | | | | | |
| EPCI | | | | | | | |
| Commune 1 | | | | | | | |
| Commune 2 | | | | | | | |
| Commune 3 | | | | | | | |
| Autres réservataires | | | | | | | |
| Total | | | | | | | |

| Eléments pour détermination assiette de calcul de l'année N | | | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Nombre d'attributions effectives (suivies de baux signés) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux (b) | Nombre prévisionnel de logements à soustraire du calcul du flux de logement | | | | |
| | Mutation interne (c) | Relogement ANRU (d) | Relogement ORCOD (e) | Relogement habitat indigne (f) | Relogement pour vente (g) |
| | | | | | |

Annexe 4 : Schéma simplifié de gestion en flux – Ville de Pontarlier

RAPPEL : La Ville de Pontarlier a confié l'analyse et les propositions de candidature à l'attribution d'un logement social sur Pontarlier à son CCAS



Gestion particulière du parc neuf (cf. Article 7) : 3 mois au moins avant la mise en service du programme, le bailleur enverra au CCAS par mail à as.ccas@ville-pontarlier.com + j.arioli@ville-pontarlier.com + infosLLS@grandpontarlier.fr, la liste des logements qui lui sont proposés pour la 1^{ère} mise en location afin que le CCAS puisse transmettre ses propositions de candidats. A leur libération, les logements du programme seront soumis à la gestion en flux. Ils entreront dans le calcul de l'assiette.



Convention de gestion en flux des réservations de logements sociaux à l'échelle de la Ville de Pontarlier

La présente convention est établie entre :

L'Entreprise Sociale pour l'Habitat (ESH) **NEOLIA**, sise 34 rue de la Combe aux biches – BP 267 – 25205 Montbéliard Cedex, représenté par son Directeur Général, Monsieur Jacques FERRAND, ci-après dénommé « *le bailleur* »,

Et

La Ville de Pontarlier, sise 56 rue de la République – 25300 Pontarlier, représentée par son Maire, Monsieur Patrick GENRE, dûment habilité à signer la présente convention en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du2024, ci-après dénommé « *le réservataire* »

Et

Le Centre Communal d'Action Sociale de Pontarlier, sis 6 rue des Capucins – 25300 Pontarlier, représenté par sa Vice-Présidente, Mme Bénédicte HERARD dûment habilitée à signer la présente convention par délibération de son Conseil d'Administration en date du 2024, ci-après dénommé « *le gestionnaire du contingent du réservataire* »

Elle définit :

- L'objet et le cadre territorial de la convention ;
- Le patrimoine locatif social concerné par la convention ;
- L'état du stock de logements réservés et la détermination de la part du réservataire en % ;
- La détermination de l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir ;
- les objectifs quantitatifs à atteindre, le principe de répartition du flux et engagements des parties ;
- les modalités de gestion ;
- La gestion particulière du parc neuf ;
- Les modalités d'attribution des logements ;
- Les modalités d'évaluation annuelle ;
- Les modalités d'actualisation ;
- La durée de la convention.

Article 1er : Objet et cadre territorial de la convention

La présente convention vise à définir la mise en œuvre des droits de réservation de la Ville de Pontarlier sur son territoire. Elle prévoit les modalités pratiques de gestion du contingent du réservataire. L'annexe 2 précise la part du réservataire (flux annuel), l'assiette de calcul et les objectifs quantitatifs annuels d'attribution. La présente convention vaut convention unique de réservation entre la Ville de Pontarlier et le bailleur.

Article 2 : Patrimoine locatif social concerné par la gestion en flux

Le patrimoine du bailleur, objet de la présente convention, est celui qui est concerné par l'ensemble des dispositions des chapitres I et II du titre IV du livre IV du CCH :

- Les logements conventionnés ouvrant droit à l'aide personnalisée au logement (APL) relevant des dispositions relatives aux attributions de logements locatifs sociaux ;
- Les logements non conventionnés mais construits, améliorés ou acquis et améliorés avec le concours financier de l'État (financement antérieur à 1977) ;
- Les logements déconventionnés mais tombant dans le champ d'application de l'article L411-6 du CCH.

Pour les sociétés d'économie mixte agréées en vue d'exercer une activité de construction et de gestion de logements locatifs sociaux, seuls les logements conventionnés ouvrant droit à l'APL sont pris en compte.

Sont exclus de la gestion en flux :

- Les logements-foyers, les résidences services et les résidences universitaires ;
- Les logements financés en Prêt Locatif Intermédiaire (PLI) ;
- Les logements réservés au profit des services relevant de la défense nationale, de la sécurité intérieure ainsi que ceux relevant des établissements publics de santé.

Article 3 : Etat du stock de logements réservés et détermination de la part du réservataire en % (*flux annuel*)

Le recensement des droits existants est réalisé sur l'ensemble des logements concernés par un droit de réservation ayant été formalisé dans le cadre d'une convention en contrepartie de l'octroi d'une garantie d'emprunt, d'un apport financier ou de foncier.

L'état des lieux des réservations, première phase de mise en œuvre de la gestion en flux, a été validé par les parties.

A l'issue de cette validation, **la part du réservataire (*flux annuel*), dénommée (X)** et exprimée en pourcentage, affectée au réservataire a été établie à hauteur de **20 %**. Ce taux annuel reste fixe pendant toute la durée de la convention.

Il pourra être revu, en accord avec le réservataire, notamment si les résultats sont trop éloignés des objectifs quantitatifs annuels d'attribution ou si l'engagement de la collectivité varie.

La part du réservataire sera actualisée à l'occasion de la prochaine convention afin d'intégrer les variations du parc de logements et les nouveaux droits acquis par la collectivité en fonction des contreparties octroyées (garantie d'emprunt, apport de foncier...).

Article 4 : Détermination de l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir

L'assiette de calcul du flux annuel global de logements de l'année N à répartir entre les réservataires, **dénommée (A)**, est déterminée en fonction de :

- (b) : nombre d'attributions effectives¹ (attribution suivie d'un bail signé) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux sur le territoire du réservataire.

Les logements mobilisés par le bailleur pour favoriser la mobilité résidentielle ne sont pas pris en compte dans l'assiette de calcul, ils doivent donc être soustraits du nombre précédent (b). Il s'agit des logements prévisionnels nécessaires pour l'année N sur le territoire du réservataire :

- (c) : aux mutations au sein du patrimoine du bailleur ;

¹ Hors attributions dans un programme neuf.

- (d) : aux relogements dans le cadre d'une opération de rénovation urbaine ou de renouvellement urbain ;
- (e) : aux relogements dans le cadre d'une opération de requalification de copropriétés dégradées (ORCOD) mentionnée aux articles L. 741-1 et L. 741-2 du CCH (opérations d'intérêt local et national);
- (f) : aux relogements en cas d'interdiction d'habiter dans les bâtiments insalubres (art. L. 521-3-1 à L. 521-3-3 du CCH) ;
- (g) : aux relogements en cas d'opérations de vente.

L'assiette de calcul du flux annuel global de logements de l'année N à répartir entre les réservataires sur le territoire concerné s'apprécie de la façon suivante :

$$(A) = (b) - (c) - (d) - (e) - (f) - (g)$$

Pour la 1^{ère} année d'application de la présente convention, l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir entre les réservataires du territoire concerné est calculée sur les données au 31/12/2023 et est précisé en annexe.

Pour les années suivantes, le bailleur transmettra au réservataire avant le 28 février de chaque année, l'actualisation de l'assiette à l'année N-1 ainsi que tous les éléments ayant permis son actualisation (cf. article 9).

Article 5 : Objectif quantitatif annuel d'attribution, principe de répartition du flux et engagements des parties

5.1 Objectif quantitatif annuel d'attribution

L'objectif quantitatif annuel d'attribution correspond au flux annuel affecté au réservataire, c'est-à-dire la part des logements réservés, **dénommé (X)** tel que défini à l'article 3 multiplié par l'assiette de calcul, **dénommée (A)** telle que définie à l'article 4.

Il est calculé de la façon suivante :

$$\text{Objectif quantitatif annuel d'attribution} = (X) \times (A)$$

Pour la 1^{ère} année d'application de la présente convention, l'objectif quantitatif annuel d'attribution est précisé en annexe.

L'objectif quantitatif annuel sera recalculé chaque année par le bailleur en fonction des éléments d'actualisation obligatoires.

Le décompte des engagements porte sur les attributions effectives donnant lieu à une entrée dans les lieux.

5.2 Principe de répartition du flux proposé par le bailleur au réservataire

La répartition du flux proposée par le bailleur au réservataire dépendra des libérations et mises en service de logements et considérera :

- Le principe général d'équité / de préservation des équilibres dans la répartition des logements (en termes de localisation, de financement et de typologie) proposés à l'ensemble des réservataires (Etat, Collectivités, Action Logement Service et autres) ;
- La stratégie portée par le bailleur pour maintenir ou renforcer la mixité sociale au regard de l'occupation sociale du parc,
- Les dispositions de la Convention Intercommunale d'Attributions (CIA), dans une perspective de répondre à la diversité de la demande et d'être en cohérence avec les orientations d'attribution définies localement ;
- Des besoins exprimés par le réservataire, via son CCAS, gestionnaire du contingent du réservataire (cf. article 6.2).

5.3 Engagements des parties

Le bailleur s'engage à poursuivre le partenariat existant avec le réservataire sur les attributions et à porter une attention particulière à toutes les propositions de candidature faites par le réservataire via son CCAS, gestionnaire du contingent du réservataire.

Article 6 : Mode de gestion des logements en flux

Les droits de réservation peuvent être gérés juridiquement selon deux modes :

- Gestion directe : le réservataire présente au bailleur des demandeurs pour l'attribution de logements sociaux lors d'une mise en location ;
- Gestion déléguée au bailleur : le réservataire confie au bailleur le soin de désigner des candidats à l'attribution.

Quel que soit le mode de gestion retenu, les orientations en matière d'attribution et de mixité sociale définies par la Conférence Intercommunale du Logement (CIL) dans le document cadre s'appliquent et les attributions réalisées devront permettre d'atteindre les obligations réglementaires (Loi LEC) telles que définies dans la Convention Intercommunale d'Attribution (CIA) notamment :

- Pour les bailleurs sociaux : Hors QPV, 25 % minimum des attributions annuelles (*suivies de baux signés*) doivent être consacrées à des ménages issus du 1^{er} quartile et/ou à des personnes relogées dans le cadre d'une opération de renouvellement urbain et/ou à des ménages relogés dans le cadre d'une opération de lutte contre l'habitat indigne. Cette obligation n'incombe pas aux réservataires, néanmoins ces derniers s'engagent à favoriser les attributions aux ménages du premier quartile ;
- Pour les bailleurs sociaux : En QPV, 50 % minimum des attributions doivent être consacrées à des ménages issus des 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} quartiles de la demande. Cette obligation n'incombe pas aux réservataires, néanmoins ces derniers s'engagent à favoriser les attributions aux 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} quartiles ;
- Pour les bailleurs sociaux et les réservataires : 25 % minimum des attributions réalisées sur leurs contingents propres doivent se faire en faveur des publics prioritaires listés à l'article L441.1 du CCH ;

Le mode de gestion retenu au titre de la présente convention est celui de la gestion directe et correspond à celui actuellement appliqué. Pour mémoire, le CCAS de Pontarlier assure cette gestion, en lien avec le bailleur, en analysant et en proposant des candidatures lorsque le logement est fléché sur le contingent de la Ville de Pontarlier.

Les deux parties seront attentives aux engagements réciproques sur :

- Les délais, pour éviter la vacance ;
- L'adéquation de la proposition des candidats aux enjeux d'occupation sociale et d'équilibre territorial éventuellement identifiés par le bailleur et/ou la collectivité ;
- Dans la mesure du possible, la proposition de trois candidats.

Le bailleur informe le réservataire par mail, via le CCAS de Pontarlier (cf. schéma en annexe 4), dès réception du préavis, de toute libération de logement sur la Ville de Pontarlier. La CCGP en est également informée en tant que cheffe de file de la politique d'attributions des logements sociaux.

Le bailleur indique les caractéristiques du logement (typologie, surface habitable, loyer, charges, financement, étage, adresse, accessibilité PMR et éventuels aménagements spécifiques) et précise si le bien est fléché ou non sur le contingent de la Ville de Pontarlier. Le fléchage du logement par le bailleur sur le contingent de la Ville de Pontarlier dépendra de l'adéquation des caractéristiques du logement libéré avec les besoins exprimés par le CCAS et des principes évoqués dans l'article 5.2.

Au vu des besoins exprimés par le CCAS de Pontarlier, les préconisations à considérer pour aider au fléchage du logement sur le réservataire « Ville de Pontarlier » sont les suivantes :

- Besoin majoritaire en petits logements (T1 à T3) ;
- Pour certaines situations, le CCAS exprimera en amont au bailleur les caractéristiques du logement attendu ;
- Par ailleurs, il est demandé aux bailleurs de privilégier ces propositions de logements en tenant compte des objectifs de rééquilibrage de peuplement. Il s'agit d'éviter les effets de concentration de précarité et de tenir compte de la situation de peuplement des quartiers, notamment les Q.P.V. Dans ce cadre, afin d'assurer la mixité sociale, il sera souhaitable d'éviter autant que possible, les propositions de logements aux profils PLAI sur les secteurs en QPV (Les Pareuses/Berlioz).

Si le bien est fléché sur le contingent de la Ville de Pontarlier, le CCAS de Pontarlier transmet au bailleur en retour la liste des candidats proposés issus du fichier partagé de la demande (au nombre de 3 dans la mesure du possible) dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date de transmission de l'information.

Le bailleur s'engage à étudier la/les proposition(s) et à les présenter, le cas échéant, en CALEOL, à l'issue d'une instruction préalable favorable.

En cas d'une proposition inférieure à 3 candidats, le bailleur s'autorise à compléter la liste des candidats à partir du fichier partagé de la demande pour le logement proposé.

En cas d'impossibilité pour le CCAS de Pontarlier de désigner des candidats pour le logement proposé, elle en informe le bailleur dans les meilleurs délais et en tout état de cause, au plus tard 10 jours ouvrés après la transmission par le bailleur de l'offre de logement.

Les attributions suivies d'entrées dans les lieux qui découlent des candidatures proposées par le CCAS de Pontarlier seront comptabilisées de l'objectif quantitatif annuel du réservataire.

Article 7 : Gestion particulière du parc neuf

Au titre des garanties d'emprunts apportées par la Ville de Pontarlier sur les programmes neufs, elle bénéficiera d'un taux de réservation de 10 % des logements du programme financé lors de sa livraison (emprunts co-garantis Ville de Pontarlier/Conseil Départemental à hauteur de 10% respectif). Les autres financements apportés (participation, apport de foncier...) feront l'objet d'une négociation entre le bailleur et la Ville de Pontarlier. La Ville de Pontarlier, via son CCAS, proposera des candidats pour la 1^{ère} attribution du/de ce(s) logement(s). A leur libération, les logements du programme seront soumis à la gestion en flux.

Pour chaque livraison de programme de logements sociaux, le bailleur veillera à répartir de façon équilibrée les logements entre les réservataires de l'opération.

Dès la connaissance des éléments de mise en service d'un programme, le bailleur s'engage à envoyer la répartition des logements proposée à tous les réservataires de l'opération financée (sur la base des droits de réservations de chacun) dans le respect des engagements contractuels pris par le bailleur avec les réservataires.

Trois mois au moins avant la mise en service, le bailleur adressera au CCAS de Pontarlier, par courrier électronique et/ou par voie postale, la liste des logements qui lui seront proposés pour leur première mise en location afin que celui-ci puisse transmettre des propositions de candidat au bailleur pour instruction des dossiers.

Cette transmission devra en outre préciser pour chacun des logements :

- la typologie du logement et la surface habitable,
- le loyer par mois et le type de financement,
- la localisation précise et le niveau (étage),
- le niveau d'accessibilité.

Le CCAS de Pontarlier dispose d'un délai de 30 jours avant la date de mise en service prévisionnelle (réception contractuelle) pour procéder à la proposition d'un ou plusieurs candidats. Le défaut de proposition dans ce délai de 30 jours vaut renonciation à son droit de réservation jusqu'à la prochaine libération de ce logement qui intégrera la gestion en flux.

Par ailleurs, le bailleur pourra, si le CCAS de Pontarlier a proposé moins de 3 candidats, proposer un ou deux candidats en 2^{ème} et 3^{ème} position, afin de limiter le risque de vacance en cas de refus du ou des candidats proposés par le réservataire.

Article 8 : Proposition et attribution de logement – CALEOL

Les propositions et attributions des logements effectuées par le bailleur devront respecter l'équilibre sur le plan territorial du patrimoine existant et la recherche de solutions adaptées aux besoins des ménages concernés (adéquation du logement aux caractéristiques et à la situation financière des ménages).

La prise en compte de ces ménages repose sur le dépôt préalable, par le ménage, d'une demande de logement social enregistrée dans le fichier commun de la demande locative sociale.

Le CCAS de Pontarlier reçoit les convocations pour toutes les réunions de la Commission d'Attribution des Logements et d'Examen de l'Occupation des Logements (CALEOL) lors desquelles des attributions seront réalisées pour les logements situés sur son territoire. La CALEOL reste souveraine dans ses décisions.

Article 9 : Evaluation annuelle de la convention

Une évaluation annuelle devra être réalisée par le bailleur avant le 28 février de chaque année et présentée au réservataire et à son CCAS. La CCGP en tant que cheffe de file de la politique intercommunale d'attributions sera également conviée par le bailleur.

Cette évaluation sera réalisée sur la base d'un bilan de l'année écoulée réalisé par le bailleur, faisant apparaître les logements proposés, ainsi que les logements attribués, par réservataire et par typologie de logement, type de financement, localisation hors et en quartier politique de la ville, commune et période de construction. Il sera également examiné le nombre de logements ayant fait l'objet d'une proposition de candidats par le réservataire et le nombre de candidats acceptés en CALEOL.

L'objectif de ce bilan qualitatif et quantitatif de la gestion en flux (*objectif et documenté*) consiste à :

- Examiner les éventuels écarts entre les engagements pris et la réalité de la mobilisation du parc ;
- Veiller à l'adéquation des candidats proposés aux logements à attribuer ;
- Questionner le taux de refus des demandeurs post attributions,
- Redéfinir les objectifs annuels.

A titre informatif, les 3 bailleurs du territoire, pourront s'ils le souhaitent envisager une démarche inter-bailleurs en réalisant une présentation et un support Powerpoint communs. Le support devra être transmis au moins 15 jours à la Ville de Pontarlier et à son CCAS avant la tenue de la réunion de bilan qui aura lieu dans les locaux du réservataire.

À la suite du bilan, s'il apparaît que le bailleur n'a pas atteint ses objectifs, un point est opéré entre le réservataire, le CCAS de Pontarlier et le bailleur afin d'en établir les raisons et définir les éventuelles actions correctives à mettre en place en année N+1.

Une rencontre intermédiaire entre le bailleur, le CCAS de Pontarlier et la CCGP sera programmée 6 mois après la première mise en application de la présente convention pour faire le point sur la mise en œuvre du dispositif et les ajustements opérationnels nécessaires/éventuels.

A l'échéance de la convention, un bilan global de celle-ci sera réalisé avec le réservataire, le CCAS, le bailleur et l'inter-bailleurs afin de déterminer les modalités de la prochaine convention. La CCGP sera également conviée.

Article 10 : Actualisation de la convention

La convention pourra être modifiée annuellement par avenant afin de prendre en compte :

- Les nouveaux besoins identifiés par les collectivités réservataires et/ou le bailleur ;
- L'évolution des textes relatifs à l'attribution des logements locatifs sociaux.

L'assiette de calcul et les objectifs quantitatifs annuels d'attribution seront actualisés annuellement sans nécessité d'un avenant, sur la base des données transmises par le bailleur en application de l'article 9 et des modalités de calcul fixées aux articles 3, 4 et 5 de la convention.

Article 11 : Prise d'effet et durée de la convention

La présente convention prend effet au **1^{er} janvier 2025**. Elle est conclue pour une durée de 3 ans.

La Ville de Pontarlier et le CCAS ont la possibilité de se retirer de la présente convention. Pour se faire elles doivent notifier leur décision par lettre recommandée avec accusé de réception, au moins 3 mois avant la date anniversaire de la prise d'effet de la convention.

Fait en 3 exemplaires,

A Pontarlier, le

| | | |
|--|----------------------------|---|
| Néolia | La Ville de Pontarlier | Le Centre Communal d'Action Sociale de Pontarlier |
| Le Directeur Général, Jacques FERRAND | Le Maire, Patrick GENRE | La Vice-Présidente, Bénédicte HERARD |

Annexe 1 : Références réglementaires

Conformément aux dispositions de l'article L.441-1 du code de la construction et de l'habitation dans sa rédaction issue de la loi n° 2018-1021 du 23 novembre 2018, il est convenu la réservation de flux annuels de logements qui s'appliqueront sur le parc locatif du bailleur implanté sur le département du Doubs.

L'objectif du passage à la gestion en flux est d'assurer plus de fluidité dans le parc social et de mieux répondre aux demandes de logement social dans leur diversité en élargissant les possibilités de réponse à chaque demande.

En application du décret n° 2020-145 du 20 février 2020 relatif à la gestion en flux des réservations de logements locatifs sociaux, lorsque le bénéficiaire des réservations de logements locatifs sociaux est une commune ou un établissement public de coopération intercommunale, par dérogation aux dispositions de l'article R. 441-5, la convention de réservation porte sur le patrimoine locatif social du bailleur situé sur son territoire, sauf si ce réservataire dispose de réservations sur un autre territoire.

Les termes de la convention de réservation permettent aux réservataires concernés d'atteindre l'objectif légal d'attribution en faveur des personnes mentionnées aux alinéas trois à dix-huit de l'article L. 441-1.

Sur les territoires mentionnés au vingt-troisième alinéa de l'article L. 441-1, la convention de réservation précise les modalités de mise en œuvre des attributions, dont les flux annuels de logements exprimés en pourcentage, de façon compatible avec les orientations définies en la matière dans le cadre de la conférence intercommunale du logement et les engagements souscrits dans le cadre de la convention intercommunale d'attribution.

Cette convention de réservation porte sur un flux annuel de propositions de logements, au titre des droits acquis à la date de signature de la présente convention.

Ce flux prévisionnel est précisé pour la première année dans la présente convention, puis actualisé annuellement en fonction des mises en service intervenues l'année précédente et de l'échéance des droits de réservation.

Annexe 2 : Etat des droits de réservation de la Ville de Pontarlier

Part du réservataire exprimé en % (flux annuel), dénoté (X), affecté à la Ville de Pontarlier (cf. article 3) :

Les droits de réservation établis sur la base de l'état des lieux des conventions en cours fait apparaître 7 logements réservés en stock pour la Ville de Pontarlier.

La formule de calcul permettant d'obtenir la part du réservataire est la suivante :

Nombre total des droits de réservation en stock du réservataire Ville (7 logements) / Parc total du bailleur sur le périmètre concerné par la convention, hors logements non concernés par la gestion en flux (505 logements).

Au vu de la formule, la part du réservataire (flux annuel) pour l'année 2025 serait de 1.4 % du parc locatif social concerné par la gestion en flux sur le territoire de la commune de Pontarlier.

Après négociation entre le bailleur et la Ville de Pontarlier, la part du réservataire (flux annuel), dénoté (X) est portée à son taux maximal à savoir 20%. Ce taux annuel reste fixe pendant toute la durée de la convention.

$$(X) = 20 \%$$

Assiette de calcul (A) du flux annuel de logements à répartir sur le territoire de Pontarlier (cf. article 4) :

L'assiette de calcul du flux annuel global de logement de l'année N à répartir entre les réservataires sur le territoire de Pontarlier s'apprécie de la façon suivante :

- (b) : nombre d'attributions effectives (*attribution suivie d'un bail signé*) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux sur le territoire du réservataire (*hors premières attributions dans un programme neuf*).

Les logements mobilisés par le bailleur pour favoriser la mobilité résidentielle ne sont pas pris en compte dans l'assiette de calcul, ils doivent donc être soustraits du nombre précédent (b). Il s'agit des logements prévisionnels nécessaires pour l'année N sur le territoire du réservataire :

- (c) : aux mutations au sein du patrimoine du bailleur ;
- (d) : aux relogements dans le cadre d'une opération de rénovation urbaine ou de renouvellement urbain ;
- (e) : aux relogements dans le cadre d'une opération de requalification de copropriétés dégradées (ORCOD) mentionnée aux articles L. 741-1 et L. 741-2 du CCH (opérations d'intérêt local et national) ;
- (f) : aux relogements en cas d'interdiction d'habiter dans les bâtiments insalubres (art. L. 521-3-1 à L. 521-3-3 du CCH) ;
- (g) : aux relogements en cas d'opérations de vente.

Pour l'année 2025, le volume prévisionnel est estimé à :

$$\begin{aligned} (A) &= (b) - (c) - (d) - (e) - (f) - (g) \\ 25 &= 25 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 \\ (A) &= 25 \end{aligned}$$

Objectif quantitatif annuel d'attribution pour l'année 2025 (Cf. article 5.1) :

La formule est la suivante :

$$\begin{aligned} \text{Objectif quantitatif annuel d'attribution} &= (X) \times (A) \\ &= 20 \times 25 / 100 \\ &= 5 \text{ logements} \end{aligned}$$

Pour l'année 2025, le bailleur s'engage à octroyer **5 logements** à la Ville de Pontarlier au titre de ses droits de réservation.

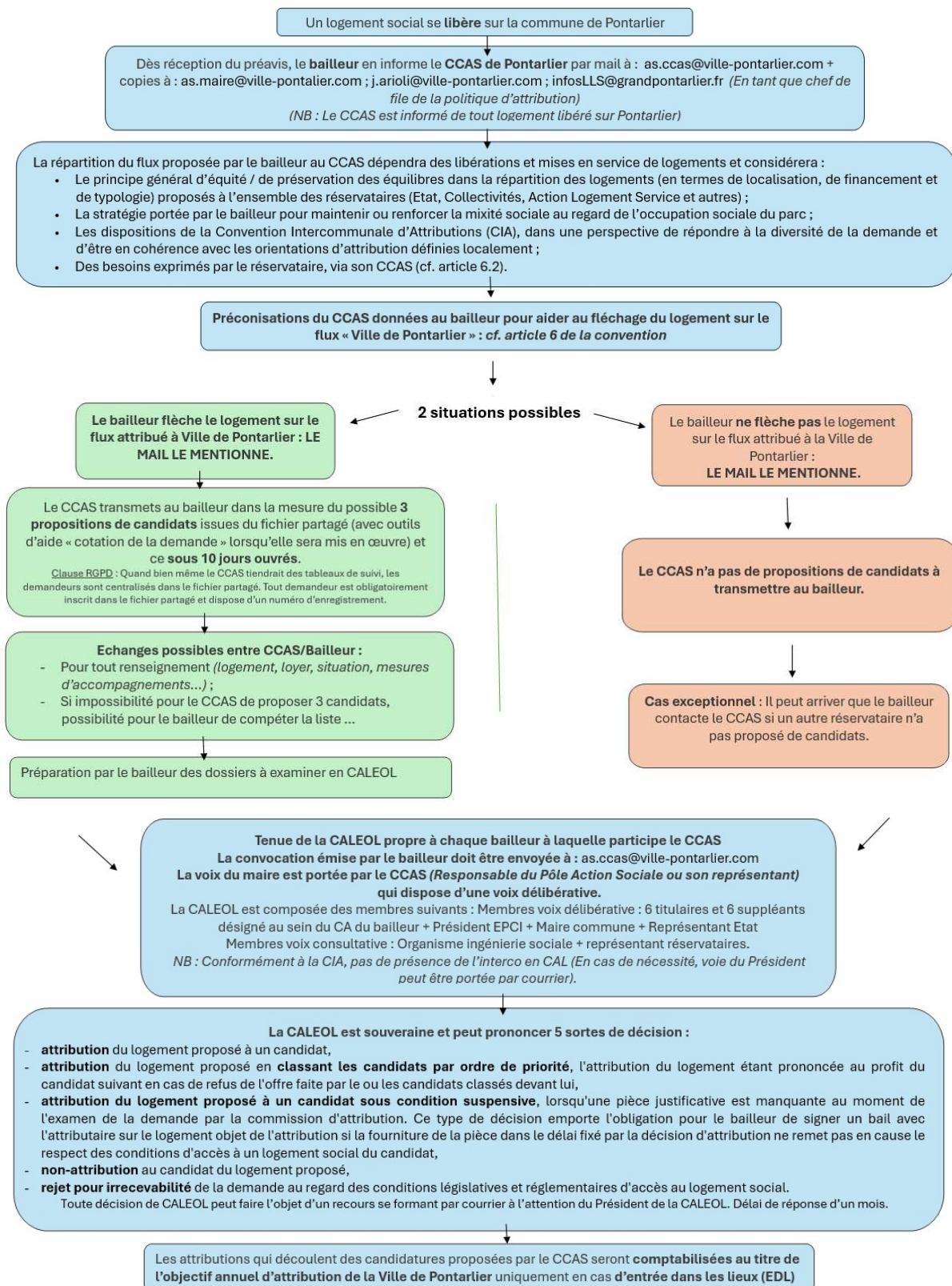
Annexe 3 : Trame du bilan annuel (du 1^{er}/01/N-1 au 31/12/N-1)

| Réservataire | Logements proposés | Logements attribués | | | | | |
|----------------------|--------------------|---------------------|---|---------------------------|---------------------|---------|-------------------------|
| | | Total | Typologie | Financement | QPV / hors QPV | Commune | Période de construction |
| Etat | | | T1 : T2 : T3 : T4 : T5 et + : | PLAI : PLUS : PLS : | QPV : Hors QPV : | | |
| ALS | | | | | | | |
| EPCI | | | | | | | |
| Commune 1 | | | | | | | |
| Commune 2 | | | | | | | |
| Commune 3 | | | | | | | |
| Autres réservataires | | | | | | | |
| Total | | | | | | | |

| Eléments pour détermination assiette de calcul de l'année N | | | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Nombre d'attributions effectives (suivies de baux signés) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux (b) | Nombre prévisionnel de logements à soustraire du calcul du flux de logement | | | | |
| | Mutation interne (c) | Relogement ANRU (d) | Relogement ORCOD (e) | Relogement habitat indigne (f) | Relogement pour vente (g) |
| | | | | | |

Annexe 4 : Schéma simplifié de gestion en flux – Ville de Pontarlier

RAPPEL : La Ville de Pontarlier a confié l'analyse et les propositions de candidature à l'attribution d'un logement social sur Pontarlier à son CCAS



Gestion particulière du parc neuf (cf. Article 7) : 3 mois au moins avant la mise en service du programme, le bailleur enverra au CCAS par mail à as.ccas@ville-pontarlier.com + j.arioli@ville-pontarlier.com + infosLLS@grandpontarlier.fr, la liste des logements qui lui sont proposés pour la 1^{ère} mise en location afin que le CCAS puisse transmettre ses propositions de candidats. A leur libération, les logements du programme seront soumis à la gestion en flux. Ils entreront dans le calcul de l'assiette.



Convention de gestion en flux des réservations de logements sociaux à l'échelle de la Ville de Pontarlier

La présente convention est établie entre :

La société Anonyme d'Economie Mixte **IDEHA**, sis 53 avenue Chabaud Latour – 25202 Montbéliard Cedex, représentée par son Directeur Général, Monsieur Yves DAOUZE, ci-après dénommé « *le bailleur* »,

Et

La Ville de Pontarlier, sise 56 rue de la République – 25300 Pontarlier, représentée par son Maire, Monsieur Patrick GENRE, dûment habilité à signer la présente convention en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du2024, ci-après dénommé « *le réservataire* »

Et

Le Centre Communal d'Action Sociale de Pontarlier, sis 6 rue des Capucins – 25300 Pontarlier, représenté par sa Vice-Présidente, Mme Bénédicte HERARD dûment habilitée à signer la présente convention par délibération de son Conseil d'Administration en date du 2024, ci-après dénommé « *le gestionnaire du contingent du réservataire* »

Elle définit :

- L'objet et le cadre territorial de la convention ;
- Le patrimoine locatif social concerné par la convention ;
- L'état du stock de logements réservés et la détermination de la part du réservataire en % ;
- La détermination de l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir ;
- les objectifs quantitatifs à atteindre, le principe de répartition du flux et engagements des parties ;
- les modalités de gestion ;
- La gestion particulière du parc neuf ;
- Les modalités d'attribution des logements ;
- Les modalités d'évaluation annuelle ;
- Les modalités d'actualisation ;
- La durée de la convention.

Article 1er : Objet et cadre territorial de la convention

La présente convention vise à définir la mise en œuvre des droits de réservation de la Ville de Pontarlier sur son territoire. Elle prévoit les modalités pratiques de gestion du contingent du réservataire. L'annexe 2 précise la part du réservataire (flux annuel), l'assiette de calcul et les objectifs quantitatifs annuels d'attribution. La présente convention vaut convention unique de réservation entre la Ville de Pontarlier et le bailleur.

Article 2 : Patrimoine locatif social concerné par la gestion en flux

Le patrimoine du bailleur, objet de la présente convention, est celui qui est concerné par l'ensemble des dispositions des chapitres I et II du titre IV du livre IV du CCH :

- Les logements conventionnés ouvrant droit à l'aide personnalisée au logement (APL) relevant des dispositions relatives aux attributions de logements locatifs sociaux ;
- Les logements non conventionnés mais construits, améliorés ou acquis et améliorés avec le concours financier de l'État (financement antérieur à 1977) ;
- Les logements déconventionnés mais tombant dans le champ d'application de l'article L411-6 du CCH.

Pour les sociétés d'économie mixte agréées en vue d'exercer une activité de construction et de gestion de logements locatifs sociaux, seuls les logements conventionnés ouvrant droit à l'APL sont pris en compte.

Sont exclus de la gestion en flux :

- Les logements-foyers, les résidences services et les résidences universitaires ;
- Les logements financés en Prêt Locatif Intermédiaire (PLI) ;
- Les logements réservés au profit des services relevant de la défense nationale, de la sécurité intérieure ainsi que ceux relevant des établissements publics de santé.

Article 3 : Etat du stock de logements réservés et détermination de la part du réservataire en % (*flux annuel*)

Le recensement des droits existants est réalisé sur l'ensemble des logements concernés par un droit de réservation ayant été formalisé dans le cadre d'une convention en contrepartie de l'octroi d'une garantie d'emprunt, d'un apport financier ou de foncier.

L'état des lieux des réservations, première phase de mise en œuvre de la gestion en flux, a été validé par les parties.

A l'issue de cette validation, **la part du réservataire (*flux annuel*), dénommée (X)** et exprimée en pourcentage, affectée au réservataire a été établie à hauteur de **5.2 %**.

Il pourra être revu, en accord avec le réservataire, notamment si les résultats sont trop éloignés des objectifs quantitatifs annuels d'attribution fixé à l'article 5.1 ou si l'engagement de la collectivité varie.

La part du réservataire sera actualisée à l'occasion de la prochaine convention afin d'intégrer les variations du parc de logements et les nouveaux droits acquis par la collectivité en fonction des contreparties octroyées (garantie d'emprunt, apport de foncier...).

Article 4 : Détermination de l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir

L'assiette de calcul du flux annuel global de logements de l'année N à répartir entre les réservataires, **dénommée (A)**, est déterminée en fonction de :

- (b) : nombre d'attributions effectives¹ (attribution suivie d'un bail signé) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux sur le territoire du réservataire.

Les logements mobilisés par le bailleur pour favoriser la mobilité résidentielle ne sont pas pris en compte dans l'assiette de calcul, ils doivent donc être soustraits du nombre précédent (b). Il s'agit des logements prévisionnels nécessaires pour l'année N sur le territoire du réservataire :

- (c) : aux mutations au sein du patrimoine du bailleur ;

¹ Hors attributions dans un programme neuf.

- (d) : aux relogements dans le cadre d'une opération de rénovation urbaine ou de renouvellement urbain ;
- (e) : aux relogements dans le cadre d'une opération de requalification de copropriétés dégradées (ORCOD) mentionnée aux articles L. 741-1 et L. 741-2 du CCH (opérations d'intérêt local et national);
- (f) : aux relogements en cas d'interdiction d'habiter dans les bâtiments insalubres (art. L. 521-3-1 à L. 521-3-3 du CCH) ;
- (g) : aux relogements en cas d'opérations de vente.

L'assiette de calcul du flux annuel global de logements de l'année N à répartir entre les réservataires sur le territoire concerné s'apprécie de la façon suivante :

$$(A) = (b) - (c) - (d) - (e) - (f) - (g)$$

Pour la 1^{ère} année d'application de la présente convention, l'assiette de calcul du flux annuel de logements à répartir entre les réservataires du territoire concerné est calculée sur les données au 31/12/2023 et est précisé en annexe.

Pour les années suivantes, le bailleur transmettra au réservataire avant le 28 février de chaque année, l'actualisation de l'assiette à l'année N-1 ainsi que tous les éléments ayant permis son actualisation (cf. article 9).

Article 5 : Objectif quantitatif annuel d'attribution, principe de répartition du flux et engagements des parties

5.1 Objectif quantitatif annuel d'attribution

L'objectif quantitatif annuel d'attribution correspond au flux annuel affecté au réservataire, c'est-à-dire la part des logements réservés, **dénommé (X)** tel que défini à l'article 3 multiplié par l'assiette de calcul, **dénommée (A)** telle que définie à l'article 4.

Il est calculé de la façon suivante :

$$\text{Objectif quantitatif annuel d'attribution} = (X) \times (A)$$

Au vu du résultat non satisfaisant ne permettant pas à la Ville d'obtenir a minima une attribution/an (cf. Annexe n°02), le bailleur s'engage sur un objectif quantitatif annuel d'attribution de 3 logements/an à la Ville de Pontarlier au titre de ses droits de réservation et ce pendant toute la durée de la convention.

Néanmoins, à l'occasion de l'évaluation annuelle réalisée par le bailleur avant le 28 février de chaque année telle que prévue à l'article 9, il est précisé que, l'objectif quantitatif annuel d'attribution pourra être revu annuellement notamment dans le cas où l'assiette de calcul (A) de l'année N présenterait une variation à la hausse par rapport à l'assiette de calcul (A) utilisée l'année précédente. Le bailleur s'engage à mener un dialogue avec le réservataire pour permettre au CCAS de Pontarlier, une ou plusieurs attributions supplémentaires.

Le décompte des engagements porte sur les attributions effectives donnant lieu à une entrée dans les lieux.

5.2 Principe de répartition du flux

La répartition du flux proposée par le bailleur au réservataire dépendra des libérations et mises en service de logements et considérera :

- Le principe général d'équité / de préservation des équilibres dans la répartition des logements (en termes de localisation, de financement et de typologie) proposés à l'ensemble des réservataires (Etat, Collectivités, Action Logement Service et autres) ;
- La stratégie portée par le bailleur pour maintenir ou renforcer la mixité sociale au regard de l'occupation sociale du parc,

- Les dispositions de la Convention Intercommunale d'Attributions (CIA), dans une perspective de répondre à la diversité de la demande et d'être en cohérence avec les orientations d'attribution définies localement ;
- Des besoins exprimés par le réservataire, via son CCAS, gestionnaire du contingent du réservataire (cf. article 6.2).

5.3 Engagements des parties

Le bailleur s'engage à poursuivre le partenariat existant avec le réservataire sur les attributions et à porter une attention particulière à toutes les propositions de candidature faites par le réservataire via son CCAS, gestionnaire du contingent du réservataire.

Article 6 : Mode de gestion des logements en flux

Les droits de réservation peuvent être gérés juridiquement selon deux modes :

- Gestion directe : le réservataire présente au bailleur des demandeurs pour l'attribution de logements sociaux lors d'une mise en location ;
- Gestion déléguée au bailleur : le réservataire confie au bailleur le soin de désigner des candidats à l'attribution.

Quel que soit le mode de gestion retenu, les orientations en matière d'attribution et de mixité sociale définies par la Conférence Intercommunale du Logement (CIL) dans le document cadre s'appliquent et les attributions réalisées devront permettre d'atteindre les obligations réglementaires (Loi LEC) telles que définies dans la Convention Intercommunale d'Attribution (CIA) notamment :

- Pour les bailleurs sociaux : Hors QPV, 25 % minimum des attributions annuelles (*suivies de baux signés*) doivent être consacrées à des ménages issus du 1^{er} quartile et/ou à des personnes relogées dans le cadre d'une opération de renouvellement urbain et/ou à des ménages relogés dans le cadre d'une opération de lutte contre l'habitat indigne. Cette obligation n'incombe pas aux réservataires, néanmoins ces derniers s'engagent à favoriser les attributions aux ménages du premier quartile ;
- Pour les bailleurs sociaux : En QPV, 50 % minimum des attributions doivent être consacrées à des ménages issus des 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} quartiles de la demande. Cette obligation n'incombe pas aux réservataires, néanmoins ces derniers s'engagent à favoriser les attributions aux 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} quartiles ;
- Pour les bailleurs sociaux et les réservataires : 25 % minimum des attributions réalisées sur leurs contingents propres doivent se faire en faveur des publics prioritaires listés à l'article L441.1 du CCH ;

Le mode de gestion retenu au titre de la présente convention est celui de la gestion directe et correspond à celui actuellement appliqué. Pour mémoire, le CCAS de Pontarlier assure cette gestion, en lien avec le bailleur, en analysant et en proposant des candidatures lorsque le logement est fléché sur le contingent de la Ville de Pontarlier.

Les deux parties seront attentives aux engagements réciproques sur :

- Les délais, pour éviter la vacance ;
- L'adéquation de la proposition des candidats aux enjeux d'occupation sociale et d'équilibre territorial éventuellement identifiés par le bailleur et/ou la collectivité ;
- Dans la mesure du possible, la proposition de trois candidats.

Le bailleur informe le réservataire par mail, via le CCAS de Pontarlier (cf. schéma en annexe 4), dès réception du préavis, de toute libération de logement sur la Ville de Pontarlier. La CCGP en est également informée en tant que cheffe de file de la politique d'attributions des logements sociaux.

Le bailleur indique les caractéristiques du logement (typologie, surface habitable, loyer, charges, financement, étage, adresse, accessibilité PMR et éventuels aménagements spécifiques) et précise si le bien est fléché ou non sur le contingent de la Ville de Pontarlier. Le fléchage du logement par le bailleur sur le contingent de la Ville de Pontarlier dépendra de l'adéquation des caractéristiques du logement libéré avec les besoins exprimés par le CCAS et des principes évoqués dans l'article 5.2.

Au vu des besoins exprimés par le CCAS de Pontarlier, les préconisations à considérer pour aider au fléchage du logement sur le réservataire « Ville de Pontarlier » sont les suivantes :

- Besoin majoritaire en petits logements (T1 à T3) ;
- Pour certaines situations, le CCAS exprimera en amont au bailleur les caractéristiques du logement attendu ;
- Par ailleurs, il est demandé aux bailleurs de privilégier ces propositions de logements en tenant compte des objectifs de rééquilibrage de peuplement. Il s'agit d'éviter les effets de concentration de précarité et de tenir compte de la situation de peuplement des quartiers, notamment les Q.P.V. Dans ce cadre, afin d'assurer la mixité sociale, il sera souhaitable d'éviter autant que possible, les propositions de logements aux profils PLAI sur les secteurs en QPV (Les Pareuses/Berlioz).

Si le bien est fléché sur le contingent de la Ville de Pontarlier, le CCAS de Pontarlier transmet au bailleur en retour la liste des candidats proposés issus du fichier partagé de la demande (au nombre de 3 dans la mesure du possible) dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date de transmission de l'information.

Le bailleur s'engage à étudier la/les proposition(s) et à les présenter, le cas échéant, en CALEOL, à l'issue d'une instruction préalable favorable.

En cas d'une proposition inférieure à 3 candidats, le bailleur s'autorise à compléter la liste des candidats à partir du fichier partagé de la demande pour le logement proposé.

En cas d'impossibilité pour le CCAS de Pontarlier de désigner des candidats pour le logement proposé, elle en informe le bailleur dans les meilleurs délais et en tout état de cause, au plus tard 10 jours ouvrés après la transmission par le bailleur de l'offre de logement.

Les attributions suivies d'entrées dans les lieux qui découlent des candidatures proposées par le CCAS de Pontarlier seront comptabilisées de l'objectif quantitatif annuel du réservataire.

Article 7 : Gestion particulière du parc neuf

Au titre des garanties d'emprunts apportées par la Ville de Pontarlier sur les programmes neufs, elle bénéficiera d'un taux de réservation de 10 % des logements du programme financé lors de sa livraison (emprunts co-garantis Ville de Pontarlier/Conseil Départemental à hauteur de 10% respectif). Les autres financements apportés (participation, apport de foncier...) feront l'objet d'une négociation entre le bailleur et la Ville de Pontarlier. La Ville de Pontarlier, via son CCAS, proposera des candidats pour la 1^{ère} attribution du/de ce(s) logement(s). A leur libération, les logements du programme seront soumis à la gestion en flux.

Pour chaque livraison de programme de logements sociaux, le bailleur veillera à répartir de façon équilibrée les logements entre les réservataires de l'opération.

Dès la connaissance des éléments de mise en service d'un programme, le bailleur s'engage à envoyer la répartition des logements proposée à tous les réservataires de l'opération financée (sur la base des droits de réservations de chacun) dans le respect des engagements contractuels pris par le bailleur avec les réservataires.

Trois mois au moins avant la mise en service, le bailleur adressera au CCAS de Pontarlier, par courrier électronique et/ou par voie postale, la liste des logements qui lui seront proposés pour leur première

mise en location afin que celui-ci puisse transmettre des propositions de candidat au bailleur pour instruction des dossiers.

Cette transmission devra en outre préciser pour chacun des logements :

- la typologie du logement et la surface habitable,
- le loyer par mois et le type de financement,
- la localisation précise et le niveau (étage),
- le niveau d'accessibilité.

Le CCAS de Pontarlier dispose d'un délai de 30 jours avant la date de mise en service prévisionnelle (réception contractuelle) pour procéder à la proposition d'un ou plusieurs candidats. Le défaut de proposition dans ce délai de 30 jours vaut renonciation à son droit de réservation jusqu'à la prochaine libération de ce logement qui intégrera la gestion en flux.

Par ailleurs, le bailleur pourra, si le CCAS de Pontarlier a proposé moins de 3 candidats, proposer un ou deux candidats en 2^{ème} et 3^{ème} position, afin de limiter le risque de vacance en cas de refus du ou des candidats proposés par le réservataire.

Article 8 : Proposition et attribution de logement – CALEOL

Les propositions et attributions des logements effectuées par le bailleur devront respecter l'équilibre sur le plan territorial du patrimoine existant et la recherche de solutions adaptées aux besoins des ménages concernés (adéquation du logement aux caractéristiques et à la situation financière des ménages).

La prise en compte de ces ménages repose sur le dépôt préalable, par le ménage, d'une demande de logement social enregistrée dans le fichier commun de la demande locative sociale.

Le CCAS de Pontarlier reçoit les convocations pour toutes les réunions de la Commission d'Attribution des Logements et d'Examen de l'Occupation des Logements (CALEOL) lors desquelles des attributions seront réalisées pour les logements situés sur son territoire. La CALEOL reste souveraine dans ses décisions.

Article 9 : Evaluation annuelle de la convention

Une évaluation annuelle devra être réalisée par le bailleur avant le 28 février de chaque année et présentée au réservataire et à son CCAS. La CCGP en tant que cheffe de file de la politique intercommunale d'attributions sera également conviée par le bailleur.

Cette évaluation sera réalisée sur la base d'un bilan de l'année écoulée réalisé par le bailleur, faisant apparaître les logements proposés, ainsi que les logements attribués, par réservataire et par typologie de logement, type de financement, localisation hors et en quartier politique de la ville, commune et période de construction. Il sera également examiné le nombre de logements ayant fait l'objet d'une proposition de candidats par le réservataire et le nombre de candidats acceptés en CALEOL.

L'objectif de ce bilan qualitatif et quantitatif de la gestion en flux (*objectif et documenté*) consiste à :

- Examiner les éventuels écarts entre les engagements pris et la réalité de la mobilisation du parc ;
- Veiller à l'adéquation des candidats proposés aux logements à attribuer ;
- Questionner le taux de refus des demandeurs post attributions,
- Redéfinir les objectifs annuels.

A titre informatif, les 3 bailleurs du territoire, pourront s'ils le souhaitent envisager une démarche inter-bailleurs en réalisant une présentation et un support Powerpoint communs. Le support devra être transmis au moins 15 jours à la Ville de Pontarlier et à son CCAS avant la tenue de la réunion de bilan qui aura lieu dans les locaux du réservataire.

À la suite du bilan, s'il apparaît que le bailleur n'a pas atteint ses objectifs, un point est opéré entre le réservataire, le CCAS de Pontarlier et le bailleur afin d'en établir les raisons et définir les éventuelles actions correctives à mettre en place en année N+1.

Une rencontre intermédiaire entre le bailleur, le CCAS de Pontarlier et la CCGP sera programmée 6 mois après la première mise en application de la présente convention pour faire le point sur la mise en œuvre du dispositif et les ajustements opérationnels nécessaires/éventuels.

A l'échéance de la convention, un bilan global de celle-ci sera réalisé avec le réservataire, le CCAS, le bailleur et l'inter-bailleurs afin de déterminer les modalités de la prochaine convention. La CCGP sera également conviée.

Article 10 : Actualisation de la convention

La convention pourra être modifiée annuellement par avenant afin de prendre en compte :

- Les nouveaux besoins identifiés par les collectivités réservataires et/ou le bailleur ;
- L'évolution des textes relatifs à l'attribution des logements locatifs sociaux.

L'assiette de calcul et les objectifs quantitatifs annuels d'attribution seront actualisés annuellement sans nécessité d'un avenant, sur la base des données transmises par le bailleur en application de l'article 9 et des modalités de calcul fixées aux articles 3, 4 et 5 de la convention.

Article 11 : Prise d'effet et durée de la convention

La présente convention prend effet au **1^{er} janvier 2025**. Elle est conclue pour une durée de 3 ans.

La Ville de Pontarlier et le CCAS ont la possibilité de se retirer de la présente convention. Pour se faire elles doivent notifier leur décision par lettre recommandée avec accusé de réception, au moins 3 mois avant la date anniversaire de la prise d'effet de la convention.

Fait en 3 exemplaires,

A Pontarlier, le

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------|---|
| IDEHA | La Ville de Pontarlier | Le Centre Communal d'Action Sociale de Pontarlier |
| Le Directeur Général, Yves DAOUZE | Le Maire, Patrick GENRE | La Vice-Présidente, Bénédicte HERARD |

Annexe 1 : Références réglementaires

Conformément aux dispositions de l'article L.441-1 du code de la construction et de l'habitation dans sa rédaction issue de la loi n° 2018-1021 du 23 novembre 2018, il est convenu la réservation de flux annuels de logements qui s'appliqueront sur le parc locatif du bailleur implanté sur le département du Doubs.

L'objectif du passage à la gestion en flux est d'assurer plus de fluidité dans le parc social et de mieux répondre aux demandes de logement social dans leur diversité en élargissant les possibilités de réponse à chaque demande.

En application du décret n° 2020-145 du 20 février 2020 relatif à la gestion en flux des réservations de logements locatifs sociaux, lorsque le bénéficiaire des réservations de logements locatifs sociaux est une commune ou un établissement public de coopération intercommunale, par dérogation aux dispositions de l'article R. 441-5, la convention de réservation porte sur le patrimoine locatif social du bailleur situé sur son territoire, sauf si ce réservataire dispose de réservations sur un autre territoire.

Les termes de la convention de réservation permettent aux réservataires concernés d'atteindre l'objectif légal d'attribution en faveur des personnes mentionnées aux alinéas trois à dix-huit de l'article L. 441-1.

Sur les territoires mentionnés au vingt-troisième alinéa de l'article L. 441-1, la convention de réservation précise les modalités de mise en œuvre des attributions, dont les flux annuels de logements exprimés en pourcentage, de façon compatible avec les orientations définies en la matière dans le cadre de la conférence intercommunale du logement et les engagements souscrits dans le cadre de la convention intercommunale d'attribution.

Cette convention de réservation porte sur un flux annuel de propositions de logements, au titre des droits acquis à la date de signature de la présente convention.

Ce flux prévisionnel est précisé pour la première année dans la présente convention, puis actualisé annuellement en fonction des mises en service intervenues l'année précédente et de l'échéance des droits de réservation.

Annexe 2 : Etat des droits de réservation de la Ville de Pontarlier - IDEHA

Part du réservataire exprimé en % (flux annuel), dénommé (X), affecté à la Ville de Pontarlier (cf. article 3) :

Les droits de réservation établis sur la base de l'état des lieux des conventions en cours fait apparaître 13 logements réservés en stock pour la Ville de Pontarlier.

La formule de calcul permettant d'obtenir la part du réservataire est la suivante :

Nombre total des droits de réservation en stock du réservataire Ville (13 logements) / Parc total du bailleur sur le périmètre concerné par la convention, hors logements non concernés par la gestion en flux (250 logements).

Au vu de la formule, la part du réservataire (flux annuel) pour l'année 2025 serait de 5.2 % du parc locatif social concerné par la gestion en flux sur le territoire de la commune de Pontarlier.

La part du réservataire (flux annuel), dénommée (X) est : 5.2 %.

Assiette de calcul (A) du flux annuel de logements à répartir sur le territoire de Pontarlier (cf. article 4) :

L'assiette de calcul du flux annuel global de logement de l'année N à répartir entre les réservataires sur le territoire de Pontarlier s'apprécie de la façon suivante :

- (b) : nombre d'attributions effectives (*attribution suivie d'un bail signé*) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux sur le territoire du réservataire (*hors premières attributions dans un programme neuf*).

Les logements mobilisés par le bailleur pour favoriser la mobilité résidentielle ne sont pas pris en compte dans l'assiette de calcul, ils doivent donc être soustraits du nombre précédent (b). Il s'agit des logements prévisionnels nécessaires pour l'année N sur le territoire du réservataire :

- (c) : aux mutations au sein du patrimoine du bailleur ;
- (d) : aux relogements dans le cadre d'une opération de rénovation urbaine ou de renouvellement urbain ;
- (e) : aux relogements dans le cadre d'une opération de requalification de copropriétés dégradées (ORCOD) mentionnée aux articles L. 741-1 et L. 741-2 du CCH (opérations d'intérêt local et national) ;
- (f) : aux relogements en cas d'interdiction d'habiter dans les bâtiments insalubres (art. L. 521-3-1 à L. 521-3-3 du CCH) ;
- (g) : aux relogements en cas d'opérations de vente.

Pour l'année 2025, le volume prévisionnel est estimé à :

$$\begin{aligned} (A) &= (b) - (c) - (d) - (e) - (f) - (g) \\ 15 &= 25 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 \\ (A) &= 15 \end{aligned}$$

Objectif quantitatif annuel d'attribution pour l'année 2025 (Cf. article 5.1) :

La formule est la suivante : **Objectif quantitatif annuel d'attribution = (X) x (A)**
= 5.2 * 15 / 100
= 0.78 logements

Négociation Ville avec le bailleur :

Au vu du résultat du calcul indiqué ci-dessus non satisfaisant ne permettant pas à la Ville d'obtenir à minima une attribution/an, le bailleur s'engage sur un **objectif quantitatif annuel d'attribution de 3 logements/an** à la Ville de Pontarlier au titre de ses droits de réservation et ce **pendant toute la durée de la convention (résultat équivalent avec une part du réservataire portée à 20 %)**.

Néanmoins, à l'occasion de l'évaluation annuelle réalisée par le bailleur avant le 28 février de chaque année telle que prévue à l'article 9, il est précisé que, l'objectif quantitatif annuel d'attribution pourra être revu annuellement notamment dans le cas où l'assiette de calcul (A) de l'année N présenterait une variation à la hausse par rapport à l'assiette de calcul (A) utilisée l'année précédente. Le bailleur s'engage à mener un dialogue avec le réservataire pour permettre au CCAS de Pontarlier, une ou plusieurs attributions supplémentaires.

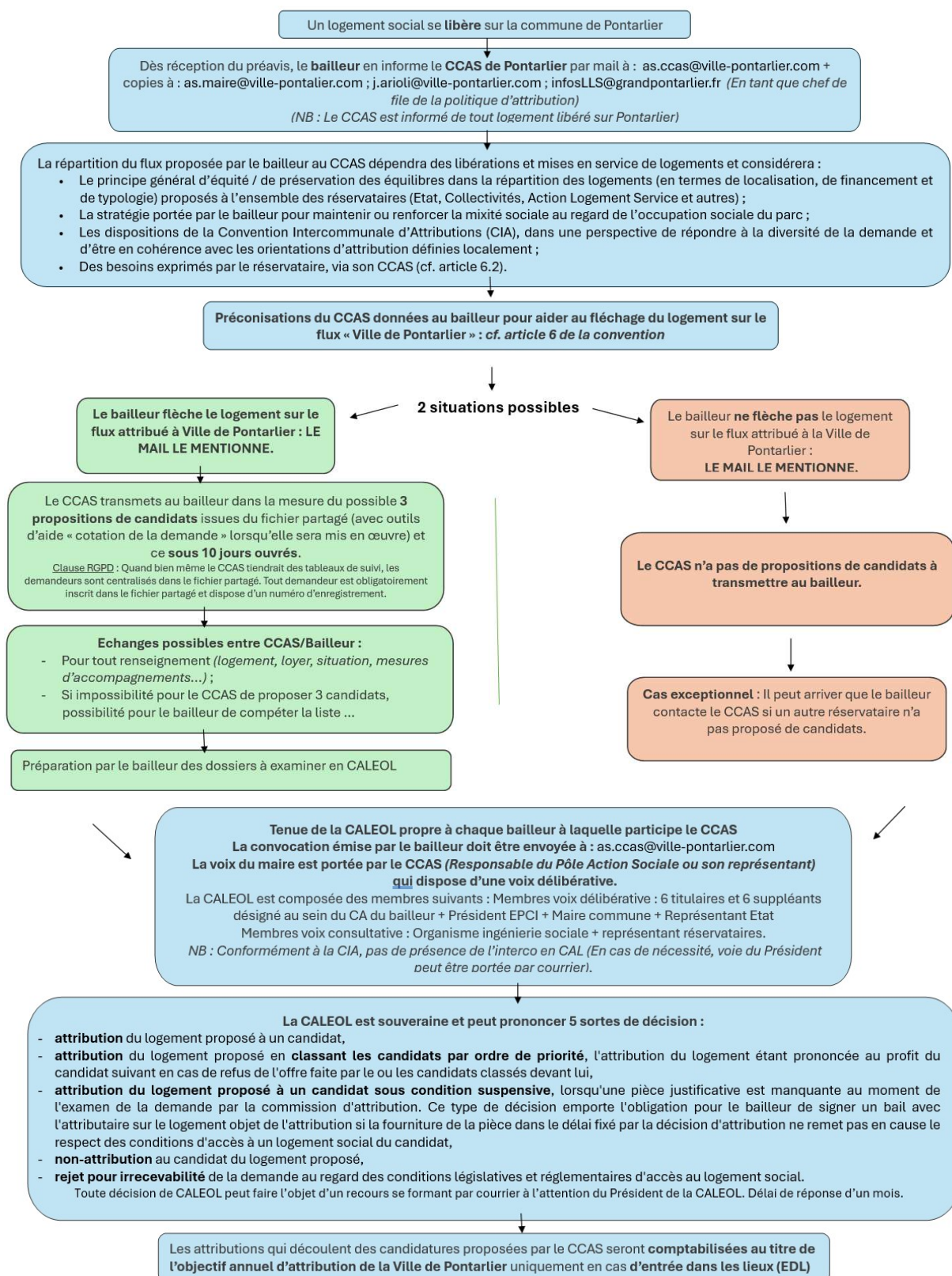
Annexe 3 : Trame du bilan annuel (du 1^{er}/01/N-1 au 31/12/N-1)

| Réservataire | Logements proposés | Logements attribués | | | | | |
|----------------------|--------------------|---------------------|---|---------------------------|---------------------|---------|-------------------------|
| | | Total | Typologie | Financement | QPV / hors QPV | Commune | Période de construction |
| Etat | | | T1 : T2 : T3 : T4 : T5 et + : | PLAI : PLUS : PLS : | QPV : Hors QPV : | | |
| ALS | | | | | | | |
| EPCI | | | | | | | |
| Commune 1 | | | | | | | |
| Commune 2 | | | | | | | |
| Commune 3 | | | | | | | |
| Autres réservataires | | | | | | | |
| Total | | | | | | | |

| Eléments pour détermination assiette de calcul de l'année N | | | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Nombre d'attributions effectives (suivies de baux signés) de l'année N-1 dans le patrimoine du bailleur soumis à la gestion en flux (b) | Nombre prévisionnel de logements à soustraire du calcul du flux de logement | | | | |
| | Mutation interne (c) | Relogement ANRU (d) | Relogement ORCOD (e) | Relogement habitat indigne (f) | Relogement pour vente (g) |
| | | | | | |

Annexe 4 : Schéma simplifié de gestion en flux – Ville de Pontarlier

RAPPEL : La Ville de Pontarlier a confié l'analyse et les propositions de candidature à l'attribution d'un logement social sur Pontarlier à son CCAS



Gestion particulière du parc neuf (cf. Article 7) : 3 mois au moins avant la mise en service du programme, le bailleur enverra au CCAS par mail à as.ccas@ville-pontarlier.com + j.arioli@ville-pontarlier.com + infosLLS@grandpontarlier.fr, la liste des logements qui lui sont proposés pour la 1^{ère} mise en location afin que le CCAS puisse transmettre ses propositions de candidats. A leur libération, les logements du programme seront soumis à la gestion en flux. Ils entreront dans le calcul de l'assiette.

Affaire n°11 : Fonds de Modernisation des Établissements d'accueil du jeune enfant - Restitution subvention

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

La Caisse d'Allocations Familiales (Caf) finance le Fonds de Modernisation des Etablissements d'accueil du jeune enfant. Ce fonds constitue un appui pour répondre aux enjeux de pérennisation que connaissent plus particulièrement les gestionnaires des accueils les plus anciens.

Les principales actions finançables sont les suivantes :

- La réalisation de travaux de rénovation : mises aux normes, travaux de sécurisation, remplacement de matériels obsolètes afin de maintenir l'attractivité de l'équipement pour les familles, préserver son agrément et éviter sa fermeture totale ou partielle à court ou moyen terme ;
- La fourniture des repas et le stockage des couches : construction de cuisine, achat d'équipements pour échauffer ou stocker les repas non préparés sur place (four, réfrigérateur), construction de locaux de stockage afin de renforcer le niveau de service aux familles et de répondre aux exigences de la Prestation de Service Unique ;
- L'informatisation des structures : renouvellement de logiciel de gestion ou d'un système automatisé de comptage des présences permettant d'optimiser le fonctionnement de l'établissement.

En 2023, le CCAS a déposé des demandes de FME pour l'ensemble des établissements d'accueil du jeune enfant portant à la fois sur des acquisitions de matériels (pédagogiques, puériculture et motricité) et sur des opérations de rénovation de bâtiments.

Les achats de matériels ont été financés en intégralité par le CCAS. Toutefois, au niveau des opérations de rénovation affectant les bâtiments deux situations se sont présentées :

- Pour les travaux relatifs à des bâtiments propriété du CCAS, leur financement a été assuré par le CCAS,
- Pour les travaux relatifs à des bâtiments propriété de la Ville de Pontarlier, leur financement a été assuré par la Ville de Pontarlier.

La Caf a considéré le projet dans son intégralité et a versé la totalité de la subvention au CCAS de Pontarlier.

À cet effet, il convient de conclure une convention entre les deux collectivités afin de répartir la part de la subvention revenant à chacune d'elles au prorata des dépenses réalisées.

La Commission Solidarités - Social - Politique de la Ville - Santé a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 10 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve la rétrocession de la subvention du Fonds de Modernisation des Etablissements d'accueil du jeune enfant selon les modalités précisées dans la convention jointe en annexe ;

- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention de rétrocession.



V I L L E D E
PONTARLIER

Centre Communal
d'Action Sociale



V I L L E D E
PONTARLIER

**Fonds de Modernisation des Etablissements d'accueil du jeune enfant
Rétrocession de la subvention**

Entre :

Le CCAS de Pontarlier représenté par Madame Bénédicte HERARD, Vice-Présidente, agissant en vertu d'une délibération de son Conseil d'Administration en date du _____,

ci-après désigné « le CCAS. »

Et :

La Ville de Pontarlier représentée par son Maire, Monsieur Patrick GENRE, agissant en vertu d'une délibération du Conseil Municipal de Pontarlier en date du _____,

ci-après désignée « la Ville »,

IL EST EXPOSE CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : OBJET

Dans un contexte de vieillissement du parc de crèches et d'optimisation du niveau de service des établissements, un Fonds de Modernisation des Etablissements (FME) d'accueil du jeune enfant est mis en place et financé par la Caisse d'Allocations Familiales.

Le FME a pour objectifs :

- La réalisation d'opérations de rénovation (mises aux normes, travaux de sécurisation, remplacement de matériels obsolètes) considérées comme nécessaires pour maintenir l'attractivité de l'équipement pour les familles ; préserver son agrément et éviter sa fermeture totale ou partielle, à court ou moyen terme ;
- La fourniture des repas et le stockage des couches : construction d'une cuisine, achat d'équipements pour réchauffer ou stocker les repas non préparés sur place (four, réfrigérateur), construction d'un local de stockage afin de renforcer le niveau de service aux familles de l'équipement en cohérence avec les exigences de la Prestation de service ;
- L'achat ou le remplacement d'un logiciel de gestion ou d'un système automatisé de comptage des présences permettant d'optimiser le fonctionnement de l'établissement (gains de productivité et fiabilisation des données par la traçabilité des horaires réalisés, meilleur pilotage par la connaissance précise des taux de remplissage selon les jours et heures de la journée, meilleure capacité à renforcer leur rendement social par le développement de

l'accueil occasionnel, connaissance des publics accueillis, etc.).

En 2023, le CCAS de Pontarlier a déposé auprès de la CAF des demandes de FME pour l'ensemble des établissements d'accueil du jeune enfant. Celles-ci portaient à la fois sur l'achat de matériels pédagogiques, de matériels de puériculture et de motricité et à la fois sur des opérations de rénovation de bâtiments.

Les achats de matériels ont été financés en intégralité par le CCAS de Pontarlier.

Toutefois, pour les opérations de rénovation affectant les bâtiments, deux cas de figure se sont présentés :

- Pour les travaux relatifs à des bâtiments propriété du CCAS, le financement a été assuré par le CCAS ;
- Pour les travaux relatifs à des bâtiments propriété de la Ville de Pontarlier, le financement a été assuré par la Ville de Pontarlier.

La totalité de la subvention allouée par la CAF au titre du FME 2023 a été versée au CCAS.

Aussi, la présente convention a pour objectif de répartir la subvention allouée par la CAF au titre du FME en 2023 entre le CCAS et la Ville de Pontarlier en fonction du financement des différentes opérations.

ARTICLE 2 : REPARTITION DU FINANCEMENT ENTRE LES DEUX COLLECTIVITES

En 2024, la CAF a procédé à un versement de la somme de 18 296 euros au profit du CCAS de Pontarlier au titre du FME 2023.

Compte tenu des dépenses réalisées par chacune des deux collectivités, la subvention se ventile comme suit :

- 5 765.38 € au titre des dépenses financées par le CCAS de Pontarlier,
- 12 530.62 € au titre des dépenses financées par la Ville de Pontarlier (multi-accueil Pirouette pour l'aménagement des hall d'entrée, dortoirs et plan de change).

ARTICLE 3 : RETROCESSION DES FONDS

Le CCAS de Pontarlier s'engage à rétrocéder à la Ville de Pontarlier la somme de 12530.62 € au titre du FME versé par la CAF au titre de l'année 2023.

Fait en deux exemplaires.

Pontarlier, le

Pour le Président et par délégation,
La Vice-Présidente du CCAS

Le Maire,

Bénédicte HERARD

Patrick GENRE

Affaire n°12 : Ilot Lallemand : concession d'aménagement avec la SPL T25

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

L'îlot dit « Lallemand » est un site stratégique de cœur de ville, localisé entre les rues de la République, Parguez et des Remparts, à proximité de nombreux équipements publics. Il s'étend sur un terrain d'environ 4 500 m² en état de parking, friche (ancienne minoterie et appartements insalubres), gymnase et préau à démolir. Le projet de reconversion de ce site revêt divers enjeux dont notamment le maintien des perméabilités piétonnes, la création d'un espace public structurant de cœur de ville et l'intégration du projet dans le contexte patrimonial et historique du centre-ville pontissalien.

Consciente des enjeux forts qui s'imposent à elle en termes de renouvellement urbain, le Ville de Pontarlier, par délibération en date du 13 décembre 2021, a validé le principe de la mise en œuvre d'une programmation mixte équipement public (médiathèque et archives) /logements au sein de cet espace.

La conduite des études préalables, la définition du projet d'aménagement intégrant une programmation des constructions et des aménagements publics à l'intérieur de l'îlot et l'établissement d'un bilan prévisionnel de l'opération ont été confiées à la SPL Territoire 25 dans le cadre d'une convention d'assistance et de service fin 2022.

Le scénario retenu prévoit l'aménagement d'un nouveau quartier urbain comprenant l'aménagement d'espaces publics, la requalification de la rue Parguez et intègre la création de :

- Un îlot complexe d'environ 3000 m² de plancher intégrant une médiathèque municipale d'environ 1300 m² de plancher, surmontée d'un programme immobilier d'une quinzaine de logements, d'un parking mutualisé d'une vingtaine de places de stationnement semi-enterrées et d'une cellule dont la destination reste à confirmer ;
- La réhabilitation des anciens locaux de la médiathèque existante pour y accueillir les archives municipales d'environ 500 m² de plancher ;
- La commercialisation d'un terrain à bâtir pour y construire un ensemble immobilier d'une quinzaine de logements en accession et éventuellement d'une surface dédiée à de l'activité.

Eu égard à la complexité de ce projet de reconversion urbaine, dont la bonne réalisation implique des compétences notamment en aménagement et en construction publique, il est proposé en application des dispositions des articles L. 300-4 et L. 300-5 du code de l'urbanisme et des articles L.1523-1 et suivants du code général des collectivités territoriales, de confier à la SPL Territoire 25, les tâches nécessaires à la réalisation de cette opération dans le cadre d'une concession d'aménagement.

La concession comprend deux phases :

- 1) **Une phase 1 « pré-opérationnelle » d'une durée d'environ 12 mois**, intégrant la conduite de l'ensemble des études d'avant-projet techniques, administratives et environnementales ainsi que la démolition des constructions existantes, la purge des

fouilles archéologiques, la dépollution du site, le dépôt des autorisations d'urbanisme, les actions de pré commercialisations ainsi que les ajustements éventuels du programme.

- 2) **Une phase 2 « opérationnelle » d'une durée d'environ 4,5 ans**, intégrant notamment la construction des équipements de superstructure, les équipements d'infrastructures et la cession des biens immobiliers bâtis et non bâtis.

Il est à noter que la seconde phase sera engagée par décision du Conseil Municipal de Ville de Pontarlier, sous réserve de lever des conditions déterminantes (purge patrimoniale, purge des fouilles archéologiques, obtention du permis d'aménager et validation du bilan financier prévisionnel actualisé) au plus tard le 30 septembre 2025 :

En application de l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme, le montant prévisionnel de la participation du concédant est fixé à **3 324 000 €** (TVA éventuellement due en sus), dont **605 000 €** au titre de la remise des ouvrages destinés à entrer dans le patrimoine du concédant, dont **656 000 €** au titre de l'apport en nature et **2 063 000 €** au titre d'une participation d'équilibre à l'opération.

Pour rappel, la concession permet d'externaliser le financement de l'opération ainsi que les risques commercial et juridique liés, tout en permettant à la collectivité de conserver son pouvoir de décision et d'opérer un large contrôle sur les missions confiées au concessionnaire.

L'ensemble des modalités de mise en œuvre de la concession d'aménagement de l'îlot Lallemand sont précisées dans les documents annexés à la présente délibération.

La Commission Urbanisme - Stratégie du territoire - Habitat social - Espaces verts a émis un avis favorable à la majorité lors de sa séance du 9 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

Par 25 voix pour, 3 voix contre, 2 voix abstentions,

- Approuve la concession d'aménagement îlot Lallemand avec Territoire 25 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la concession ci-jointe ainsi que l'ensemble des pièces s'y rapportant ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à réaliser les démarches nécessaires à la mise en œuvre de cette concession et à son exécution.

OPERATION D'AMENAGEMENT DE L'ILOT LALLEMAND A PONTARLIER (25)



CONCESSION D'AMENAGEMENT

Transmise au représentant de l'Etat par la Collectivité le ...

Notifiée par la Collectivité à l'Aménageur le ...

Entre

La Ville de Pontarlier, domiciliée à Pontarlier (25300) 56 rue de la République, représentée par, Patrick GENRE, son Maire dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du 22 octobre 2024, visée en sous-préfecture le

Ci-après dénommée par les mots « la Collectivité » ou « le Concédant » ou « la Collectivité concédante ».

D'une part,

Et

La Société dénommée TERRITOIRE 25, société publique locale, dont le siège est à BESANCON (25000), 6 rue Louis Garnier, identifiée au SIREN sous le numéro 539426114 et immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Besançon, représentée par son Président Denis LEROUX en vertu d'une délibération du Conseil d'Administration de la société en date du

Ci-après dénommée « le Concessionnaire» ou « la Société» ou « l'Aménageur »

D'autre part.

| | |
|--|----|
| PREAMBULE..... | 4 |
| ARTICLE 1. OBJET DE L'OPÉRATION..... | 6 |
| ARTICLE 2. MISSION DU CONCESSIONNAIRE..... | 7 |
| ARTICLE 3. ENGAGEMENTS DU CONCÉDANT..... | 8 |
| ARTICLE 4. DATE D'EFFET ET DURÉE DE LA CONCESSION D'AMÉNAGEMENT..... | 9 |
| ARTICLE 5. PROPRIÉTÉ DES DOCUMENTS..... | 10 |
| ARTICLE 6. ASSURANCES..... | 10 |
| ARTICLE 7. MODALITÉS D'ACQUISITION ET DE LIBÉRATION DES IMMEUBLES..... | 11 |
| ARTICLE 8. PRÉSENTATION DES AVANT-PROJETS ET PROJETS..... | 12 |
| ARTICLE 10. EXÉCUTION DES TRAVAUX OBJET DE L'OPÉRATION..... | 12 |
| ARTICLE 11. INDEMNITÉS AUX TIERS..... | 13 |
| ARTICLE 12. MODALITÉS DE CESSON, DE CONCESSION OU DE LOCATION DES IMMEUBLES..... | 13 |
| ARTICLE 13. REMISE DES OUVRAGES..... | 13 |
| ARTICLE 14. ENTRETIEN DES OUVRAGES..... | 15 |
| ARTICLE 15. FINANCEMENT DES OPÉRATIONS..... | 16 |
| ARTICLE 16. COMPTABILITÉ – COMPTES-RENDUS ANNUELS..... | 17 |
| ARTICLE 17. PRÉVISIONS BUDGÉTAIRES ANNUELLES | 18 |
| ARTICLE 19. MODALITÉS D'IMPUTATION DES CHARGES DE L'AMÉNAGEUR..... | 19 |
| ARTICLE 20. EXPIRATION DE LA CONCESSION À SON TERME CONTRACTUEL..... | 22 |
| ARTICLE 21. RACHAT – RESILIATION – DECHEANCE – RESOLUTION..... | 22 |
| ARTICLE 22. CONSÉQUENCES JURIDIQUES DE L'EXPIRATION DE LA CONCESSION..... | 23 |
| ARTICLE 23. CONSÉQUENCES FINANCIÈRES DE L'EXPIRATION DE LA CONCESSION..... | 24 |
| ARTICLE 24. EXÉCUTION DU CONTRAT – ÉVOLUTION..... | 27 |
| ARTICLE 25. INTÉRÊTS MORATOIRES..... | 27 |
| ARTICLE 26. PÉNALITÉS..... | 27 |
| ARTICLE 27. PROPRIÉTÉ DES DOCUMENTS..... | 28 |
| ARTICLE 28. CESSON DE LA CONCESSION D'AMÉNAGEMENT..... | 28 |
| ARTICLE 29. DOMICILIATION..... | 29 |
| ARTICLE 30. INTERPRÉTATION..... | 29 |
| ARTICLE 31. DÉSIGNATION DU REPRÉSENTANT DU CONCÉDANT..... | 29 |
| ARTICLE 32. RÈGLEMENT DES LITIGES..... | 29 |
| PIECES ANNEXES..... | 30 |

II A TOUT D'ABORD ETE EXPOSE CE QUI SUIIT :

La Ville de Pontarlier, propriétaire des parcelles cadastrées AC 0033, AC 0032, AC 0028, AC 0027 (et partiellement AC 0099), envisage de développer sur ce ténement foncier d'une superficie d'environ 4 500m² une opération d'aménagement urbain en centre-ville, dénommée « Îlot Lallemand », compte tenu de sa situation privilégiée entre la rue de la République et la rue des remparts et également en connexion avec la place d'Arçon et en s'appuyant sur les études de faisabilité menées de 2022 à 2024 par la SPL Territoire 25.

L'îlot Lallemand se compose aujourd'hui de deux ensembles de bâtiments. L'un accueillait auparavant une minoterie et un logement associé, à l'abandon depuis plusieurs années et désormais dans un état d'insalubrité. Il entoure un espace vert, sans fonction particulière. Le second est un ancien gymnase et un préau, également inutilisés, accolés à une cour, servant de stationnement pour les agents de la sous-préfecture. Ces éléments seront amenés à être démolis pour les besoins du projet de reconversion urbaine.

L'ambition de ce projet d'aménagement urbain est de réutiliser ce foncier en particulier afin :

- d'aménager un nouveau quartier urbain d'environ 5 000 m² de plancher comprenant l'aménagement d'une agora publique centrale réservée aux modes doux,
- de construire un îlot complexe d'environ 3000 m² de plancher intégrant une médiathèque municipale d'environ 1300 m² de plancher, surmontée d'un programme immobilier d'une quinzaine de logements (ciblé sur le prix du marché immobilier en accession), d'un parking mutualisé d'une vingtaine de places de stationnement semi-enterrées et d'une cellule dont la destination reste à confirmer,
- de réhabiliter les anciens locaux de la médiathèque existante pour y accueillir les archives municipales d'environ 500 m² de plancher,
- de commercialiser un terrain un bâtir pour y construire un ensemble immobilier d'une quinzaine de logements en accession et éventuellement d'une surface dédiée à de l'activité.

Cette opération d'aménagement sera conduite sur une durée de 5,5 ans comprenant une phase pré-opérationnelle d'une durée de 12 mois visant à finaliser les modalités d'engagement opérationnel du projet et d'une seconde phase opérationnelle d'environ 4,5 ans après levée des conditions déterminantes d'engagement (CF. annexe 5 : planning prévisionnel)

C'est dans ce contexte que la Ville de Pontarlier a décidé par délibération de son Conseil Municipal en date du **22 octobre 2024**, de désigner la SPL Territoire 25 en qualité de Concessionnaire d'aménagement et de lui confier, en application des dispositions des articles L. 300-4 et L. 300-5 du code de l'urbanisme et des articles L.1523-1 et suivants du code général des collectivités territoriales, les tâches nécessaires à la réalisation de cette opération d'aménagement dans le cadre d'une concession d'aménagement.

La présente concession d'aménagement a été approuvée par délibération du Conseil d'Administration de la SPL Territoire 25 en date du **.....**

La mission et la nature des tâches à réaliser par l'Aménageur pour la réalisation de ces programmes sont précisées à l'article 2 du présent contrat.

Il est par ailleurs précisé que la Collectivité s'est assurée de la compatibilité de son projet avec les documents d'urbanisme en vigueur sur le secteur concerné, ou à défaut déclare son intention de mettre en œuvre les procédures nécessaires pour que ces documents d'urbanisme permettent la réalisation du projet dans les conditions prévues, et s'attachera à ce que l'opération reste compatible avec lesdits documents, le cas échéant modifiés ou révisés.

La présente concession d'aménagement est destinée à fixer les droits et obligations respectifs des parties, notamment les conditions dans lesquelles l'Aménageur réalisera ses missions, sous le contrôle de la Collectivité en tant que concédante. Les conditions générales du contrôle exercé par les collectivités actionnaires de la SPL Territoire 25 sur celle-ci, de manière analogue à celui qu'elles exercent sur leurs propres services, sont définies par ailleurs dans les documents qui régissent le fonctionnement structurel de la société et ne sont pas reprises dans la présente concession.

L'aménageur aura la responsabilité :

- de réaliser les espaces publics, de viabiliser et de commercialiser les îlots à bâtir,

- de construire l'ilot complexe intégrant la livraison de la médiathèque municipale finie (hors mobilier) et la commercialisation de plateaux bruts destinés aux logements et aux locaux commerciaux auprès d'opérateurs,
- de réhabiliter les anciens locaux de la médiathèque existante pour y accueillir les archives municipales,
- de mener à bien les actions transversales de conduite du projet notamment de locaux libérés dans le périmètre de la concession.

Il est ici précisé que l'aménageur s'engage, au titre du présent contrat, dans les conditions économiques et réglementaires existantes à la date de signature de la présente concession.

La présente concession est menée au risque du Concédant, dans les limites et conditions définies au présent contrat.

Le contenu et les conditions de financement de l'opération sont susceptibles d'évoluer à la demande du Concédant ou sur proposition de l'Aménageur dans le cadre d'un avenant au présent contrat.

CECI EXPOSE, IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

PARTIE I :

MODALITES GENERALES D'EXECUTION DE LA CONCESSION D'AMENAGEMENT

ARTICLE 1. OBJET DE L'OPÉRATION

- 1) En application de la réglementation en vigueur, et notamment des articles L. 300-1, L. 300-4 et L. 300-5 du code de l'urbanisme ainsi que des articles L. 1523-1 à L. 1523-4 du code général des collectivités territoriales, et dans les conditions déterminées par la présente concession d'aménagement, la Collectivité transfère à l'Aménageur qui accepte, la réalisation de l'opération d'aménagement dite « Ilot Lallemand », dont le principe, le programme, la délimitation et les éléments financiers prévisionnels ont été définis et arrêtés par délibération en date du 22 octobre 2024.
- 2) Cette opération s'inscrit dans un périmètre figurant sur le plan joint en Annexe 1 des présentes.

Son aménagement doit permettre la réalisation d'un programme prévisionnel global des constructions comprenant environ **5 000 m² de surface de plancher** (Annexe 2) dont :

- la construction d'un ilot complexe d'environ 3 000 m² de plancher intégrant une médiathèque municipale d'environ 1 300 m² de plancher, surmontée d'un programme immobilier d'une quinzaine de logements (ciblés sur le prix du marché immobilier en accession), d'un parking mutualisé d'une vingtaine de places de stationnement semi-enterrées et de cellules commerciales,
- de réhabiliter les anciens locaux de la médiathèque existante pour y accueillir les archives municipales d'environ 500 m² de plancher,
- de construire un ensemble immobilier d'environ 1 500 m² de surface de plancher d'une quinzaine de logements en accession (ciblés prix du marché).

Cet aménagement comprend l'ensemble des travaux :

- de démolition et de déconstruction de l'ancienne minoterie en lien avec la purge des fouilles archéologiques et patrimoniales,
- de voirie, de réseaux, d'espaces libres et d'installations diverses à réaliser pour répondre aux besoins des futurs habitants ou usagers des constructions à édifier à l'intérieur du périmètre de l'opération, ces travaux étant réalisés dans le cadre de la concession.

Le programme global de travaux de l'opération est détaillé en Annexe 3 de la présente concession. Il détermine notamment la personne publique ou privée destinataire de l'ouvrage qu'il s'agisse de la Collectivité concédante, d'autres collectivités ou groupements de collectivités, ou de concessionnaires de service public ou d'associations syndicales ou foncières. Y figure l'accord de ces collectivités, groupements de collectivités ainsi que celui des concessionnaires de service public sur le principe de la réalisation de ces équipements, sur les modalités de leur incorporation dans leur patrimoine et, le cas échéant, sur leur participation au financement qui se fera dans les formes prévues au dernier alinéa de l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme et à l'article L. 1523-2 du code général des collectivités territoriales.

Si le programme des travaux ou ses conditions de financement tels que décrits en annexe 3 et, de non engagement de son fait de la phase opérationnelle de la concession décrit à l'article 2 des présentes venaient à être remis en cause du fait de la collectivité concédante ou des autres personnes publiques ou privées destinataires des ouvrages ou pour toute autre raison, un avenant interviendrait pour prendre acte de ces modifications et de leurs conséquences notamment sur le bilan financier prévisionnel.

ARTICLE 2. MISSION DU CONCESSIONNAIRE

En vue de la réalisation de sa mission, l'Aménageur prendra en charge les tâches suivantes :

1) En phase 1 « pré-opérationnelles » de la concession :

1.1 Procéder à toutes les études opérationnelles nécessaires à la réalisation du projet, et notamment :

- le suivi du plan d'organisation spatiale de l'opération,
- les études opérationnelles d'Avant-projet nécessaires à toutes les actions de démolition, de dépollution, de purges archéologiques et patrimoniales, d'aménagement des espaces publics, de construction de l'îlot complexe intégrant la médiathèque municipale et de réhabilitation des archives municipales, et tous autres locaux libérés dans le périmètre de la concession ;
- les études opérationnelles d'Avant-projet techniques, administratives et environnementales (consultations et pilotage des prestataires),
- établir et déposer les procédures d'urbanisme (permis d'aménager, permis de démolir, permis de construire des équipements) ;
- la mise au point des actions de gestion urbaine, d'accompagnement et de suivi social,
- toutes études qui permettront, en cours d'opération, de proposer toute modification de programme qui s'avèrerait opportune, assortie des documents financiers prévisionnels correspondants,
- Par ailleurs, l'Aménageur pourra en tant que de besoin être associé aux études relatives à l'adaptation du Plan Local d'Urbanisme qui pourraient avoir à être menées par la Collectivité pour la mise en œuvre de l'opération d'aménagement, et si nécessaire, pourra procéder à des études spécifiques pour lui apporter des éléments utiles concernant le programme de l'opération sur le périmètre défini.

1.2 Conduire la mise à disposition des locaux à démolir appartenant au Concédant ;

1.3 Démolir et dépolluer les bâtiments existants dont la démolition est nécessaire pour la réalisation de l'opération d'aménagement (ancienne minoterie, ancien gymnase, préau, local transformateur...);

1.4 Conduire les fouilles archéologiques,

1.5 Conduire les actions de pré-commercialisation en particulier pour les locaux de l'îlot complexe et pour les archives réhabilitées en vue d'obtenir les réservations de principe.

A la fin des études pré-opérationnelles le Concessionnaire remettra au Concédant un dossier de synthèse des études menées et des modalités technique, juridique et financière d'engagement de la phase opérationnelle du projet. Le concédant soumettra la validation de ce dossier et l'engagement de la phase opérationnelle au conseil Municipal de la ville de Pontarlier selon les modalités de l'article 4 des présentes.

2) En phase 2 « opérationnelle » de la concession :

2.1 Acquérir la propriété, à l'amiable ou par voie de préemption ou d'expropriation, prendre à bail emphytéotique ou à construction, les biens immobiliers bâtis ou non bâtis, ainsi que les droits mobiliers compris dans le périmètre de l'opération, ainsi que ceux qui, situés en dehors de ce périmètre, sont nécessaires pour la réalisation des ouvrages inclus dans l'opération ;

2.2 Gérer les biens acquis et, le cas échéant, assurer le relogement des occupants de bonne foi, indemniser ou réinstaller les commerçants, artisans ou autres bénéficiaires de droits, les informer sur les différentes aides dont ils peuvent bénéficier ;

2.3 Mettre en état et aménager les sols et réaliser les équipements d'infrastructures propres à l'opération destinés à être remis à la Collectivité, ou aux autres collectivités publiques ou groupement de collectivités intéressés, aux associations syndicales ou foncières, ainsi qu'aux concessionnaires de service public ;

2.4 Construire les équipements de superstructure, en particulier les locaux de la médiathèque municipale, les plateaux bruts de l'ilot complexe et les locaux des archives municipales, et toutes autres locaux libérés dans le périmètre de la concession, destiné à être cédés au Concédants et à des tiers opérateurs,

2.5 Réaliser tous les équipements concourant à l'opération globale d'aménagement, intégrés au programme de l'opération précisé en Annexe 3 de la présente convention, en conformité avec le bilan prévisionnel de l'opération figurant en annexe 4 ;

2.6 Céder les biens immobiliers bâtis ou non bâtis, en particulier les locaux de la médiathèque municipale, les plateaux bruts de l'ilot complexe et les locaux des archives municipales, et toutes autres locaux libérés dans le périmètre de la concession ; les concéder ou les louer à leurs divers utilisateurs agréés par la Collectivité ; mettre en place des moyens efficaces pour assurer la commercialisation dans les meilleures conditions possibles ; organiser toute structure d'accueil et de conseil des acquéreurs potentiels ; préparer et signer tous les actes nécessaires ;

2.7 Assurer l'ensemble des tâches de conduite et de gestion de l'opération, et notamment :

- mener les études opérationnelles de Projet nécessaires à l'aménagement des espaces publics, à la construction de l'ilot complexe intégrant la médiathèque municipale et à la réhabilitation des archives municipales,
- assurer la coordination des différents opérateurs intervenant pour la mise en œuvre des éléments du programme de l'opération, désigner et piloter les MOE urbaines du quartier, de la construction de l'ilot 1, de la réhabilitation des archives,
- coordonner et suivre les travaux d'aménagement et de construction et leur réception,
- assurer le suivi et la coordination de la réalisation des aménagements et équipements (y compris la médiathèque municipale, les plateaux bruts de l'ilot complexe et les archives municipales) des mis à la charge des bénéficiaires de cessions, locations, ou concessions d'usage des terrains aménagés,
- assurer les tâches de communication, d'accueil des usagers et des habitants et d'animation de la zone, liée à la conduite de l'opération d'aménagement,
- tenir constamment à jour, outre les documents comptables, des documents de gestion faisant apparaître les éventuelles difficultés et la situation de trésorerie ; négocier et contracter les moyens de financement les plus appropriés ;

2.8 d'une manière générale, assurer l'ensemble des études, les tâches de gestion et la coordination indispensable pour la bonne fin de l'opération, et assurer en tout temps une complète information de la Collectivité concédante sur les conditions de déroulement de l'opération.

Ces tâches pourront être modifiées et complétées par avenant au présent contrat pour tenir compte des évolutions apportées à l'opération d'aménagement.

ARTICLE 3. ENGAGEMENTS DU CONCÉDANT

La Collectivité concédante s'engage, pour sa part, à :

- 1) recueillir l'accord des collectivités ou groupements de collectivités ainsi que celui ainsi des concessionnaires de service public, destinataires des équipements publics visés au programme joint en Annexes 2 et 3 sur le principe de la réalisation de ces équipements, les modalités de leur incorporation dans leur patrimoine telles que définies à l'article 14 ci-après et, le cas échéant, sur leur participation au financement ;
- 2) s'assurer de l'obtention des autorisations administratives nécessaires à la réalisation de l'opération ;
- 3) soumettre à l'approbation de son organe délibérant les dossiers relatifs aux procédures d'urbanisme et procédures diverses, nécessaires à la réalisation de l'opération et relevant de sa compétence ;
- 4) soumettre à l'approbation de son organe délibérant la décision d'engagement de la phase opérationnelle de la phase 2 de la concession après levée des conditions déterminantes mentionnées à l'article 4 des présentes.
- 5) céder ou mettre à disposition de l'Aménageur les terrains dont elle est propriétaire et qui sont nécessaires à la réalisation de l'opération d'aménagement ;

- 6) réaliser ou faire réaliser les équipements spécifiques à l'opération mentionnés à l'annexe 3, dont la maîtrise d'ouvrage n'est pas confiée à l'Aménageur dans le cadre de la présente concession d'aménagement. L'aménageur pourra demander à la collectivité concédante d'être consulté sur les avants projets avant leur approbation par les autorités compétentes, ainsi que sur les délais de réalisation prévisionnels ;
- 7) en tant que de besoin, mettre en place les moyens nécessaires pour que soient versées à l'Aménageur les subventions attribuées par les partenaires publics de l'opération (Etat, Région, Département, etc.) affectées spécifiquement à des actions réalisées par l'Aménageur dans le cadre de la présente concession, conformément aux dispositions du dernier alinéa de l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme et aux deux derniers alinéas de l'article L. 1523-2 du code général des collectivités territoriales ;
- 8) consulter le cas échéant l'Aménageur préalablement:
 - o à la conclusion d'une convention de projet urbain partenarial prévue à l'article L. 332-11-3 du code de l'urbanisme et mettant à la charge d'un ou de plusieurs propriétaires de terrains, d'un ou plusieurs aménageurs ou d'un ou plusieurs constructeurs une partie du coût de réalisation des équipements publics réalisés dans le cadre de l'opération d'aménagement.
 - o à l'instauration d'un secteur de taxe d'aménagement à taux renforcé destiné à financer les équipements publics de l'opération d'aménagement.
- 9) prononcer la clôture de l'opération et sa liquidation dans l'année suivant l'achèvement de la mission de l'Aménageur.
- 10) mettre en œuvre les procédures nécessaires à la réalisation de l'opération d'aménagement concédée.

ARTICLE 4. DATE D'EFFET ET DURÉE DE LA CONCESSION D'AMÉNAGEMENT

La concession d'aménagement est rendue exécutoire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. La Collectivité concédante la notifiera à l'Aménageur en lui faisant connaître la date à laquelle elle aura été reçue par le représentant de l'Etat la rendant exécutoire. Elle prendra effet à compter de la date de la réception par le concessionnaire de cette notification.

Sa durée est fixée à **5,5 années** à compter de sa date de prise d'effet.

La concession comprend :

- une phase pré-opérationnelles d'une durée d'environ 12 mois visant à finaliser les modalités d'engagement opérationnel du projet
- une seconde phase opérationnelle d'environ 4,5 ans après levée des conditions déterminantes d'engagement mentionnées ci-dessous.

La seconde phase « opérationnelle » sera engagée par décision du Conseil Municipal de collectivité concédante, sous réserve de levée des conditions déterminantes suivantes, au plus tard le 30 septembre 2025 :

1. purge patrimoniale du site et des locaux à aménager,
2. purge des fouilles archéologiques du site des locaux à aménager,
3. obtention du permis d'aménager définitif
4. délibération du conseil municipal de Pontarlier pour la cession des terrains et des locaux à réhabiliter appartenant à la Ville avec désaffectation préalable,
5. validation par le concédant du dossier de synthèse de la phase 1 « études opérationnelles » incluant le projet de bilan financier prévisionnel actualisé.

Un avenant d'engagement de la phase opérationnelle sera établi et signé après validation du Conseil Municipal de la Ville de Pontarlier et du Conseil d'Administration de Territoire 25.

En cas où les conditions déterminantes ne seraient pas levées dans les délais susvisés, les parties s'engagent à se rencontrer dans les meilleurs délais pour définir de nouvelles modalités de poursuite ou d'abandon.

En cas de décision de ne pas engager la phase opérationnelle du projet du seul fait de la décision du Concédant, le Concédant s'engage à rembourser les frais d'études et de travaux engagés par le

Concessionnaire auxquels se rajouteront les frais de portage financier et le forfait de rémunération de l'aménageur prévu à l'article 19.1 et auxquels seront déduit le versement de la participation du Concédant mentionné à l'article 15 des présentes. A l'inverse l'aménageur s'engage à rembourser le trop perçu au concédant, déduction faite des dépenses de ce dernier, sauf en cas de faute du Concédant, auquel cas le trop perçu ne sera pas remboursé. Cette obligation de remboursement sera limitée au programme prévisionnel, des études et travaux à mener par le concessionnaire, initialement prévu lors de la phase pré-opérationnelle.

La concession pourra être prorogée par les parties en cas d'inachèvement de l'opération par avenant exécutoire.

La concession d'aménagement expirera également à la date de constatation de l'achèvement de l'opération si celui-ci intervient avant le terme ci-dessus. Un avenant constatera cet achèvement.

La présente concession d'aménagement ne pourra pas être renouvelée par tacite reconduction.

ARTICLE 5. PROPRIÉTÉ DES DOCUMENTS

Toutes les études et tous les documents établis en application de la présente concession, et indispensables à la poursuite de l'opération d'aménagement, deviennent la propriété de la Collectivité concédante, ou s'il y a lieu, de la collectivité, du groupement de collectivités, de l'établissement public ou du concessionnaire de service public intéressés, qui peuvent les utiliser sous réserve des droits d'auteur qui y sont attachés.

L'Aménageur s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les représentants des personnes ci-dessus désignées, les documents qui pourraient lui être confiés au cours de sa mission.

ARTICLE 6. ASSURANCES

L'Aménageur doit souscrire les assurances couvrant ses diverses responsabilités.

L'Aménageur communiquera une copie des polices d'assurance souscrites à première réquisition de la Collectivité.

PARTIE II :

MODALITES OPERATIONNELLES D'EXECUTION DE LA CONCESSION D'AMENAGEMENT

ARTICLE 7. MODALITÉS D'ACQUISITION ET DE LIBÉRATION DES IMMEUBLES

Dès que la concession d'aménagement est exécutoire, l'Aménageur peut procéder soit à l'amiable, soit par voie de préemption ou d'expropriation, à l'acquisition ou à la prise à bail des terrains et immeubles bâtis, conformément à l'article 2 (point 2.1) de la présente concession d'aménagement.

1) Acquisitions amiables

L'Aménageur procède aux négociations foncières, préalables aux acquisitions portant sur les terrains bâtis ou non bâtis situés dans le périmètre de l'opération.

Les prix des acquisitions ou des prises à bail, ainsi que les montants des indemnités doivent être fixés après demande d'avis auprès du directeur des services fiscaux conformément aux dispositions de l'article 23 de la loi n° 2001-1168 du 11 décembre 2001 portant mesures urgentes de réforme à caractère économique et financier, et après accord du Concédant.

En cas d'acquisition amiable des terrains situés en dehors du périmètre de l'opération mais indispensables à sa réalisation, l'Aménageur doit en outre recueillir l'accord formel de la Collectivité.

2) Droit de préemption

Dans le cadre des articles L. 213-3 et R. 213-1 à R. 213-3 du code de l'urbanisme, la Collectivité délègue à l'Aménageur l'exercice du droit de préemption urbain sur le périmètre de l'opération tel que délimité au plan joint en Annexe 1. L'Aménageur exerce ce droit dans des conditions fixées par le titre 1^{er} du Livre II du code de l'urbanisme, dès que la présente concession d'aménagement est exécutoire, et en vue de la réalisation des missions qui lui sont confiées par le présent contrat.

Les terrains et les immeubles bâtis acquis antérieurement par la Collectivité concédante en vertu du droit de préemption sont, le cas échéant, cédés de gré à gré à l'Aménageur, le prix de cession étant au moins égal au prix d'achat majoré des frais exposés par la Collectivité concédante.

3) Mise en demeure d'acquérir dans le cadre du droit de délaissement des propriétaires de terrains situés dans le périmètre de la concession

En cas d'accord amiable, la Collectivité concédante s'engage à prévoir dans le contrat de cession une clause de substitution au profit de l'Aménageur, après accord de ce dernier sur les modalités de la cession, notamment sur le prix et les modalités de paiement.

En l'absence d'accord amiable entre le propriétaire et la Collectivité ayant fait l'objet de la mise en demeure, l'Aménageur s'engage à acquérir auprès de la Collectivité concédante les immeubles acquis par cette dernière à ce titre, au coût d'achat majoré des frais exposés par la Collectivité concédante.

4) Déclaration d'utilité publique - Acquisition des biens par expropriation

Le Concédant s'engage, si l'Aménageur en fait la demande, à solliciter la déclaration d'utilité publique de l'opération au bénéfice de l'Aménageur.

L'Aménageur établit, aux frais de l'opération, tous les documents nécessaires à l'intervention de l'acte déclaratif d'utilité publique et à l'arrêté de cessibilité.

En tant que de besoin, lorsque l'expropriation est prononcée au nom du Concédant, le Concédant s'engage à faire prononcer dans les moindres délais, à la demande de l'Aménageur, l'expropriation des immeubles que l'Aménageur ne parviendrait pas à acquérir à l'amiable.

La présente concession vaut cahier des charges au sens des articles L. 411-1 et L. 411-2 du code de l'expropriation, compte tenu notamment de l'article 12 ci-après. En conséquence, les immeubles expropriés par le Concédant, ou acquis à l'amiable sous DUP, seront cédés de gré à gré à l'Aménageur.

5) Suivi et contrôle des acquisitions foncières

- Conformément aux dispositions de l'article L. 1524-3 du code général des collectivités territoriales, l'Aménageur présente chaque année à la Collectivité un rapport spécial sur les conditions de l'exercice de ses droits de préemption et d'expropriation. Le concessionnaire adresse ce rapport spécial au représentant de l'Etat dans le Département.
- De façon générale et ainsi qu'il est dit à l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme, l'Aménageur dresse chaque année un tableau des acquisitions et cession immobilières réalisées pendant la durée de l'exercice qu'il présente à la Collectivité.
- Dans l'hypothèse où les conditions d'acquisition ou de libération des immeubles se révéleraient sensiblement différentes de celles prévues au bilan prévisionnel joint en annexe 4 à la présente concession, l'Aménageur en informera le Concédant afin le cas échéant d'examiner la nécessité de modifier d'un commun accord les conditions financières de l'opération.

6) Relogement des occupants

Lorsque, pour réaliser sa mission, l'Aménageur acquiert des immeubles bâtis, il assure en liaison avec la Collectivité et les administrations intéressées, et dans les meilleures conditions de rapidité, le relogement définitif de leurs éventuels occupants et, au préalable, pourvoit s'il y a lieu, à leur relogement provisoire.

Il empêche par tous les moyens à sa disposition la réoccupation de ces immeubles dans la période pouvant s'étendre entre le début de leur libération et leur démolition effective, sauf s'ils sont susceptibles de recevoir, à la demande de la Collectivité concédante, une utilisation provisoire. Dans ce cas, les terrains ou immeubles ne peuvent faire l'objet que de conventions d'occupation précaires.

L'Aménageur doit démolir ou rendre inutilisables les parties libérées dès que l'opération est techniquement et juridiquement possible.

La gestion des immeubles acquis incombe au concessionnaire et son coût est imputé au bilan de l'opération.

ARTICLE 8. PRÉSENTATION DES AVANT-PROJETS ET PROJETS

- 1) Les équipements prévus à l'article 2 (points 2.3 et 2.4) ci-dessus font l'objet d'un ou plusieurs avant-projet(s) sommaires et détail(s) établi(s) en accord avec les services concernés de la Collectivité concédante et, le cas échéant, les services des collectivités, groupements de collectivités, établissements publics ou des concessionnaires de services publics intéressés. Ce ou ces avant-projet(s) sont soumis pour accord à la Collectivité.

Chacun de ces avant-projets doit être présenté selon un échéancier établi en accord avec la Collectivité concédante et le cas échéant les autres personnes destinataires des ouvrages.

- 2) Les projets d'exécution approuvés par la Collectivité concédante doivent être conformes aux avant-projets.
- 3) Les avant-projets sont réputés acceptés si le représentant de la Collectivité et le cas échéant des autres personnes intéressées ne formulent pas d'observation dans un délai de 1 mois à compter de leur réception.
- 4) Dans l'hypothèse où le Concédant imposerait des prescriptions de nature à affecter sensiblement l'équilibre financier du projet contrat, le Concédant et le Concessionnaire s'engagent à analyser de concert cette situation, afin le cas échéant de modifier les conditions financières du contrat.

ARTICLE 9. MODALITÉS DE PASSATION DES MARCHÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE

Pour la réalisation de l'opération d'aménagement, l'Aménageur doit passer les contrats dans le respect de la réglementation en vigueur et notamment du code de la Commande Publique.

ARTICLE 10. EXÉCUTION DES TRAVAUX OBJET DE L'OPÉRATION

- 1) L'Aménageur assure la maîtrise d'ouvrage des travaux et s'assure de leur parfait achèvement dans les délais prévus. Il assure à ce titre une mission de coordination administrative générale.

Il lui appartient d'établir ou de faire établir, sous son contrôle, quelles que soient les méthodes de planification retenues, le calendrier d'exécution des divers ouvrages dont il a la charge en qualité d'aménageur et de s'assurer que ce calendrier est respecté.

La Collectivité concédante et ses services compétents et le cas échéant les collectivités ou groupements de collectivités destinataires des ouvrages et leurs services compétents pourront avoir communication de toutes les pièces contractuelles et documents qu'ils demanderont ; ils sont autorisés à suivre les chantiers et peuvent y accéder à tout moment. Toutefois, ils ne peuvent présenter leurs observations qu'à l'Aménageur et non directement aux entrepreneurs ou maîtres d'œuvre.

Lorsque les ouvrages sont achevés, ils font l'objet d'une réception à laquelle est invitée la Collectivité concédante et la collectivité ou groupement de collectivités, ou l'association syndicale ou foncière destinataire auquel les ouvrages doivent être remis.

- 2) L'Aménageur est investi, pour l'exécution des ouvrages faisant l'objet de la présente concession d'aménagement, de tous les droits que les lois et règlements confèrent aux collectivités publiques en matière de travaux publics. Il demeure, en même temps, soumis à toutes les obligations qui en découlent.
- 3) Le Concédant autorise par ailleurs l'Aménageur à intervenir sur son domaine public pour la réalisation du programme des équipements figurant en annexe 3.

ARTICLE 11. INDEMNITÉS AUX TIERS

L'Aménageur suit les contentieux liés à l'opération objet du présent contrat.

Toute indemnité due à des tiers par le fait de l'Aménageur dans l'exécution de la concession d'aménagement est prise en compte, à titre de dépense, au bilan de l'opération objet de la convention. Après l'expiration de la concession d'aménagement, ce principe est appliqué conformément aux dispositions de l'article 24.4 ci-après.

Toutefois, dans le cas de faute lourde de l'Aménageur, les indemnités en cause sont à sa charge définitive, à titre de pénalité ainsi qu'il est dit à l'article 27 ci-après.

ARTICLE 12. MODALITÉS DE CESSIION, DE CONCESSION OU DE LOCATION DES IMMEUBLES

- 1) Les biens immobiliers, bâtis ou non bâtis, acquis ou pris à bail par l'Aménageur, font l'objet de cessions, de concessions d'usage, de locations ou de remises au profit soit des utilisateurs, soit de collectivités publiques, d'établissements publics groupant plusieurs collectivités, des concessionnaires de services publics ou des associations syndicales ou foncières intéressées. Chaque année, l'Aménageur informe la Collectivité des cessions effectuées pendant l'exercice écoulé en application des dispositions de l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme.
- 2) **A l'expiration de la concession d'aménagement, les terrains et immeubles bâtis situés à l'intérieur du périmètre de l'opération, qui n'auraient pas pu être revendus constituent des biens de reprise revenant automatiquement à la Collectivité ainsi qu'il est dit à l'article 23 ci-après.**

Si à l'occasion des acquisitions nécessaires à la réalisation de la zone, l'Aménageur a acquis des parcelles situées à l'extérieur du périmètre de la concession d'aménagement, ces terrains sont obligatoirement cédés à la Collectivité, sauf accord exprès de sa part pour qu'ils soient cédés à un tiers.

ARTICLE 13. REMISE DES OUVRAGES

- 1) Les ouvrages ou parties d'ouvrages réalisés en application de la présente concession d'aménagement et ayant vocation à être incorporés dans le patrimoine de la Collectivité concédante et notamment les voiries, les espaces libres et les réseaux, appartiennent à la Collectivité concédante au fur et à mesure de leur réalisation et lui reviennent de plein droit dès leur achèvement.

Dès l'achèvement des équipements, l'Aménageur doit inviter la Collectivité concédante à participer aux opérations de remise desdits ouvrages. Les opérations constateront ce retour sans cependant l'opérer. La Collectivité ne peut refuser la remise d'un ouvrage propre à sa destination mais peut, à cette occasion, formuler toutes réserves et inviter l'Aménageur à remédier aux défauts constatés. En cas de refus de la Collectivité de participer aux opérations de remise, celle-ci sera considérée comme accomplie de fait.

Les concessionnaires de service public, et les associations syndicales ou foncières intéressés par les ouvrages réalisés, seront invités aux opérations de remise. La Collectivité concédante, propriétaire de ces biens de retour, leur remettra les ouvrages en présence de l'Aménageur.

- 2) Les ouvrages ou parties d'ouvrages réalisés en application de la présente concession d'aménagement et ayant vocation à entrer dans le patrimoine d'autres collectivités que la Collectivité concédante ou de groupement de collectivités, seront remis dès leur achèvement à leur destinataire par la Collectivité concédante.

Dans ce cas, ces collectivités sont invitées aux opérations de remise : la Collectivité concédante leur remet les ouvrages en présence du Concessionnaire d'aménagement.

- 3) Les ouvrages ou parties d'ouvrages réalisés en application de la présente concession d'aménagement et ayant vocation à entrer dans le patrimoine d'associations syndicales ou foncières leur reviennent de plein droit dès leur achèvement. A cet effet, les représentants des associations sont invités à participer aux opérations de réception des ouvrages, conjointement avec ceux de la collectivité concédante, comme prévu à l'article 10. La remise aux associations intervient selon les modalités définies par leurs statuts. L'aménageur veillera à ce que ceux-ci organisent la prise en charge des ouvrages par les associations dès leur achèvement, que des réserves aient été ou non émises, et la régularisation rapide du transfert de propriété.
- 4) L'aménageur a l'obligation de faire préparer et présenter à la signature de la Collectivité concédante ou, le cas échéant, des personnes autres intéressées, un acte authentique réitérant le transfert de propriété des terrains d'assiette des voies, espaces plantés ou non plantés, réseaux divers ou autres équipements.
- 5) L'achèvement est réputé réalisé, au sens du présent article, au plus tard, pour les voies, les équipements publics de superstructures et les espaces libres, dès leur ouverture au public, et pour les réseaux dès leur mise en exploitation.

Le classement des voies à l'intérieur de la zone dans la voirie publique est, s'il y a lieu, opéré par l'autorité compétente et selon les règles en vigueur.

A la mise en service des ouvrages et au plus tard à leur remise, l'Aménageur fournit à la personne à laquelle l'ouvrage est remis une collection complète des dessins et plans des ouvrages tels qu'ils ont été exécutés, ainsi que tous les documents nécessaires à leur exploitation rationnelle.

- 6) A la remise des ouvrages au Concédant ou à une autre Collectivité compétente, l'Aménageur établira une « fiche d'ouvrage », précisant les éléments nécessaires à l'intégration de l'équipement dans le patrimoine de la Collectivité compétente :
- Identification de l'ouvrage
 - Coût complet hors taxe de l'ouvrage incluant :
 - coût d'acquisition des terrains d'emprise de l'ouvrage et frais annexes liés à ces acquisitions, déterminés directement ou par ratio,
 - coût de mise en état des sols (démolition, dépollution...) rapportés à l'emprise de l'ouvrage remis,
 - coût des travaux, mis en œuvre pour la réalisation de l'ouvrage, et des honoraires techniques liés à ces travaux (maîtrise d'œuvre, SPS, bureau de contrôle...),
 - autres charges indirectes : honoraires des tiers (études, expertises diverses), rémunération de l'Aménageur, frais financiers... L'affectation des charges indirectes se fera selon des clefs de répartition objectives.
 - Participation due par la collectivité concédante selon les dispositions prévues à l'article 15 ci-après, majorée de la TVA.

ARTICLE 14. ENTRETIEN DES OUVRAGES

Jusqu'à la remise des ouvrages réalisés en application de la présente concession d'aménagement, ceux-ci sont maintenus en bon état par l'Aménageur. Les dépenses correspondantes seront prises en compte au bilan de l'opération.

Postérieurement à la date de remise et conformément aux modalités de remise des ouvrages prévus à l'article 14 ci-avant, la Collectivité, ou les autres personnes compétentes, exercent pleinement leurs obligations de propriétaires de l'ouvrage, en assurent notamment la garde, le fonctionnement et l'entretien. Elles ont dès lors seules qualité pour engager toute action en responsabilité sur le fondement des principes dont s'inspirent les articles 1792 et suivants du Code Civil.

PARTIE III :

MODALITES FINANCIERES ET FISCALES D'EXECUTION DE LA CONCESSION D'AMENAGEMENT

ARTICLE 15. FINANCEMENT DES OPERATIONS

- 1) Les charges supportées par l'Aménageur pour la réalisation de l'opération sont couvertes en premier lieu par les produits à provenir des cessions, des concessions d'usage et des locations de terrains ou d'immeubles bâtis.
- 2) L'Aménageur peut solliciter, en vue de la réalisation de l'opération, l'attribution de toute aide financière directe ou indirecte auprès de toute structure.

Sous réserve de l'accord préalable de la Collectivité concédante, l'Aménageur pourra notamment bénéficier dans les conditions fixées au dernier alinéa de l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme et de l'avant dernier alinéa de l'article L. 1523-2 du code général des collectivités territoriales des subventions versées par d'autres collectivités territoriales ou groupement de collectivités territoriales en vue de financer des actions qu'elle aura à mener en application de la présente concession d'aménagement. Une convention signée par l'Aménageur, la Collectivité concédante et la collectivité ou le groupement de collectivités qui octroie la subvention fixera notamment l'affectation éventuelle de cette subvention à la contrepartie de la remise d'ouvrage à la collectivité ou le groupement financeurs, ainsi que les conditions dans lesquelles l'Aménageur rendra compte de son attribution, de son échéancier, de son encaissement effectif et de son utilisation.

3) Participation de la Collectivité au coût de l'opération

En application de l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme, le montant prévisionnel de la participation du concédant est fixé à **3.324.000 €** (TVA éventuellement due en sus), dont **605.000 €** au titre de la remise des ouvrages destinés à entrer dans le patrimoine du concédant, dont **656.000 €** au titre de l'apport en nature et **2.063.000 €** au titre d'une participation d'équilibre à l'opération.

- Les modalités de cette participation sont les suivantes :
 - L'apport en nature par la Collectivité concédante des terrains relatifs au parking public aérien, à l'ancien gymnase, au préau et au poste de transformation public dont elle est propriétaire, d'une superficie totale de 2439 m², figurant au cadastre de la Collectivité sous les numéros AC27, AC28 et AC99, évalués par les services des domaines à une valeur d'environ **134.000 €** ; ces terrains seront apportés à l'opération aux échéances suivantes :

Apport sur l'exercice 2026 après levée des conditions déterminantes visées à l'article 4 des présentes.
 - L'apport en nature par la Collectivité concédante des locaux relatifs à l'ancienne médiathèque à réhabiliter pour accueillir les archives municipales d'une superficie totale de 520 m², figurant au cadastre de la Collectivité sous les numéros AC27, AC28 et AC99, évalués par les services des domaines à une valeur d'environ **522.000 €** ; ces locaux seront apportés à l'opération aux échéances suivantes :

Apport sur l'exercice 2026 après levée des conditions déterminantes visées à l'article 4 des présentes.
 - **605 000 euros** seront versés par le biais d'une participation au titre des équipements publics à réaliser par l'aménageur, à savoir l'aménagement de la future Agora. Ce montant est affecté à la contrepartie de la remise des ouvrages destinés à rester définitivement dans le patrimoine du concédant conformément à l'article 14.

L'Aménageur sollicitera le paiement de la participation d'équipement par la Collectivité concédante à l'achèvement de la concession sur l'exercice 2030.

dans la limite du montant des tranches annuelles ci-dessus défini, éventuellement modifié par avenant.

- **2 063 000 euros** seront versés par le biais d'une participation financière ; cette participation en numéraire fera l'objet de versements par tranches annuelles définies en fonction des besoins tels qu'ils apparaissent sur les prévisions budgétaires actualisées.

L'Aménageur sollicitera le paiement de la participation de la Collectivité concédante dans la limite du montant des tranches annuelles ci-dessus défini, éventuellement modifié par avenant.

| Exercices | Montant € HT |
|------------------|---------------------|
| 2024 | 0 € |
| 2025 | 500.000 € |
| 2026 | 450.000 € |
| 2027 | 300.000 € |
| 2028 | 300.000 € |
| 2029 | 300.000 € |
| 2030 | 213.000 € |

Ce montant pourra être affecté en tant que de besoin, par délibération du Concédant, au financement des équipements publics dont la maîtrise d'ouvrage est assurée par l'Aménageur, en fonction du bilan prévisionnel annexé à la présente convention.

La participation affectable aux ouvrages publics pourra être appelée auprès de la collectivité, en fonction du niveau d'avancement de la réalisation des ouvrages, successivement en la forme :

- *de participations sur les ouvrages à réaliser, enregistrées comme une créance de la collectivité sur le Concessionnaire*
- *et de solde définitif de cette créance dès lors que les ouvrages seront remis à la collectivité, sur la base des fiches d'ouvrage prévues à l'article 14 (point 1).*

- 4) Lorsque les prévisions budgétaires actualisées feront apparaître une insuffisance provisoire de trésorerie, l'Aménageur pourra solliciter le versement par la Collectivité concédante d'une avance, éventuellement renouvelable, dans les conditions définies à l'article L. 1523-2 4° du code général des collectivités territoriales.
- 5) L'Aménageur contracte tous emprunts et avances nécessaires au financement provisoire de l'opération.
- 6) L'Aménageur gère distinctement la trésorerie de l'opération au mieux de l'intérêt de l'opération en effectuant les mouvements de trésorerie nécessaires à titre onéreux entre les différentes opérations de l'Aménageur, ou avec les comptes propres de l'Aménageur ou avec un établissement financier. L'Aménageur impute à l'opération, en fonction de la situation de trésorerie réelle de l'opération, les intérêts débiteurs au taux réel pratiqué par les établissements financiers auprès desquels il sollicite des découverts et des produits financiers au taux moyen des placements pratiqués sur l'exercice.

ARTICLE 16. COMPTABILITÉ – COMPTES-RENDUS ANNUELS

Pour permettre à la Collectivité concédante d'exercer son droit à contrôle comptable et financier en application de l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme et de l'article L. 1523-2 du code général des collectivités territoriales, l'Aménageur doit tenir sa comptabilité de manière à faire apparaître distinctement les comptes propres à l'opération objet de la présente concession.

- 1) Ainsi qu'il est dit aux articles L. 300-5 du code de l'urbanisme et L. 1523-2 du code général des collectivités territoriales, l'Aménageur adresse chaque année à la Collectivité, avant le 30 juin, pour examen et approbation un compte rendu financier comportant notamment en annexe :
 - le « bilan » prévisionnel global actualisé défini à l'article 18 ci-après,
 - le plan global de trésorerie actualisé de l'opération défini à l'article 18 ci-après,

- un tableau des acquisitions et cessions immobilières réalisées pendant la durée de l'exercice écoulé visé à aux articles 7.5 (point 1) et 12 (point 1) ci-avant,
- une note de conjoncture sur les conditions physiques et financières de réalisation de l'opération au cours de l'exercice écoulé comparées aux prévisions initiales et sur les prévisions de l'année à venir,
- le cas échéant le bilan de la mise en œuvre des conventions d'avances prévues à l'article 16 (point 5),
- le cas échéant, le compte rendu d'utilisation des subventions versées par les autres personnes publiques en application de l'article 16 (point 3), de l'échéancier de ces subventions et de leur encaissement effectif.

Le compte-rendu est soumis à l'organe délibérant qui se prononce par un vote.

- 2) La Collectivité a le droit de contrôler les documents fournis, ses agents accrédités pouvant se faire présenter toutes pièces de comptabilité nécessaires à leur vérification.
- 3) A l'occasion de l'examen du compte-rendu annuel établi par l'Aménageur, la Collectivité concédante peut demander une modification du programme, laquelle s'effectuera selon la procédure prévue par la réglementation en vigueur, ainsi que l'établissement du bilan financier prévisionnel correspondant. Les frais supportés par l'Aménageur pour cette modification sont imputés au compte de l'opération.

ARTICLE 17. PRÉVISIONS BUDGÉTAIRES ANNUELLES

L'Aménageur établit un état prévisionnel actualisé pour l'année à venir, des dépenses et des recettes de l'opération, objet de la présente concession d'aménagement, ainsi que le programme correspondant des acquisitions immobilières, des cessions de terrains ou volumes grevés de droits à construire et des travaux, ainsi que le plan de trésorerie et le plan de financement prévisionnels de l'année à venir.

- 4) Le bilan prévisionnel global et l'état prévisionnel annuel comportent notamment :
 - en dépenses, les acquisitions de terrains, le coût des travaux d'équipement à la charge de l'Aménageur visés en annexe 3 des présentes, les frais résultant de l'intervention des personnes prévues à l'article 10, les indemnités prévues à l'article 11, les frais financiers et l'imputation forfaitaire par le Concessionnaire de ses frais de fonctionnement, dite « rémunération annuelle » définie à l'article 20 (point 4) ci-après.
 - en recettes, les prix des cessions, concessions d'usage ou locations à encaisser, les produits financiers, les produits de gestion, les subventions et financements des autres collectivités ou groupements de collectivités affectés aux actions d'aménagement réalisées dans le cadre de l'opération à verser à l'Aménageur et les participations dues par la Collectivité concédante ; l'état prévisionnel annuel précise notamment les participations, subventions et financements à verser à l'Aménageur au cours de l'exercice suivant par la Collectivité concédante et les autres collectivités ou groupements de collectivités dans les conditions indiquées à l'article 16 (point 3 et 4) ci-avant.
- 5) Le plan de trésorerie et le plan de financement prévisionnels font ressortir les excédents ou les déficits de trésorerie, le montant des emprunts (annuités à rembourser ou encaissements), des avances reçues de la Collectivité et, le cas échéant, le montant de l'avance due par la Collectivité concédante dans les conditions prévues à l'article 16 (point 5) ci-avant.
- 6) L'état prévisionnel des dépenses et recettes, et le plan de trésorerie et le plan de financement prévisionnels de l'opération doivent être établis dès que la concession d'aménagement est exécutoire et par la suite avant le 31 octobre de chaque année s'ils font état pour l'année suivante d'un versement de participation ou d'avance par la Collectivité concédante ainsi que d'une possible mise en jeu de la garantie d'emprunt ou, dans le cas contraire, avant le 30 juin de chaque année.

ARTICLE 18. GARANTIE DES EMPRUNTS

A la demande des organismes prêteurs et compte tenu du montant des emprunts tels qu'ils résultent du plan global de trésorerie défini à l'article 18, la Collectivité accorde sa garantie au service des intérêts et tous frais y afférents, ainsi qu'au remboursement des emprunts contractés par l'Aménageur pour la réalisation de l'opération, dans la limite édictée par les textes en vigueur.

La Collectivité concédante s'engage également à mettre à la disposition de l'Aménageur le produit des emprunts qu'elle aurait contracté pour la réalisation de l'opération, l'Aménageur ayant l'obligation de prendre en charge le paiement des annuités dans le cadre de l'opération.

Une garantie peut, en outre, être demandée à d'autres personnes, notamment à tout actionnaire de l'Aménageur.

Tous les garants peuvent exercer le contrôle financier prévu à l'article 17 au profit de la Collectivité concédante. En outre, les collectivités territoriales ou leurs groupements qui auront donné leur garantie et qui ne seraient pas directement administrateurs du concessionnaire ont le droit de se faire représenter au Conseil d'Administration du concessionnaire par un délégué spécial ainsi qu'il est dit à l'article L. 1524-6 du code général des collectivités territoriales.

Lorsqu'il résulte de l'état prévisionnel défini à l'article 18 que l'Aménageur n'est pas en mesure de faire face aux charges de la quote-part des emprunts garantis en application du présent article, la Collectivité concédante et les autres collectivités garantes inscrivent à leur budget primitif de l'année à venir les crédits nécessaires pour remplir ses leurs obligations vis-à-vis des organismes prêteurs.

Les sommes ainsi versées par les Collectivités aux organismes prêteurs ont un caractère d'avances de trésorerie recouvrables que le Concessionnaire doit rembourser.

ARTICLE 19. MODALITÉS D'IMPUTATION DES CHARGES DE L'AMÉNAGEUR

L'Aménageur n'est pas autorisé à imputer ses charges réelles de fonctionnement au compte conventionnel de la concession d'aménagement mais seulement à imputer forfaitairement des charges en fonction de l'état d'avancement de ses différentes missions réalisées au titre de la présente concession d'aménagement. Ces imputations forfaitaires destinées à couvrir le coût d'intervention de l'aménageur sont dites "rémunérations" au sens de l'article L.1523-2 du code général des collectivités territoriales.

Pour les différentes tâches prévues à l'article 2 de la présente concession d'aménagement, l'Aménageur pourra imputer ses charges calculées comme suit :

19.1 Au stade de la phase 1 « pré-opérationnelles »

L'aménageur aura droit à une rémunération globale forfaitaire de **135.000,00 € HT**, décomposés comme suit :

- Au titre des études d'aménagement pour un montant de 65.000,00 €
- Au titre des études de construction des équipement de superstructure (ilot complexe/parking mutualisé/médiathèque/plateaux bruts logements et commerces et réhabilitation des archives pour un montant de 70.000,00 €

Cette rémunération sera facturée par l'aménageur à l'opération sur les bases suivantes :

- une part fixe de 70 % de la rémunération au fur et à mesure de l'avancement des études opérationnelles de la phase 1, soit pour un montant de 95.500 € HT,
une part conditionnelle de 30 % de la rémunération dès lors que la décision d'engagement de la phase 2 « opérationnelle » sera exécutoire dans l'hypothèse évoquée à l'article 4 ou en cas de décisions de non engagement du seul fait du concédant dans l'hypothèse mentionnée à l'article 4 des présentes,

19.2 Au stade de la phase 2 « opérationnelle » :

L'aménageur aura droit à une rémunération établie sur les bases suivantes :

a : Acquisition Foncière:

- rémunération proportionnelle établie sur la base d'un forfait de **15.000 € HT** du montant des acquisitions réalisées (y compris frais de notaire et frais annexes) facturée à la signature de l'acte authentique d'acquisition ;

b : Suivi Technique :

- rémunération proportionnelle correspondant à **5,20 % HT** de l'ensemble des dépenses HT de l'opération d'aménagement et de construction des équipements de superstructure « ilot complexe parking mutualisé/médiathèque/ plateaux bruts logements et commerces » et « réhabilitation des archives » (hors acquisitions, études pré-opérationnelles, rémunération de l'Aménageur, frais financiers), facturée trimestriellement à compter de l'entrée en vigueur de la phase opérationnelle sur la base des dépenses constatées au cours du trimestre considéré ;
- rémunération forfaitaire de **74.000,00 € HT** au titre des différentes missions d'animation et de gestion à mener sur la durée de la concession comportant :
 - ✓ une part fixe de **68.000,00 €** facturée trimestriellement à compter de l'entrée en vigueur de la phase opérationnelle, soit une rémunération annuelle de base de 17.000 € HT /an,
 - ✓ une part variable de **16.000,00 €** facturable annuellement dans la limite de 4.000 € HT/an en fin d'exercice, après que le concédant et le concessionnaire aient conjointement constaté que les objectifs fixés pour l'exercice en cours auront été atteints selon un barème défini en annexe 6 des présentes ;

c : Communication sur le projet :

- rémunération forfaitaire fixe de **24.000,00 € HT** sur la durée de la concession, soit une rémunération forfaitaire de 6.000,00 € HT/an à facturer trimestriellement ;

d : Promotion et Commercialisation de l'opération d'aménagement et de construction :

- rémunération proportionnelle correspondant à **6,50 % HT** de l'ensemble des recettes HT de cessions de terrains à bâtir enregistrées dans l'opération d'aménagement facturée dans les conditions suivantes :
 - ✓ 50 % de la rémunération prévisionnelle à la signature du compromis de vente ;
 - ✓ le solde à la régularisation de l'acte authentique.

Etant précisé que toute rémunération appelée est conservée par l'aménageur dans la mesure où elle est couverte par l'indemnité versée par l'acquéreur défaillant.

- rémunération proportionnelle correspondant à **5,00 % HT** de l'ensemble des recettes HT de cessions de locaux construits (ilot complexe « parking mutualisé/médiathèque/plateaux bruts logements et commerces ») et réhabilités (archives...) enregistrées dans l'opération d'aménagement facturée dans les conditions suivantes :
 - ✓ 50 % de la rémunération prévisionnelle à la signature du compromis de vente ;
 - ✓ le solde à la régularisation de l'acte authentique.

Etant précisé que toute rémunération appelée est conservée par l'aménageur dans la mesure où elle est couverte par l'indemnité versée par l'acquéreur défaillant.

- rémunération forfaitaire globale de **36.000,00 € HT** au titre des différentes missions d'animation et promotion à mener sur la durée de la concession

- ✓ une part fixe de **28.000,00 € HT** facturée trimestriellement à compter de l'entrée en vigueur de la phase opérationnelle, soit une rémunération annuelle de base de 7.000,00 € HT / an ;
- ✓ une part variable de **8.000,00 € HT** facturable annuellement dans la limite de 2.000,00 € HT/an en fin d'exercice, après que le concédant et le concessionnaire aient conjointement constaté que les objectifs fixés pour l'exercice en cours auront été atteints selon un barème défini en annexe 6 des présentes ;

e : Liquidation de l'opération

- Pour la tâche de liquidation, après l'expiration du présent contrat, un montant forfaitaire de **20.000,00 € HT**. Ce montant ne comprend pas les frais d'élaboration des divers plans et documents nécessaires à la liquidation. Ces frais seront des charges de l'opération.

19.3 Révision

Les rémunérations forfaitaires fixées ci-dessus (phases 1 et 2) sont révisables, en fonction de l'évolution de l'index Ingénierie publié par l'INSEE, dernier indice publié à la date de la facturation sur dernier indice Ingénierie publié à la date de signature des présentes (132,6 indice de février 2024 publié le 17/04/2024). Etant précisé que les montants révisés des rémunérations ainsi appelés ne pourront en aucun cas être inférieurs à la valeur de base de ces rémunérations.

PARTIE IV :

MODALITES D'EXPIRATION DE LA CONCESSION D'AMÉNAGEMENT

ARTICLE 20. EXPIRATION DE LA CONCESSION À SON TERME CONTRACTUEL

A l'expiration contractuelle de la concession d'aménagement, telle que définie à l'article 4, l'Aménageur demandera à la Collectivité de constater cette expiration et de lui donner quitus de sa mission.

A cet effet, le bilan de clôture est arrêté par l'Aménageur et approuvé par la Collectivité concédante. Ce bilan prend en compte le montant définitif de la participation de la Collectivité concédante au coût de l'opération. Le montant définitif de cette participation est celui figurant à l'article 16 (point 4) de la présente convention, éventuellement modifié par voie d'avenant.

Le Concédant s'engage à cet effet à augmenter le montant de sa participation pour compenser les dépenses de l'opération d'aménagement qui ne seraient pas couvertes par des produits.

ARTICLE 21. RACHAT – RESILIATION – DECHEANCE – RESOLUTION

21.1. Résiliation amiable

La concession d'aménagement peut être résiliée d'un commun accord, notamment dans le cas où les parties n'auraient pu parvenir à une solution permettant de maintenir le présent contrat. Un avenant précisera les conditions et conséquences de cette résiliation amiable.

21.2. Rachat – résiliation pour motif d'intérêt général

Moyennant le respect d'un préavis de douze mois, le Concédant pourra notifier à l'Aménageur, par lettre recommandée avec accusé de réception, sa décision de résilier la concession d'aménagement pour motif d'intérêt général.

21.3. Résiliation pour faute - déchéance

Le Concédant ne peut prononcer de plein droit la résiliation pour faute de l'Aménageur.

En cas de manquement grave de l'une ou l'autre partie dans l'exécution du présent contrat, chacune d'elle peut demander au juge de prononcer la résiliation pour faute de la concession d'aménagement aux torts et griefs de l'autre, après mise en demeure restée infructueuse pendant un délai de trois mois.

21.4. Résolution et ou résiliation du contrat en cas de redressement ou liquidation judiciaire de l'Aménageur.

Si l'Aménageur est placé en redressement judiciaire, le contrat ne pourra être résolu, conformément à l'article L 622-13 du Code de commerce, que sur renonciation expresse ou tacite par l'administrateur judiciaire à la poursuite du contrat.

En revanche, le contrat sera résilié de plein droit en cas de mise en liquidation judiciaire de l'Aménageur conformément aux dispositions de l'article L. 1523-4 du Code général des collectivités territoriales ou en cas de liquidation amiable régulièrement décidée par son assemblée générale. Dans ce cas, il sera fait retour gratuit à la Collectivité concédante des biens apportés par cette dernière au patrimoine de la concession d'aménagement. Les conditions d'indemnisation de la partie non amortie des biens acquis par l'Aménageur ou réalisés par cette dernière sont définies à l'article 24 ci-après.

21.5. Résiliation de plein droit

Le contrat pourra être résilié de plein droit, à l'initiative de la partie la plus diligente, en cas de saisine du Tribunal Administratif par le Préfet en application de l'article L. 2131-6 du Code général des collectivités territoriales.

ARTICLE 22. CONSÉQUENCES JURIDIQUES DE L'EXPIRATION DE LA CONCESSION

Dans tous les cas d'expiration de la concession d'aménagement, pour quelque motif que ce soit, à terme ou avant terme, la Collectivité est, du seul fait de cette expiration, subrogée de plein droit dans les droits et obligations de l'Aménageur, selon les modalités ci-après définies.

1) Les équipements et ouvrages publics qui, du fait de leur inachèvement, n'auraient pas été préalablement remis à la Collectivité concédante ou à la personne publique compétente dans l'hypothèse où celle-ci serait différente de la Collectivité concédante seront dès l'expiration de la concession d'aménagement remis dans leur état d'avancement à la Collectivité concédante selon les modalités prévues à l'article 14 ci-avant, moyennant le cas échéant le versement des participations prévues et affectées à la réalisation de ces équipements tel que prévu à l'article 16 (point 4) ci-avant. La Collectivité concédante en poursuivra la réalisation.

2) En cas d'expiration de la concession d'aménagement au terme prévu à l'article 4 ci-dessus, la Collectivité deviendra propriétaire de l'ensemble des biens destinés à être cédés aux tiers et non encore revendus, ainsi que des biens qui, en raison de leur configuration, leur surface, leur situation dans la zone ou des règles d'urbanisme applicables doivent être considérés comme impropres à la commercialisation. Les parties signeront dans les meilleurs délais un acte constatant que ce transfert de propriété est intervenu.

A défaut, chacune d'elles pourra solliciter du juge une décision constatant le transfert de propriété et susceptible d'être publiée.

Le transfert de propriété de ces biens sera réalisé en contrepartie du versement d'un prix correspondant à la valeur vénale, en référence notamment aux éléments du dernier compte-rendu annuel approuvé. A défaut d'accord entre les parties, la valeur vénale sera déterminée par un expert choisi d'un commun accord ou à défaut désigné par le juge.

3) En cas d'expiration anticipée de la concession d'aménagement, la Collectivité deviendra propriétaire de l'ensemble des biens destinés à être cédés aux tiers et non encore revendus. Les parties signeront dans les meilleurs délais un acte constatant que ce transfert de propriété est intervenu.

A défaut, chacune d'elles pourra solliciter du juge une décision constatant le transfert de propriété et susceptible d'être publiée.

Le transfert de propriété de ces biens sera réalisé en contrepartie du versement d'un prix correspondant à la valeur vénale, en référence notamment aux éléments du dernier compte-rendu annuel approuvé. A défaut d'accord entre les parties, la valeur vénale sera déterminée par un expert choisi d'un commun accord ou à défaut désigné par le juge.

4) Dans tous les cas d'expiration, pour quelque motif que ce soit, la Collectivité concédante sera tenue de reprendre pour l'avenir, l'exécution de la totalité des engagements pris par l'Aménageur pour l'exécution de sa mission et sera tenue, le cas échéant, de garantir l'Aménageur des condamnations qui seraient prononcées contre lui postérieurement à l'expiration de la concession sur des actions contractuelles.

La Collectivité sera de la même façon tenue de garantir l'Aménageur de toute condamnation qui serait prononcée contre ce dernier après l'expiration de la concession sur des actions non contractuelles, du fait de son activité d'aménageur, sauf faute lourde de sa part.

Par suite, la Collectivité sera seule tenue des dettes exigibles à compter de la date d'expiration de la concession et seule titulaire des créances exigibles à compter de cette date.

L'Aménageur fera obligation à chacune des personnes liées à lui par des contrats afférents à l'opération d'aménagement objet des présentes, à l'exclusion de ses salariés, de s'engager à continuer son contrat avec la Collectivité concédante après expiration de la concession d'aménagement pour quelque motif que ce soit, si ce contrat n'est pas soldé lors de cette expiration.

Toutefois, au cas où un cocontractant de l'Aménageur refuserait un tel transfert de son contrat, la Collectivité serait tenue de mettre à la disposition de l'Aménageur, à bonne date, les fonds éventuellement nécessaires pour lui permettre de respecter ses obligations contractuelles, les mouvements résultant de l'exécution de ce contrat étant alors pris en compte pour l'arrêté des comptes de la concession d'aménagement.

La Collectivité devra se substituer à l'Aménageur, qui n'aura plus qualité pour agir en justice, ni pour suivre les litiges en cours, sauf dans le cas où sa responsabilité professionnelle se trouve engagée.

Toutefois, sur demande expresse de la Collectivité et pour une durée limitée, l'Aménageur pourra effectuer des paiements exigibles postérieurement à la date d'expiration de la concession

d'aménagement, pour le compte de la Collectivité, dans la limite de la trésorerie disponible, ces opérations devant faire l'objet d'une reddition de compte distincte.

- 5) En cas de liquidation judiciaire de l'Aménageur, les biens acquis ou réalisés par l'Aménageur et figurant dans le patrimoine de l'opération à la date de la mise en liquidation judiciaire seront remis à la Collectivité concédante à l'exception de ceux destinés à être remis à des collectivités ou groupements de collectivités tiers comme indiqué au programme figurant en annexe 3 des présentes.

En contrepartie de la remise de ces biens par l'Aménageur à la Collectivité concédante, celle-ci versera au concessionnaire une indemnité calculée comme il est dit à l'article 24.3 ci-après.

Les équipements destinés à revenir à d'autres collectivités ou groupements de collectivités leur seront remis dans les conditions définies à l'article 14 ci-avant.

ARTICLE 23. CONSÉQUENCES FINANCIÈRES DE L'EXPIRATION DE LA CONCESSION

A l'expiration de la concession, il sera procédé aux opérations et règlements définis ci-après.

23.1. Opérations de liquidation et imputation correspondante

A l'expiration du présent contrat, l'Aménageur a l'obligation de procéder aux opérations de liquidation : transferts des contrats, des biens, de l'actif et du passif et arrêté des comptes. Toutefois, en cas de mise en redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire de l'Aménageur, ces tâches seront assurées sous le contrôle ou par l'administrateur judiciaire ou, en cas de liquidation amiable, par ou sous le contrôle de son liquidateur.

L'imputation des charges de l'Aménageur pour cette tâche particulière accomplie au terme normal du contrat est prévue à l'article 20 (point 2) ci-dessus.

Toutefois, en cas de résiliation, compte tenu de la charge supplémentaire du transfert en cours de contrat, il est dû à l'Aménageur une indemnité spéciale de liquidation égale à 100 % de la rémunération de liquidation prévue ci-dessus en sus de ladite rémunération de liquidation.

Par ailleurs, en cas de résiliation pour mise en redressement judiciaire, liquidation judiciaire ou liquidation amiable de l'Aménageur, compte tenu de la nécessité de mettre l'administrateur judiciaire ou le liquidateur en mesure d'effectuer les opérations de liquidation, il sera dû à l'Aménageur par le Concédant une indemnité égale au coût réel justifié de ces opérations, plus TVA, cette indemnité devant être versée à l'administrateur judiciaire ou au liquidateur au fur et à mesure des besoins et être exclusivement affectée par eux à la mise en œuvre de ces opérations. Cette indemnité se substituera à la rémunération de liquidation prévue à l'article 20 (point 2) ci-dessus.

23.2. Arrêté des comptes de l'opération d'aménagement

A l'expiration de la concession d'aménagement pour quelque motif que ce soit et l'opération d'aménagement étant ou non achevée, l'Aménageur établira un arrêté des comptes de l'opération d'aménagement permettant aux parties de prendre acte de la situation financière et comptable définitive de l'opération d'aménagement et d'arrêter le solde d'exploitation et le solde des financements.

Toutes sommes liées à l'exécution de la mission de l'Aménageur jusqu'à l'expiration de la concession d'aménagement, dont l'Aménageur pourrait être personnellement redevable vis-à-vis des tiers ou de l'Administration fiscale, et dont le montant n'est pas déterminé à la date de l'arrêté des comptes, doivent être inscrites en provision dans cet arrêté des comptes, sauf cas visé par l'article 27 sur les pénalités.

23.2.1 Solde d'exploitation

Le solde d'exploitation sera établi de la façon suivante :

EN PLUS :

- L'ensemble des produits, hors TVA, perçus avant l'expiration de la concession d'aménagement, inclus les subventions et les participations telles que fixées au contrat à la date d'expiration, les produits financiers perçus jusqu'au règlement final, ainsi que les créances hors taxes exigibles avant l'expiration de la concession d'aménagement (à l'exception de celles qui ne seraient pas recouvrées à l'arrêté des comptes et qui seront alors cédées à la Collectivité dans les conditions prévues par les articles 1689 et suivants du Code Civil).

EN MOINS :

- L'ensemble des charges, hors TVA déductible, exposées par le concessionnaire du fait de l'exécution de sa mission, payées ou exigibles avant l'expiration de la concession d'aménagement, inclus notamment les frais financiers courus jusqu'au complet règlement par la Collectivité des sommes qu'elle s'est engagée à verser et les imputations de l'Aménageur exigibles contractuellement.
- La TVA dont est éventuellement redevable le Concessionnaire au titre de l'opération.

23.2.2 Solde des financements

Le solde de financement sera établi de la façon suivante :

EN RESSOURCES :

- Le capital perçu, à la date d'expiration de la concession d'aménagement, sur tous les emprunts.
- Les avances consenties par la Collectivité concédante, notamment en exécution de sa garantie ou dans le cadre des dispositions de l'article L. 1523-2 du code général des collectivités territoriales.

EN EMPLOIS :

- Les remboursements en capital effectués par l'Aménageur sur les emprunts et les avances consentis par la Collectivité.
- Si le solde des financements est positif, l'Aménageur doit à la Collectivité le remboursement de ses avances et le montant du capital non amorti des emprunts repris par la Collectivité.

23.3. Indemnités pour cessation anticipée de la concession d'aménagement

23.3.1 En cas de résiliation de la concession d'aménagement pour une autre cause que la liquidation judiciaire de l'Aménageur

La Collectivité devra en outre indemniser parfaitement et intégralement l'Aménageur du préjudice subi du fait de la cessation anticipée du contrat. L'indemnisation portera à la fois :

sur les dépenses utiles à l'opération exposées par l'Aménageur à la date de la résiliation et n'ayant pu être amorties en raison de la cessation anticipée du contrat ;

sur le manque à gagner subi par l'aménageur en raison de cette cessation anticipée. Cette partie de l'indemnité sera égale à ... % des sommes prévues à l'article 20 (point 2) dont le Concessionnaire se trouve privé du fait de la cessation anticipée du contrat, calculée sur la base des dépenses et des recettes attendues d'après le dernier bilan prévisionnel approuvé. Cette somme n'est pas due dans le cas de déchéance énoncé à l'article 22.3.

23.3.2 En cas de résiliation pour liquidation judiciaire de l'Aménageur

L'indemnité due par la Collectivité concédante à l'Aménageur en cas de résiliation anticipée du présent contrat au motif de la mise en liquidation judiciaire de l'Aménageur correspondra à la valeur des biens acquis ou réalisés par le Concessionnaire figurant dans le patrimoine de l'opération et remis à la Collectivité, telle qu'elle résultera du dernier bilan prévisionnel présenté par l'Aménageur et approuvé par la Collectivité en vertu de l'article 17 ci-avant, déduction faite, le cas échéant, des participations financières de la Collectivité pour la partie non utilisée de celles-ci et des paiements correspondant à l'exécution d'une garantie accordée pour le financement de l'opération.

23.3.3 En cas de résiliation pour faute prévue à l'article 22 (point 3)

L'Aménageur n'aura pas le droit à l'indemnité spéciale de liquidation prévue à l'article 24.3.1 ci-dessus.

Il n'y aura lieu qu'à arrêté des comptes comme indiqué à l'article 24.2 ci-dessus.

23.4. Modalités de règlement

L'ensemble des sommes et indemnités dues doit être intégralement versé par l'Aménageur à la Collectivité ou par la Collectivité à l'Aménageur, dans les trois mois de la présentation des comptes de liquidation, étant rappelé que les frais financiers et produits financiers seront pris en compte jusqu'au complet règlement.

Toutefois, avant cette date, et dès l'expiration de la concession d'aménagement, l'Aménageur aura le droit en cas d'insuffisance de trésorerie de l'opération et de sommes dues par la collectivité, à une avance

suffisante pour couvrir cette insuffisance de trésorerie, et notamment pour lui permettre d'assurer le paiement des dépenses exigibles avant l'expiration de la concession d'aménagement, le remboursement des avances dont bénéficie l'opération ainsi que le paiement des frais financiers courus.

23.5. Sort du « boni d'opération »

Si le solde d'exploitation établi comme il est dit à l'article 24.2.1 est positif, déduction faite des provisions constituées pour tenir compte des charges à exécuter en contrepartie des produits comptabilisés et des imputations de l'Aménageur prévues à l'article 24.3 ci-dessus, ce solde constituant le boni de l'opération sera reversé au Concédant, de sorte que le solde comptable d'exploitation final soit nul.

23.6. Sort du « mali d'opération »

Si le solde d'exploitation établi comme il est dit à l'article 24.2.1 est négatif, déduction faite des provisions constituées pour tenir compte des charges à exécuter en contrepartie des produits comptabilisés et des imputations de l'Aménageur prévues à l'article 24.3 ci-dessus, ce solde constituant le mali de l'opération sera à la charge du concédant et versé par Concédant, de sorte que le solde comptable d'exploitation final soit nul.

PARTIE V : EXECUTION DU CONTRAT

ARTICLE 24. EXÉCUTION DU CONTRAT - ÉVOLUTION

- 1) Les parties s'engagent à exécuter le contrat de bonne foi, dans le respect du principe de loyauté dans les relations contractuelles, en mettant en œuvre les dispositifs humains, matériels et techniques adaptés à la réalisation des objectifs poursuivis, dans le respect des conditions économiques qui ont présidé à sa passation, telles qu'elles résultent du programme prévisionnel global de l'opération (Annexe 2) et du bilan financier prévisionnel joint en annexe (Annexe 4).

A cet effet, les parties s'engagent à examiner chaque année les conditions de réalisation du présent contrat afin d'adapter le programme de l'opération, son planning, les modalités de réalisation ainsi que les conditions financières, au regard des évolutions constatées depuis le début de l'opération, et notamment celles constatées au cours de l'année précédente telles qu'elles résultent du compte-rendu annuel à la collectivité locale. Ces adaptations feront l'objet d'avenants au contrat.

- 2) Le montant de la participation prévue à l'article 16 (point 4) ci-dessus est défini en fonction du programme de l'opération tel qu'il est défini à l'article 1 ci-dessus, ainsi que des éléments juridiques et financiers connus au jour de la signature du présent contrat.

Le Concédant s'engage à modifier le montant de cette participation pour tenir compte des évolutions qui affecteraient l'un de ces éléments et ayant des incidences sur les conditions de l'équilibre économique du contrat, que ces évolutions aient leur origine dans une demande spécifique du Concédant ou résultent d'une évolution des conditions économiques extérieures aux parties.

ARTICLE 25. INTÉRÊTS MORATOIRES

Toute somme due par le Concédant à l'Aménageur, comme toute somme due par l'Aménageur au Concédant, notamment en cas de mise en jeu des clauses relatives aux indemnités dues en cas d'expiration avant terme du contrat, qui ne serait pas réglée à l'échéance, portera automatiquement intérêts au taux d'intérêt légal majoré de deux points

ARTICLE 26. PÉNALITÉS

Lorsque l'Aménageur ne produit pas, dans le délai imparti, les documents qui lui incombent après une mise en demeure restée sans résultat et en l'absence de cas de force majeure, la commune pourra appliquer les pénalités suivantes :

| Nature de la défaillance | Montant de la pénalité |
|---|-------------------------|
| Retard dans la transmission du dossier de synthèse de la phase 1 des études opérationnelles | 50 € par jour de retard |
| Absence de transmission du compte rendu à la collectivité locale (CRACL) | 50 € par jour de retard |

Par ailleurs, l'aménageur supportera personnellement les dommages et intérêts qui pourraient être dus à des tiers, résultant d'une faute lourde dans l'exécution de sa mission.

En cas de faute lourde commise par l'Aménageur ou de mauvaise exécution du contrat de son fait, le Concédant pourra demander réparation de son préjudice au juge administratif. L'Aménageur supportera personnellement les dommages-intérêts qui pourraient être dus à des tiers pour faute lourde dans l'exécution de sa mission.

ARTICLE 27. PROPRIÉTÉ DES DOCUMENTS

Toutes les études et tous les documents établis en application du présent contrat deviennent la propriété du Concédant ou, s'il y a lieu, de la collectivité ou des concessionnaires de services publics intéressés, qui peut les utiliser sous réserve des droits d'auteur qui y sont attachés.

L'Aménageur s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les représentants de l'Administration, les documents qui pourraient lui être confiés au cours de sa mission.

ARTICLE 28. CESSION DE LA CONCESSION D'AMÉNAGEMENT

Toute cession totale ou partielle de la concession d'aménagement, tout changement d'aménageur, doivent faire l'objet d'un avenant au présent contrat.

Faute par l'Aménageur de se conformer aux dispositions de l'alinéa précédent, il encourt la résiliation pour faute.

PARTIE VI : DISPOSITIONS DIVERSES

ARTICLE 29. DOMICILIATION

Les sommes à régler par le Concédant à l'Aménageur en application du présent contrat seront versées ...

SPL TERRITOIRE 25

Etablissement bancaire :

N° de compte :

Clef RIB :

Code banque :

Code guichet :

ARTICLE 30. INTERPRÉTATION

Toutes les créances et les dettes nées du présent contrat forment les articles d'un seul et même compte et se compensent réciproquement.

En cas de nullité d'une clause des présentes, sauf application des dispositions d'ordre public figurant à l'article L. 300-5 du code de l'urbanisme, ou si l'anéantissement de ladite clause ruinait l'équilibre voulu par les parties, la nullité n'aura pas d'effet sur le surplus du contrat.

ARTICLE 31. DÉSIGNATION DU REPRÉSENTANT DU CONCÉDANT

Pour l'exécution de la présente convention, le Concédant désigne son Maire, avec faculté de déléguer toute personne de son choix, comme étant la personne compétente pour la représenter et notamment pour donner l'accord du Concédant sur les acquisitions, sur les avant-projets et sur les remises d'ouvrage qui la concernent et pour donner son accord sur les attributaires des terrains. Le Concédant pourra, à tout moment, modifier cette désignation.

ARTICLE 32. RÈGLEMENT DES LITIGES

Tout litige né entre la Collectivité et le Concessionnaire au titre de l'exécution de la présente concession d'aménagement est de la compétence du Tribunal Administratif de Besançon

Fait à

Le

En deux exemplaires originaux

Pour L'Aménageur

Denis LEROUX

Président de la SPL Territoire 25

Pour la Collectivité concédante

Patrick GENRE

Maire de Pontarlier

PIÈCES ANNEXÉES

Annexe 1 : Périmètre de l'opération

Annexe 2 : Programme global prévisionnel de construction

Annexe 3 : Programme des équipements d'infrastructure et des équipements de superstructure à la charge de l'aménageur

Annexe 4 : Bilan financier prévisionnel et plan de trésorerie prévisionnel

Annexe 5 : Planning prévisionnel

Annexe 6 : Barème de notation de la rémunération de l'aménageur : part variable du suivi technique et de la promotion (article 19.2)

Concession d'aménagement reconversion ilot LALLEMAND

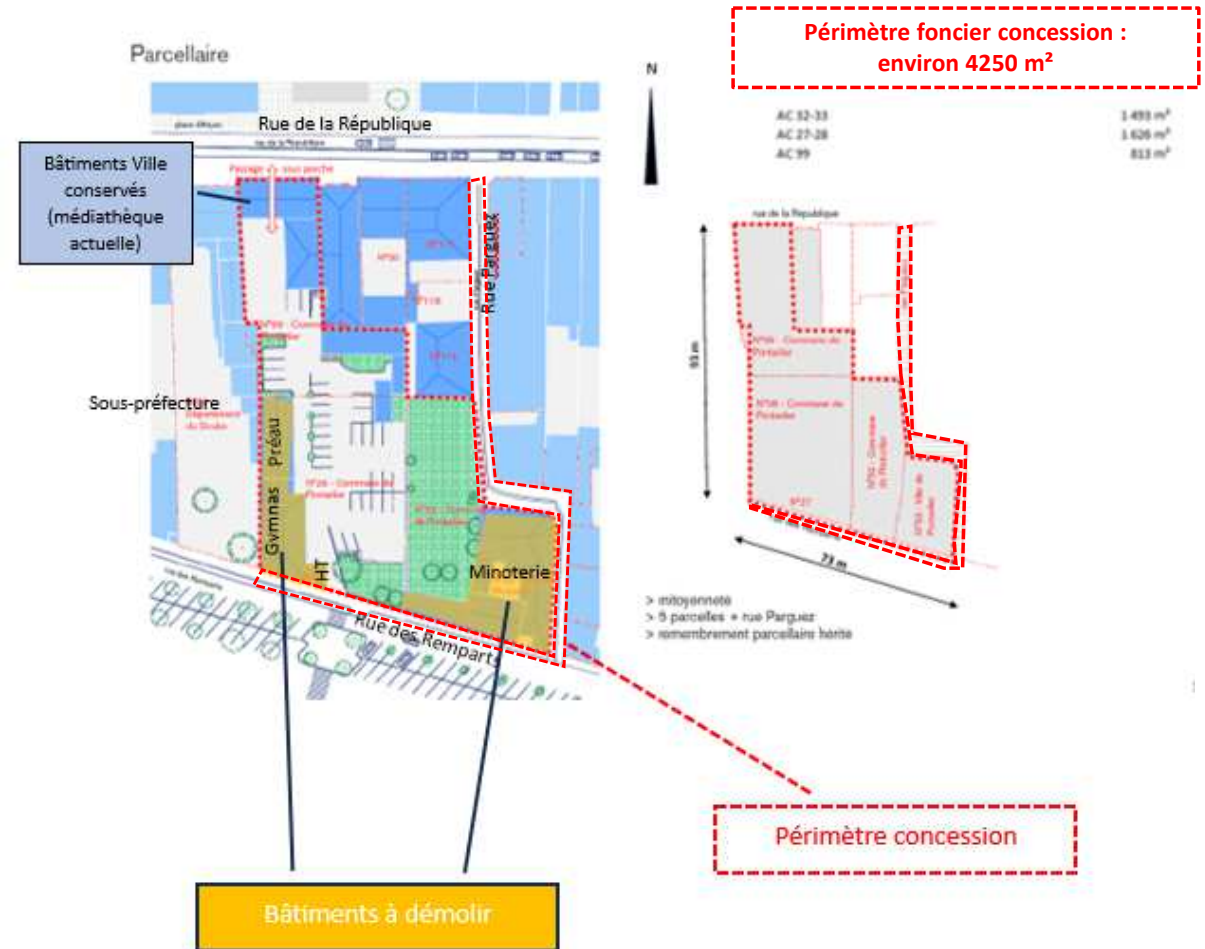
Annexe 1 – Périmètre de la concession

Périmètre foncier d'environ 4250 m² sur les parcelles cadastrées appartenant à la Ville :

- AC 32-33 (ancienne minoterie à démolir) : environ 1 493 m²,
- AC 27-28 (parking aérien, poste HTA, anciens gymnase et préau à démolir) environ 1626 m²,
- AC 99 (cour et bâtiments anciens à conserver/valoriser) : environ 813 m²
- Rue Parguez et trottoir de la rue des remparts en vue de la requalification des abords publics : environ 320 m².

Sont également intégrés au périmètre de la concession :

- les locaux de la médiathèque actuelle (522 m²) pour la relocalisation dans un nouvel ensemble immobilier neuf à construire, et, d'y intégrer les archives en réhabilitation,
- à titre conservatoire l'ancien logement du gardien (86 m²) et les locaux actuels des services de la Ville (391 m²) pour des interventions urbaines ultérieures.



Concession d'aménagement reconversion ilot LALLEMAND

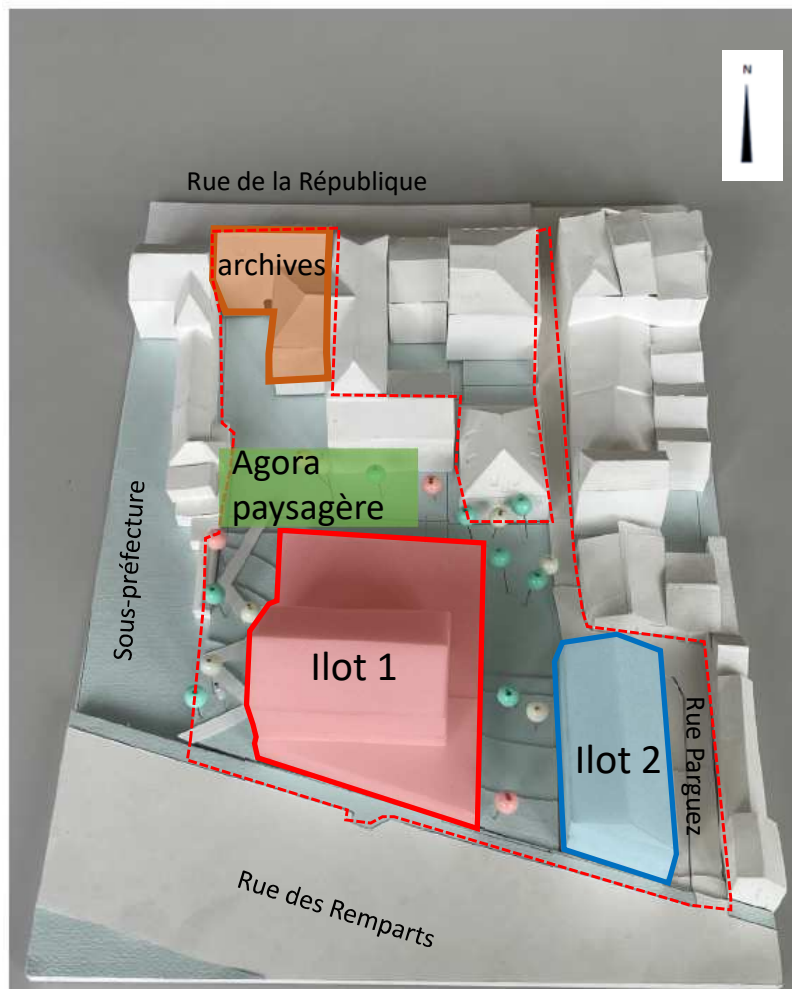
Annexe 2 – Programme global de construction

Environ 5 000 m² de plancher

Ilot 1 : Médiathèque 1350 m² de plancher, 15 logements, 1 cellule commerce ou service et 28 places de stationnement semi-enterrées **(3 000 m² de plancher)**

Ilot 2 : 14 logements, surface(s) de commerces ou de service de proximité en RDC et 12 places de stationnement semi-enterrées **(1500 m² de plancher)**

Archives : en réhabilitation de l'ancienne médiathèque **(500 m² de plancher)**



Concession d'aménagement reconversion ilot LALLEMAND

Annexe 3 – Programme des équipements d'infrastructure et de superstructure (Valeur sept 2024 - hors frais de MOE)

Territoire 25 – 15-07-2024

Programme des travaux d'espaces publics :

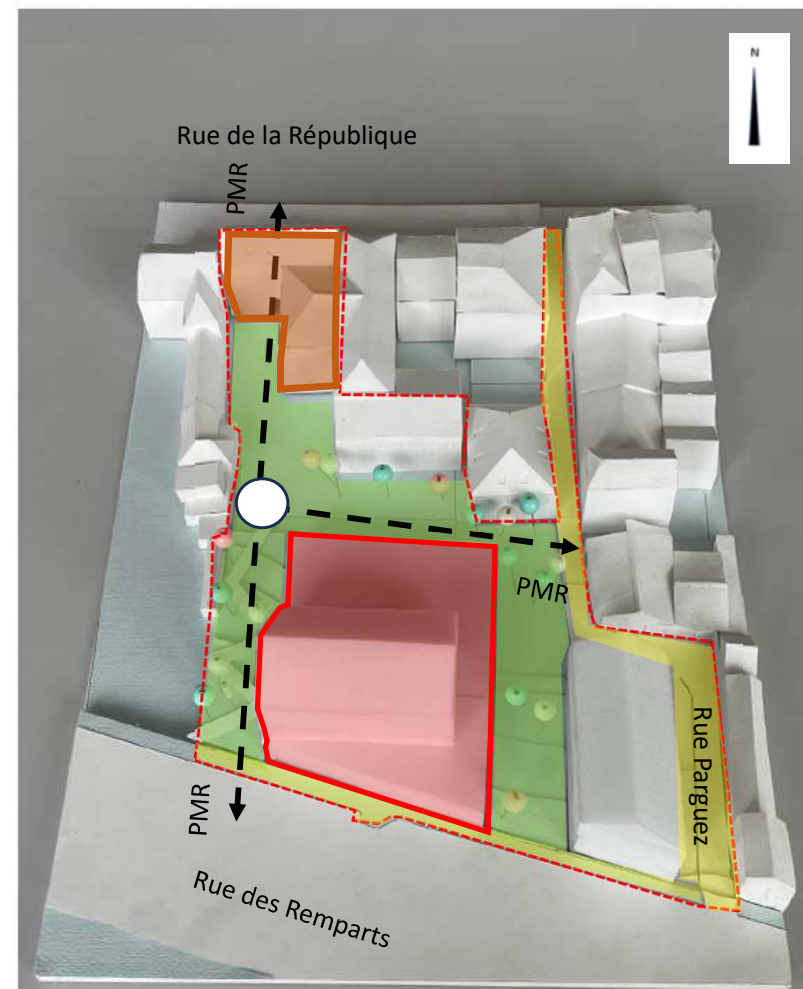
- la remise en état des sols (dépollution, démolition, désamiantage de la minoterie, de l'ancien gymnase, du préau et du vieux transformateur public à réintégrer dans un programme immobilier) **estimée à 750 k € HT**,
- la réalisation des espaces publics (agora paysagère centrale, reprise du trottoir de la rue des Remparts, requalification et élargissement de la rue Parguez) et la viabilisation des deux îlots à bâtir (avec le raccordement au réseau de chaleur existant) **estimés à 460 k € HT hors révision**.

Programme des travaux de construction publique :

la construction de l'îlot 1 (médiathèque municipale, plateaux bruts pour 15 logements, parking 28 places, cellule commerciale) **estimée à 7 M € HT**, dont **4100 k € HT de construction publique pour la médiathèque municipale** (locaux finis hors mobilier et hors stationnement), soit ratio ~ 2 900 € HT/m² (mobilier à charge de la Ville),

+ 650 à 850 k € HT pour les travaux de finition des logements par un tiers promoteurs (selon le niveau de prestation : abordable / haut de gamme),

- la réhabilitation des archives municipales dans le bâtiment Nord (ancienne médiathèque) **estimée à 750 k € HT** (locaux finis hors mobilier) y compris la reprise / confortement des planchers existants (stockage/modulo).



Programme des travaux – Scénario optimisé

ANNEXE 4 - BILAN FINANCIER PREVISIONNEL

(HYPOTHESES : CESSIION ILOT 1 PLATEAUX POUR 15 LOGEMENTS ACCESSION HAUT DE GAMME - CIBLE 4.500 € TTC / m² SHAB)

BILAN CONSOLIDE (€ HT)

| DEPENSES | | | | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 | 2029 | 2030 | 2031 | TOTAL |
|---|---|-----------------|-------------------|----------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Acquisition foncière | | | 1 964 k € | 0 k € | 0 k € | 1 545 k € | 0 k € | 0 k € | 419 k € | 0 k € | 0 k € | 1 964 k € |
| <i>Minoterie</i> | 1 493 m² | 1 005 €HT/m² | 1 500 k € | | | | | | | | | |
| <i>Charges foncières 15 logts acsion HDG ilot 1</i> | 1 445 m² | 275 €HT/m² | 403 k € | | | | | | | | | |
| <i>Frais de notaire</i> | | 4% | 61 k € | | | | | | | | | |
| Foncier apport en nature | Parking, gymnase existant, préau, transfo HT | 2 439 m² | 55 €HT/m² | 134 k € | 656 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 656 k € |
| | <i>Locaux ancienne médiathèque</i> | 522 m² | 1 000 €HT/m² | 522 k € | | | | | | | | |
| Etudes générales | | | 201 k € | 25 k € | 130 k € | 21 k € | 6 k € | 6 k € | 6 k € | 6 k € | 0 k € | 200 k € |
| Remise en état des sols | | | 774 k € | 0 k € | 504 k € | 201 k € | 10 k € | 35 k € | 10 k € | 15 k € | 0 k € | 775 k € |
| Travaux VRD | | | 462 k € | 0 k € | 0 k € | 17 k € | 21 k € | 115 k € | 140 k € | 169 k € | 0 k € | 462 k € |
| Travaux construction | | | 8 197 k € | 0 k € | 0 k € | 550 k € | 1 400 k € | 2 925 k € | 2 450 k € | 872 k € | 0 k € | 8 197 k € |
| <i>Médiathèque y compris parking</i> | 1 386 m SDP² | 3 416 €HT/m² | 4 735 k € | 0 k € | 0 k € | 500 k € | 700 k € | 1 835 k € | 1 050 k € | 650 k € | 0 k € | 4 735 k € |
| <i>15 logements (plateaux bruts)</i> | 1 445 m SDP² | 1 275 €HT/m² | 1 842 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 500 k € | 842 k € | 500 k € | 0 k € | 0 k € | 1 842 k € |
| <i>Commerces (coque brute)</i> | 102 m SDP² | 1 600 €HT/m² | 112 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 50 k € | 63 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 113 k € |
| <i>Archives</i> | 522 m SDP² | 1 373 €HT/m² | 717 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 650 k € | 67 k € | 0 k € | 717 k € |
| <i>Divers et révisions</i> | | 11% | 791 k € | 0 k € | 0 k € | 50 k € | 150 k € | 185 k € | 250 k € | 155 k € | 0 k € | 790 k € |
| Honoraires techniques | | | 1 109 k € | 0 k € | 109 k € | 135 k € | 196 k € | 268 k € | 198 k € | 204 k € | 0 k € | 1 110 k € |
| Frais financiers (yc GFA) | | | 778 k € | 6 k € | 38 k € | 155 k € | 155 k € | 155 k € | 165 k € | 104 k € | 0 k € | 778 k € |
| Frais annexes | | | 1 855 k € | 20 k € | 135 k € | 271 k € | 408 k € | 380 k € | 329 k € | 311 k € | 0 k € | 1 854 k € |
| | | | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== |
| TOTAL DEPENSES | | | 15 996 k € | 51 k € | 916 k € | 3 551 k € | 2 196 k € | 3 884 k € | 3 717 k € | 1 681 k € | 0 k € | 15 996 k € |
| RECETTES | | | | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 | 2029 | 2030 | 2031 | TOTAL |
| Charges foncières ilot 1 | 15 logts accession HDG | 1 445 m SDP² | 279 €HT/m² | 403 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 403 k € | 0 k € | 0 k € | 403 k € |
| Charges foncières ilot 2 | 14 Logts accession HDG + activités | 1 402 m SDP² | 279 €HT/m² | 391 k € | 0 k € | 0 k € | 15 k € | 376 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 391 k € |
| Cession plateaux bruts 15 logements accession HDG ilot 1 | | 1 373 m SDP² | 2 100 €HT/m² | 2 883 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 2 883 k € | 0 k € | 0 k € | 2 883 k € |
| Cession médiathèque finie (hors mobilier à charge Ville) | | | 4 522 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 4 522 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 4 522 k € |
| <i>Cession médiathèque</i> | 1 317 m SUC | 4 854 €HT/m² | 6 392 k € | | | | | | | | | |
| <i>Impact subvention</i> | 86,85% | 2 831 k € | -1 870 k € | | | | | | | | | |
| Cession archives finies (hors mobilier à charge Ville) | | | 685 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 685 k € | 0 k € | 685 k € |
| <i>Cession archives</i> | 522 m SUC | 1 854 €HT/m² | 968 k € | | | | | | | | | |
| <i>Impact subvention</i> | 13,15% | 2 831 k € | -283 k € | | | | | | | | | |
| Cession local commercial ilot 1 (coque brute) | | 102 m SDP² | 2 000 €HT/m² | 204 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 204 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 204 k € |
| Cession places de stationnement ilot 1 | | 28 places | 20 833 €HT/place | 583 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 125 k € | 375 k € | 83 k € | 0 k € | 583 k € |
| Recettes diverses (participation fondations logements / parking ilot 1, révision cession plateaux ilot 1) | | | 170 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 25 k € | 145 k € | 0 k € | 0 k € | 170 k € |
| Foncier apport en nature (Parking, gymnase, préau, transfo, ancienne médiathèque) | | | 656 k € | 0 k € | 0 k € | 656 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 656 k € |
| Participation d'équipements publics (agora, élargissement rue Parguez...) | | | 605 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 605 k € | 605 k € |
| Participation d'équilibre Ville | | | 2 063 k € | 0 k € | 500 k € | 450 k € | 300 k € | 300 k € | 300 k € | 213 k € | 0 k € | 2 063 k € |
| Subventions médiathèque + archives+ espaces publiques | | | 2 831 k € | 0 k € | 0 k € | 0 k € | 550 k € | 1 050 k € | 600 k € | 630 k € | 0 k € | 2 830 k € |
| | | | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== | ===== |
| TOTAL RECETTES | | | 15 996 k € | 0 k € | 500 k € | 1 106 k € | 865 k € | 6 602 k € | 4 706 k € | 1 611 k € | 605 k € | 15 996 k € |
| TOTAL RESULTAT AMENAGEMENT ET CONSTRUCTION | | | 0 k € | -51 k € | -416 k € | -2 445 k € | -1 331 k € | 2 718 k € | 989 k € | -70 k € | 605 k € | 0 k € |
| | | | | -51 k € | -467 k € | -2 912 k € | -4 243 k € | -1 525 k € | -536 k € | -606 k € | 0 k € | 0 k € |

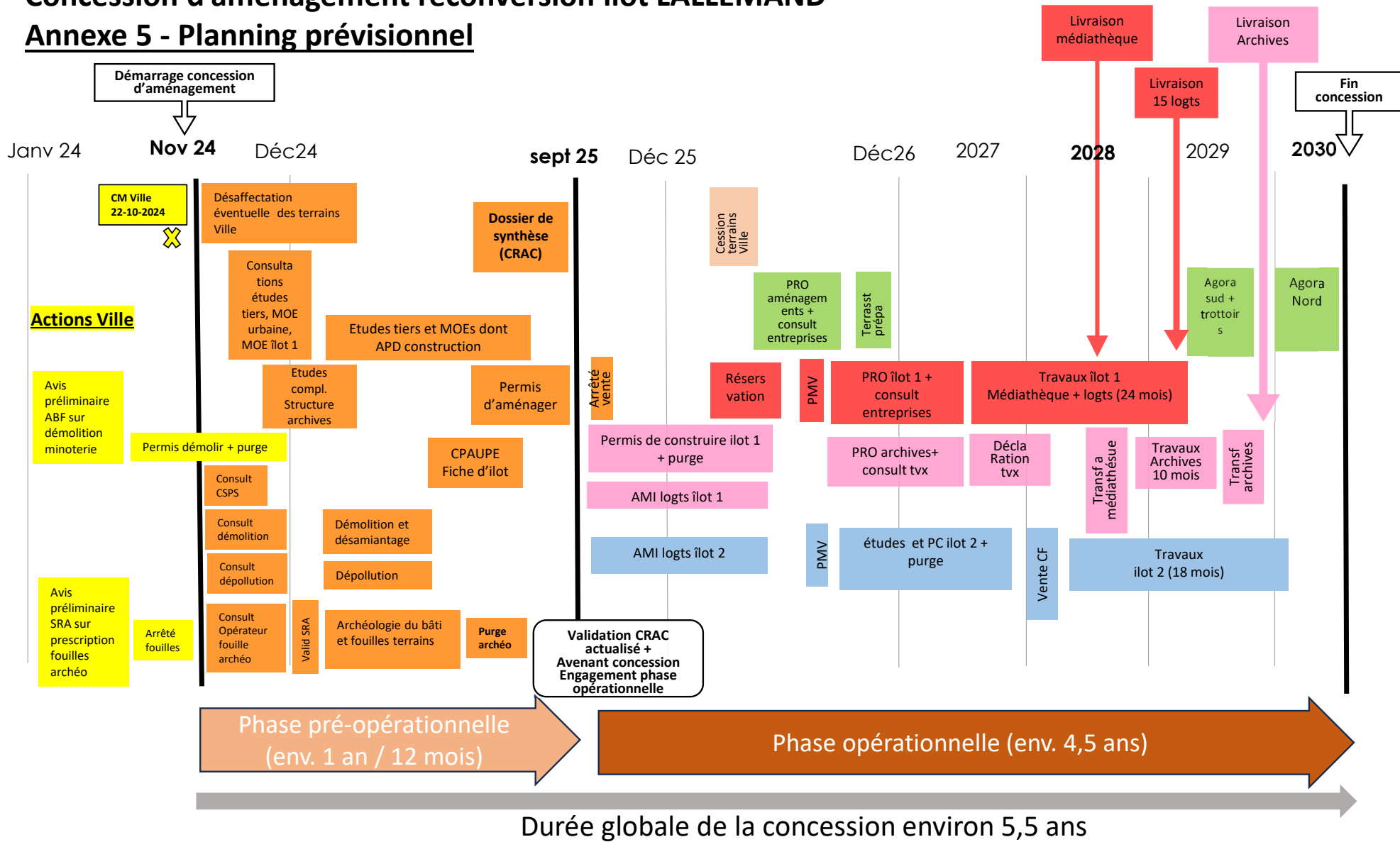
ouverture de crédit CT 500 k € durant la phase pré-

Montant maximum emprunt 4,3 M € sur 4,5 ans taux 4 % à partir de 2026 durant la phase opérationnelle (avec 80 % garantie Ville)

Concession d'aménagement reconversion ilot LALLEMAND

Annexe 5 - Planning prévisionnel

Territoire 25 – 02-10-2024



Affaire n°13 : Régularisation foncière - Aliénation de la parcelle cadastrée section CO n°150 au profit de l'EARL Haut Pâturage

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

Afin d'abriter son matériel agricole et de stocker ses récoltes, le GAEC du Haut Pâturage a construit, en 2021, un hangar agricole sur son site d'exploitation au lieu-dit Simon Pion (Larmont). Or, à la suite d'une erreur d'implantation, il a été relevé que l'angle sud du bâtiment empiétait d'une cinquantaine de centimètre sur du terrain communal.

Aussi il est proposé de régulariser la situation existante en procédant à la cession de la parcelle cadastrée section CO n°150, au profit de l'EARL du Haut Pâturage (ex GAEC du Haut Pâturage), aux conditions suivantes :

- Un prix de vente de **0,50 € hors taxe le m²** conformément à l'avis du domaine du 30 septembre 2024 ;
- Une surface de **11 m²** (cf. plan annexé à la présente délibération) ;
- L'ensemble des frais (notaires et documents d'arpentage) à la charge de l'acquéreur.

La réalisation de la vente par acte authentique s'effectuera dans un délai de 18 mois à compter de la présente délibération. Passé ce délai, une nouvelle délibération de la collectivité sera nécessaire pour autoriser la vente.

La Commission Urbanisme - Stratégie du territoire - Habitat social - Espaces verts a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 3 septembre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve la cession de la parcelle cadastrée section CO n°150 située au lieu-dit Simon Pion aux conditions énoncées ci-dessus ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer les actes à intervenir ainsi que l'ensemble des documents se rapportant à cette transaction.

Affaire n°14 : Musée municipal - Schéma directeur tourisme et loisirs du Haut-Doubs 2024-2040 - Validation de la fiche actions concernant le Musée dans le Masterplan

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

Le projet scientifique et culturel du Musée de Pontarlier – Château de Joux est un document stratégique qui développe les orientations d'un « musée de France » sur cinq ans minimum, exigé par la loi n°2002-5 du 4 janvier 2002. Il a été validé par le Conseil municipal du 9 juillet 2018 et a reçu l'avis favorable du ministère de la Culture le 19 mai 2019. Il a été inscrit dans les axes de développement touristique du territoire du Haut-Doubs, affirmés dans le Contrat de station touristique de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier et de la Communauté de Communes Lacs et Montagnes du Haut-Doubs 2019-2023.

En 2022, pour faire évoluer le Contrat de station au regard des enjeux climatiques, environnementaux, économiques et sociétaux, le Pays du Haut-Doubs a entamé une réflexion sur son économie du tourisme et des loisirs. Cette démarche a été réalisée dans le cadre du programme Avenir Montagnes créé par L'Agence Nationale de Cohésion des Territoires (ANCT), portée par le Syndicat Mixte du Pays du Haut-Doubs (SMIXPHD) et le Syndicat Mixte du Mont d'Or (SMMO) et soutenue par l'ANCT, le Commissariat à l'aménagement du Massif du Jura, la Banque des Territoires, la Région Bourgogne-Franche-Comté et le Département du Doubs.

Dans un esprit collaboratif et systémique, les acteurs du territoire, publics, privés, associatifs, partenaires, ont travaillé de concert pour construire un Masterplan qui s'est concrétisé par la création d'un Schéma directeur tourisme et loisirs du Haut-Doubs 2024 – 2040. Son ambition est de développer une économie du tourisme et des loisirs qui s'adapte aux menaces, qui contribue à la vitalité du Haut-Doubs tout en préservant ses espaces naturels et ses vocations sociales et humaines. Une stratégie tourisme et loisirs tirée des principes régénératifs a été pensée pour le Haut-Doubs et des actions définies pour répondre aux besoins d'affirmer les totems nationaux, régionaux et territoriaux du territoire.

Le Musée municipal de Pontarlier, seul « musée de France » du territoire, trouve naturellement toute sa place dans cette stratégie, intégré dans l'axe patrimoine historique, immatériel et culturel. Ainsi, dans le cadre du schéma directeur tourisme et loisirs du Haut-Doubs 2024-2040, il est proposé de porter une réflexion sur l'évolution du Musée pour le positionner comme véritable lieu d'art et d'histoire à l'échelle du territoire du Haut-Doubs, témoin de son évolution et de la richesse de son environnement naturel, artistique, artisanal et industriel. Plusieurs actions pressenties ou inspirations sont énoncées, dans la fiche présentée en annexe. Elles mériteront d'être approfondies lors d'échanges ultérieurs avec les différentes parties prenantes pour une mise à jour du projet scientifique et culturel du Musée de Pontarlier – Château de Joux.

La Commission Culture - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Valide la fiche action Masterplan concernant le Musée municipal de Pontarlier.

Au cœur du centre ville, le Musée de Pontarlier occupe l'une des plus anciennes demeures de Pontarlier (XVe siècle).

Il présente des collections permanentes liées à l'histoire de Pontarlier et du Haut-Doubs : collections archéologiques (de la Préhistoire au Moyen âge), peintures comtoises, faïences et collections emblématiques liées à l'absinthe ; ainsi que des expositions temporaires et des animations. Annuellement ce sont 10 000 visiteurs qui s'y rendent : locaux, scolaires, touristes.



Constats

- ❖ Une histoire territoriale riche à valoriser
- ❖ Des collections du musée reconnues à l'échelle nationale et qui bénéficient de l'appellation « musée de France »
- ❖ Des collections du musée et de la ville nombreuses, et un manque de place pour les exposer
- ❖ La vocation municipale du musée non adaptée par rapport à ses collections de renom et le rôle de témoignage qu'il remplit pour le territoire, face aux enjeux contemporains

Ambition

- ❖ Requalifier le musée de Pontarlier en un lieu d'art et d'histoire du territoire du Haut-Doubs
- ❖ Identifier le musée comme un espace témoin et fédérateur du territoire et reconnu comme tel autour de l'histoire artisanale et industrielle et de l'art
- ❖ Créer un espace de sensibilisation et de médiation à l'art et à l'histoire du territoire
- ❖ Augmenter la fréquentation de 10 000 visiteurs à 30 000 visiteurs par an
- ❖ Conserver les collections patrimoniales du territoire dans des conditions adaptées

Actions pressenties ou inspirations à déterminer lors de la mise à jour du programme scientifique et culturel

- ❖ Transformer la vocation du musée en une vocation territoriale sur le Haut-Doubs : changement de nom, modification de la communication (logo, graphisme, moyen de communication), partenariat avec d'autres établissements...
- ❖ Adapter le récit et la muséographie au regard de cette nouvelle vocation territoriale en lien avec le territoire : identité, histoire, industrie, savoir-faire, patrimoine naturel, patrimoine urbain, enjeux actuels et à venir (climat, environnement, économie et société)...
- ❖ Réaménager les salles, le sens de visite et la mise en scène au regard de cette nouvelle vocation et présenter des œuvres actuellement conservées en réserve (après le déménagement des œuvres devant être exposées au château)
- ❖ Adapter, améliorer ou changer le mobilier scénographique nécessaire (vitrine, éclairage, scénographie)



Actions pressenties ou inspirations à déterminer lors de la mise à jour du programme scientifique et culturel

- ❖ Continuer à développer une programmation culturelle et événementielle, l'ouvrir au regard de cette nouvelle vocation et du périmètre géographique Haut-Doubs : nouveaux thèmes d'atelier, partenariat avec d'autres établissements, toucher plus de scolaires dans le territoire, proposer des expositions itinérantes
- ❖ Créer de nouvelles salles de réserve adaptées pour stocker et préserver les œuvres non exposées
- ❖ Étudier les besoins et l'opportunité d'agrandir ou de déplacer le musée dans un bâtiment plus grand pour le doter d'espaces dédiés aux expositions temporaires, aux animations, à l'accueil des scolaires et pour déployer des collections actuellement conservées en réserves

Porteur : Communauté de communes du Grand Pontarlier (CCGP)

SRDTL action : Action 6 : renforcer la mise en tourisme patrimoine dont le tourisme de savoir-faire

| | |
|---------------|--|
| 2024/ 2025 | <ul style="list-style-type: none"> • Mise à jour du projet scientifique et culturel commun du musée et du Château de Joux • Poursuite des animations de sensibilisation |
| 2026/ 2027 | <ul style="list-style-type: none"> • Validation du projet scientifique et culturel mis à jour |
| 2028/ 2030 | <ul style="list-style-type: none"> • Déménagement des collections du musée vers le Château • Nouvelle muséographie du musée • Mise en opérationnalité des réserves d'œuvres |



- FNADT Massif
- DRAC : Musée
- RÉGION culture
- MÉCÉNAT



Investissement : à définir dès la mise à jour du projet scientifique et culturel réalisée



Gestion du projet à effectif constant



Evaluation de l'action selon les critères régénératifs

| | Au lancement du projet | Détails | Améliorations possibles |
|---|------------------------|---------|-------------------------|
|  COLLABORATIF | 2 | | |
|  PROTECTEUR ET RÉGÉRATIF | 4 | | |
|  OPTIMISÉ ET MAITRISÉ | 4 | | |
|  LOCAL ET TERRITORIAL | 3 | | |
|  PARTAGÉ, LOCALIF ET GROUPE | 1 | | |
|  AU JUSTE PRIX ET RÉMUNÉRATION ÉQUITABLE | 3 | | |
|  CONTRIBUTIONS ÉQUILIBRÉES | 2 | | |
|  VALEUR HUMAINE AJOUTÉE | 3 | | |
|  MIXITÉ SOCIALE PRÉSERVÉE ET ENRICHIE | 2 | | |

Indicateurs de suivi et d'évaluations économiques

| Indicateurs | Fréquence | Livrables |
|---|-----------|---|
| FRÉQUENCE (QUANTITÉ ET PROVENANCE) | annuel | Tableau de suivi envoyé aux élus et partenaires |
| CHIFFRES D'AFFAIRE | annuel | Tableau de suivi envoyé aux élus et partenaires |
| SATISFACTION CLIENTS | annuel | Présentation lors du compte rendu de la saison à la commission culture |



Affaire n°15 : Mise à jour du règlement intérieur des équipements sportifs de la Ville de Pontarlier

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

La dernière version du règlement intérieur des équipements sportifs de la Ville de Pontarlier datant de 1995, celle-ci a fait l'objet d'une relecture, d'un toilettage et de modifications pour intégrer l'ensemble des règles de sécurité en vigueur, correspondre à l'usage actuel des équipements et répondre aux nouveaux besoins.

Les modifications les plus essentielles du règlement se sont portées sur :

- Les conditions d'accès aux équipements (précisions apportées sur les modalités de réservation pour les usages réguliers et les usages ponctuels) ;
- Les modalités d'utilisation liées aux équipements (présence systématique d'un encadrant, existence de règles en matière d'affichage informatif et publicitaire, réglementation pour l'organisation de buvettes, etc...) ;
- La responsabilisation des usagers (précisions sur les attentes en matière de respect des locaux et des autres usagers, attendus en matière de signalement des dysfonctionnements constatés, etc.) ;
- Les modalités d'utilisation des équipements spécifiques (salle de gymnastique Lafferrière, complexe Pierre de Coubertin, stades, etc...) qui ont été davantage précisées et actualisées.

La Commission Sport - Vie Associative a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve le nouveau règlement intérieur des équipements sportifs de la Ville de Pontarlier ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à le faire appliquer.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR RELATIF À L'UTILISATION DES GYMNASES, DES STADES ET DES SALLES SPORTIVES DE LA VILLE DE PONTARLIER

PRÉAMBULE

Le présent règlement intérieur a pour objet de présenter les conditions générales et particulières d'utilisation des équipements sportifs de la Ville de Pontarlier, d'optimiser leur utilisation et de favoriser leur accès au plus grand nombre.

Le présent règlement intérieur est applicable à tout public ayant accès aux équipements sportifs de la Ville de Pontarlier. Tout usager pénétrant dans l'équipement doit en avoir pris connaissance et s'engage à s'y conformer. En cas de non-observation de celui-ci, ce dernier peut voir sa responsabilité engagée.

Ce règlement permet de fixer les obligations ainsi que les modalités d'utilisation des équipements sportifs. Il contribue à ce que la vie collective au sein de ces équipements se déroule dans un climat serein de compréhension, rappelle les valeurs que souhaite porter la Ville de Pontarlier, ainsi que les droits et des devoirs de chaque acteur.

La mise à disposition des équipements sportifs implique, pour tous les usagers, l'acceptation sans réserve du présent règlement intérieur.

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1. Objet

Le présent règlement fixe les règles et conditions d'occupation des équipements sportifs de Pontarlier. Ce présent règlement ne s'applique pas à la piscine municipale Georges CUINET qui dispose de son propre règlement intérieur.

Les responsables des organismes utilisateurs sont garants du respect du présent règlement dans le cadre de l'exercice de leurs activités respectives. Depuis le responsable de l'organisme utilisateur, jusqu'au pratiquant en passant par les encadrants, chacun s'engage à respecter le présent règlement.

1.2. Service référent

La Direction des Activités Sportives et de la Vie Associative (DASVA) de la Ville de Pontarlier en tant que gestionnaire des équipements sportifs, reste l'interlocuteur privilégié des usagers (service.sports@ville-pontarlier.com – 03 81 38 81 21).

1.3. Activités

Les équipements sportifs municipaux sont réservés à la pratique des activités sportives et de loisirs. Seules les activités sportives correspondant à la destination des équipements sportifs y sont autorisées (hors événements exceptionnels ou besoins spécifiques acceptés par la Ville de Pontarlier).

2. CONDITIONS D'ACCÈS

2.1. Conditions financières

Les organismes utilisateurs, que sont les associations et les autres organismes privés, doivent s'acquitter du coût de location établi par la délibération des tarifs votée annuellement par le Conseil Municipal.

S'agissant des établissements scolaires, la gratuité est appliquée pour les écoles pontisaliennes. Pour les établissements publics du secondaire et autres établissements privés, d'éducation spéciale et de l'économie sociale et solidaire, le coût de location est établi sur la base de conventions annuelles ou pluriannuelles votées par le Conseil Municipal.

2.2. Horaires d'ouverture et de fermeture

Les équipements sportifs municipaux sont mis à disposition des organismes utilisateurs de 8h à 22h sauf dérogation accordée par la Ville de Pontarlier (pour les compétitions et événements exceptionnels ou des besoins spécifiques).

Tout occupant s'engage à respecter ces horaires et à quitter le site dans les délais impartis, en veillant notamment à :

- fermer à clé les portes d'accès et de secours, des locaux de rangement de matériel, les fenêtres et les portails ;
- repositionner les thermostats des radiateurs sur la position 1 (hall, vestiaires, sanitaires, clubs house, ...) ;
- éteindre toutes les lumières ;
- laisser les aires d'évolution libérées de tout matériel pédagogique (le cas échéant à remettre le matériel à sa place) ;
- évacuer les déchets soit dans le container dédié à l'équipement, soit dans les points d'apports volontaires dans le respect des consignes de tri ;
- emporter tous objets/vêtements oubliés ;
- enclencher l'alarme, le cas échéant.

2.3. Moyens d'accès

En fonction des équipements sportifs, les utilisateurs disposent de badges ou de clés pour accéder à l'enceinte sportive et aux locaux annexes (vestiaires, espaces de convivialité, local matériel, etc.). L'occupant en est responsable. En cas de perte, le remplacement du mode d'accès sera facturé à l'organisme d'appartenance. En aucun cas, l'occupant ne peut - de sa propre initiative - procéder au changement des serrures.

Le cas échéant, les équipements sportifs peuvent être ouverts et refermés par les concierges logés in-situ.

2.4. Plannings d'utilisation

Il appartient à la DASVA de procéder à l'élaboration des plannings d'occupation des équipements sportifs et à l'attribution des créneaux à l'occasion de chaque nouvelle année scolaire.

Après demande écrite de leur part, seuls les utilisateurs ayant reçu une autorisation de la Ville de Pontarlier pour la mise à disposition de créneaux, sont autorisés à utiliser les équipements sportifs municipaux.

Toute occupation des locaux en dehors des créneaux alloués ne saurait être tolérée.

L'occupation des équipements sportifs est précaire et révoquant. En cas de nécessité, la Ville de Pontarlier, propriétaire, pourra en disposer ou les redistribuer pour répondre notamment à des besoins exceptionnels et/ou imprévisibles. Les occupants concernés seront prévenus dans les plus brefs délais.

2.4.1. Utilisation régulière des équipements sportifs (annuelle – hors vacances scolaires)

2.4.1.1. Elaboration des plannings annuels

La DASVA élabore, à l'occasion de chaque nouvelle année scolaire, les plannings d'utilisation des équipements sportifs municipaux. Ces derniers sont construits à partir du recensement des besoins des organismes utilisateurs identifiés.

Au cours de la saison N-1, les organismes transmettent à la DASVA leurs besoins en créneaux hebdomadaires avant la date butoir énoncée par la DASVA par email. Tout nouvel utilisateur doit se faire connaître auprès de la DASVA avant la date butoir, énoncée par la DASVA sur le site internet de la Ville de Pontarlier, pour solliciter des créneaux au sein des équipements. À noter que les demandes arrivées hors délais sont susceptibles de recevoir un avis négatif de ce seul fait de la part de la DASVA.

La DASVA et l' élu de référence s'emploient à effectuer des arbitrages en cas de créneaux sollicités par plusieurs utilisateurs à la fois.

Le planning d'utilisation des installations est établi du 1^{er} septembre de la saison N jusqu'au 31 août de l'année suivante. Ces plannings ne comprennent pas les périodes de **vacances scolaires**.

2.4.1.2. Respect des jauges

Les créneaux réguliers au sein des équipements sportifs municipaux (hors courts de tennis) sont alloués dans le respect des jauges suivantes afin d'optimiser la consommation des fluides :

- *Au moins 10 personnes* sur les terrains de jeu extérieurs et dans les grandes salles (gymnases Ch. De Gaulle / L. Lagrange / Larmont / Bas du Lycée / salle de gymnastique Lafferrière, Dojo, terrains du stade Paul Robbe et Pourny, stade d'athlétisme Robert Tempesta).
- *Au moins 5 personnes* dans les petits gymnases et salles spécifiques (salle 1er étage gymnase du Larmont, gymnase Cordier, gymnase Morand, gymnase République, salles Tennis de Table / Longue / Ring Pontissalien / Boxing Club / Aïkido et Kung Fu / Escrime / lutte).

En cas de constat d'une sous-utilisation régulière d'un ou plusieurs créneaux par les organismes utilisateurs (contrôles des employés municipaux gestionnaires des créneaux), la Ville de Pontarlier pourra retirer le ou les créneaux alloués ou proposer une nouvelle affectation.

2.4.1.3. Modification de plannings

Toute modification de créneaux souhaitée par un organisme utilisateur doit être sollicitée auprès de la DASVA et être validée par cette dernière pour être rendue effective.

2.4.2. Utilisation des équipements sportifs pendant les vacances scolaires et les jours fériés

Durant les périodes de vacances scolaires (au cours desquelles le planning annuel n'est pas actif), les utilisateurs peuvent solliciter un accès aux équipements sportifs municipaux. Pour ce faire, ils doivent adresser une demande écrite (courrier, email) à la DASVA au moins un mois avant la date d'utilisation (conformément à la Charte des Associations de la Ville).

Durant les jours fériés, les installations sont fermées au public mais peuvent exceptionnellement être mises à disposition des associations sportives pour la tenue des compétitions sportives officielles et des entrainements des catégories *Seniors* évoluant en compétition. L'organisme utilisateur devra informer la DASVA de son utilisation.

2.4.3. Utilisation des équipements sportifs pour un événement ponctuel

Toute demande d'utilisation ponctuelle (compétitions, stages, galas...) doit être formalisée par écrit par le demandeur auprès de la DASVA au moins 1 mois avant la date d'utilisation envisagée (conformément à la Charte des Associations de la Ville).

Afin de favoriser la cohabitation entre les usagers et la mutualisation des équipements, les associations utilisant un même équipement sportif ou complexe (stade Paul Robbe, Complexe Pierre de Coubertin, ...), devront se concerter en amont avant de solliciter la réservation des équipements idoines auprès de la DASVA.

2.4.4. Opérations de contrôle ou de maintenance

Toute opération de contrôle ou de maintenance est prioritaire sur les créneaux d'occupation attribués.

3. CONDITIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS SPORTIFS, DES LOCAUX ANNEXES ET DU MATÉRIEL

L'organisme utilisateur s'engage à occuper l'équipement conformément à son objet statutaire et dans le respect des règles de sécurité, de propreté, de tranquillité et de salubrité publique en vigueur.

3.1. Encadrement

Aucun équipement ne pourra être utilisé sans la présence d'au moins une personne encadrante désignée par l'organisme utilisateur. L'encadrement doit être assuré de façon permanente depuis l'accueil des pratiquants jusqu'à leur sortie de l'équipement.

L'équipement est placé sous la responsabilité de l'encadrant qui doit :

- veiller à n'accepter que les membres de son organisme (sauf à l'occasion de rencontres) ;
- prévenir immédiatement la collectivité en cas de dysfonctionnement ou de dégradation ;
- veiller d'une façon générale au respect du règlement intérieur ;
- respecter les créneaux horaires alloués qui comprennent la séance ainsi que le passage aux vestiaires et aux douches.

3.2. Créneaux partagés

Plusieurs organismes peuvent s'entraîner simultanément. Il est attendu que chaque usager se comporte en veillant à ne pas empêcher la bonne tenue des autres activités.

3.3. Les vestiaires

L'accès aux sanitaires, vestiaires et douches est strictement réservé aux utilisateurs des équipements sportifs. Les vestiaires sont exclusivement utilisés pour l'habillage et le déshabillage.

Les utilisateurs devront veiller à laisser au moment de leur départ les sanitaires et les vestiaires propres.

3.4. Affichage

Toute représentation, notamment à caractère religieux, discriminatoire, sectaire ou politique, est prohibée au sein de l'établissement.

Aucun affichage, en dehors des supports dédiés, n'est autorisé. Celui-ci doit être en lien avec l'objet statutaire de l'organisme et ne doit pas être susceptible de troubler l'ordre public.

3.5. Entretien ménager des locaux

Tout utilisateur des équipements sportifs est tenu de conserver ces derniers dans un état de propreté et de salubrité.

S'il dispose d'un local administratif, d'un espace de convivialité et/ou de locaux de stockage, l'utilisateur veillera à effectuer régulièrement le ménage de ces locaux mis à sa disposition, le cas échéant, en lien avec les utilisateurs avec lesquelles il partage ces espaces.

L'entretien des zones d'évolution et des espaces communs est assuré par la Ville de Pontarlier. En aucun cas, elle ne se substituera aux membres des organismes utilisateurs (associations, établissements scolaires) dans l'entretien de leurs propres locaux et espaces de rangements.

3.6. Matériel

Le matériel et mobilier mis à disposition par la Ville, à titre ponctuel ou permanent, est sous la responsabilité de l'utilisateur.

Les montages et démontages du matériel ordinaire de sport fourni par la Ville pour la pratique sportive seront assurés par l'utilisateur et sous sa responsabilité. Il devra en avoir étudié les caractéristiques techniques de fonctionnement. Avant toute utilisation, il devra s'assurer du bon état de fonctionnement des équipements et matériels mis à disposition.

Toute dégradation ou tout bris de matériel seront signalés par les responsables des organismes utilisateurs et feront l'objet d'un rapport écrit qui sera déposé à la DASVA dans les 48 heures. À moins qu'ils ne soient dus à une usure normale, la responsabilité financière de l'organisme utilisateur sera engagée et réparation lui sera demandée.

L'utilisation, l'entretien et le contrôle des équipements et matériels sportifs appartenant aux associations ou aux scolaires et entreposés dans l'enceinte sportive s'effectuent sous leur responsabilité. Ils devront être rangés après chaque usage dans les endroits prévus à cet effet.

Les organismes doivent identifier leurs équipements et matériels sportifs avec un signe distinctif (marquage, autocollant, ...).

3.7. Travaux

Les associations ou établissements scolaires utilisateurs d'espaces leurs étant dédiés pourront être autorisés à réaliser de menus travaux. Une demande écrite

détaillant le projet devra être adressée à la DASVA. Aucuns travaux ne pourront être engagés sans l'accord écrit de la Ville de Pontarlier. En fin de jouissance, les améliorations et ou travaux effectués ne pourront donner lieu à une quelconque indemnisation.

3.8. Dysfonctionnements

Pour permettre un maintien en bon état d'entretien et de sécurité, tout dysfonctionnement technique constaté devra être signalé à la DASVA. En aucun cas, les organismes utilisateurs ne sont habilités à intervenir sur les installations.

Par ailleurs, l'accès dans les locaux techniques, la manipulation des tableaux de commandes électriques, la manipulation de commandes de chauffage et d'arrivée de fluides sont strictement interdits.

De même, toute anomalie décelée sur du matériel, un fonctionnement inhabituel de l'équipement ou encore la présence de tiers non autorisés sera portée à la connaissance de la DASVA.

3.9. Internet, téléphonie

Toute souscription à un abonnement (internet ou téléphone) devra au préalable être soumise à l'accord de la DASVA par les associations ou établissements scolaires utilisateurs d'espaces leurs étant dédiés.

3.10. Interdictions

D'une manière générale, l'occupant doit veiller à n'accomplir aucune action pouvant causer une quelconque atteinte ou nuisance tant à l'équipement sportif qu'aux divers utilisateurs. Les associations ou établissements scolaires utilisateurs d'espaces leurs étant dédiés ne sont pas autorisés à y séjourner.

A cet effet, il est notamment interdit :

- de sous-louer ou de sous-occuper ;
- de céder des droits d'occupation à un tiers ;
- d'exercer d'activités non conformes à l'objet statutaire des organismes utilisateurs ou étrangères à l'autorisation d'occupation octroyée ;
- d'introduire des animaux, même tenus en laisse (à l'exception des chiens accompagnateurs de personnes malvoyantes ou non-voyantes) dans les enceintes fermées et couvertes ;
- d'introduire tout produit illicite (drogues, explosifs, produits inflammables...) ainsi que tout autre objet ou produit dangereux ;

- de fumer et de vapoter dans les enceintes sportives fermées et couvertes (y compris dans les espaces privatifs mis à disposition) ;
- de stocker et consommer de l'alcool ;
- de pénétrer en état d'ivresse ;
- de jeter des détritrus en dehors des poubelles prévues à cet effet ;
- de filmer ou de photographier à des fins professionnelles sans autorisation de la Ville de Pontarlier ;
- de laisser les enfants sans surveillance ;
- d'installer des appareils à alimentation gaz ou alcool ainsi que des chauffages d'appoint...

De manière plus spécifique, il est notamment interdit :

- d'accéder aux plateaux sportifs avec des chaussures sales, à semelles noires ou à talons aiguilles ;
- de consommer boissons et nourritures sur les plateaux d'évolution ;
- d'utiliser le matériel sportif à un autre usage que celui de la discipline à laquelle il est approprié ou de le sortir de l'enceinte sans autorisation préalable ;
- de se suspendre aux montants des panneaux de basket, des buts ou tout autre équipement non prévu à cet effet ;
- le cas échéant, de courir dans les tribunes, d'enjambrer les balustrades, de sauter des tribunes dans la salle...

L'utilisation de résine est formellement interdite dans les équipements sportifs. Seule la colle blanche est autorisée pour la pratique du handball (uniquement au gymnase du Larmont à partir de la catégorie U15). Les pots de colle doivent être posés sur les supports en bois prévus à cet effet. L'inobservation de cette mesure pourra faire l'objet d'une demande de dommages et intérêts par la commune et d'une exclusion de l'équipement. Les frais de nettoyage seront à la charge des contrevenants.

4. PUBLICITÉ, VENTE ET BUVETTE

4.1. Buvettes

L'ouverture, même temporaire, d'une buvette est subordonnée à une autorisation du Maire. La demande est à effectuer via le site internet de la Ville de Pontarlier.

L'organisation de vins d'honneur, buvettes ou autres est interdite sur les plateaux sportifs.

Les bouteilles et contenants en verre sont prohibés.

L'utilisation d'appareils destinés à la confection ou au réchauffage de nourriture est interdite à l'intérieur des locaux. Une autorisation peut être accordée dans le cadre de la présence de clubs house ou d'espaces prévus à cet effet dans les équipements sportifs.

4.2. Vente de places

Le nombre de places vendues lors de manifestations doit se conformer aux prescriptions de sécurité définies par les commissions de sécurité.

4.3. Affichage de supports publicitaires

L'affichage de supports publicitaires issus des partenariats initiés par les clubs sportifs usagers des équipements sportifs répond à une réglementation spécifique. Tout projet d'affichage permanent doit faire l'objet d'une demande auprès de la Ville de Pontarlier qui validera ou non le projet.

L'affichage de publicité temporaire est possible lors des compétitions. Celui-ci est également conditionné par une autorisation préalable de la Ville.

5. CONDITIONS D'UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS SPORTIFS SPÉCIFIQUES

Certains équipements sportifs font l'objet de conditions d'utilisation particulières

5.1. Salle de gymnastique spécialisée Pierre Lafferrière

- *Accès zone d'évolution (agrès)* : le port de chaussures sales ou ayant servies pour l'extérieur est interdit.
- *Salle de baby-gym* : L'utilisation du matériel de cet espace est réservée aux enfants âgés de moins de 5 ans. Le parcours installé par défaut dans cet espace doit systématiquement faire l'objet d'un contrôle de sécurité visuel par l'utilisateur avant toute utilisation. Tout matériel y ayant été déplacé au cours de la séance doit impérativement être remis à sa place après utilisation.
- *Aires de réception et praticables* : ces derniers doivent impérativement être protégés par des tapis prévus à cet effet dès lors que du matériel (tremplin, trampoline, ...) y est posé.
- *Déplacement du matériel* : lorsqu'il est déplacé, le matériel pédagogique (tapis, caissons, trempins ...) doit être porté et non trainé pour éviter sa dégradation prématurée et celle des tapis qui recouvre les zones d'évolution.

- *Espace fosse* : son utilisation est strictement réservée au club Pontarlier Gym. Tout autre usager disposant d'une autorisation de la Ville pour l'utiliser devra nécessairement y installer des tapis de réception de 20 cm afin d'éviter toutes blessures aux utilisateurs et de protéger revêtement de la zone.
- *Appareils de musculation* : leur utilisation est strictement réservée au club Pontarlier Gym.

5.2. Complexe Pierre de Coubertin

- *Accès aux tatamis du Dojo de judo* : il s'effectue uniquement à pieds nus.
- *Accès aux bâches de lutte et aux tatamis de la salle d'aïkido* : il s'effectue à pieds nus ou avec des chaussons spécifiques à la pratique de ces activités.
- *Appareils de musculation* : leur utilisation est strictement réservée au Judo Pontarlier Haut-Doubs.

5.3. Centre Sportif La fontaine

- *L'accès au 2nd étage* : ce dernier ne pouvant accueillir que 50 personnes en fréquentation maximum instantanée (réparties au sein des différentes salles), les utilisateurs devront s'assurer de ne pas dépasser cette jauge au cours de leur utilisation.

5.4. Gymnase République

- *L'accès* : l'équipement ne pouvant accueillir que 19 personnes en fréquentation maximum instantanée, les utilisateurs devront s'assurer de ne pas dépasser cette jauge au cours de leur utilisation.

5.5. Stades Paul Robbe et Pourny

- *Accès aux terrains* : strictement réservé aux utilisateurs prévus sur le planning.
- *Accès aux pelouses synthétiques* : le port de crampons en fer est interdit.
- *Ouverture/fermeture* : par défaut, les terrains sont ouverts par le gardien du stade (matin) et doivent être refermés à clé par les organismes utilisateurs après chaque utilisation.
- *Poteaux de touche et de corner* : ils doivent être rangés par les organismes utilisateurs après chaque match officiel.

5.6. Stade d'athlétisme Robert Tempesta

- *Horaires d'ouverture spécifiques* : de 8h à 20h30.
- *Accès au stade* : priorité est donnée aux associations inscrites au planning de l'année. L'accès au stade est réservé pour une pratique sportive. L'accès à cet équipement est autorisé pour la pratique libre d'utilisateurs individuels en dehors des créneaux réservés sur le planning.
- Les animaux **doivent être tenus en laisse** et ne sont pas autorisés sur la piste ainsi que sur le terrain en herbe.
- *Accès à la piste* : l'utilisation des pointes (9mm maximum de hauteur) est autorisée.
- *Spécificités des couloirs 1 et 2* : ils sont prioritairement réservés à la pratique du fractionné.
- *Vestiaires* : après chaque utilisation, ils doivent être fermés (à clé ou par badge) par les organismes utilisateurs.

5.7. Salle d'escrime André GREMAUD

Toute activité en lien avec l'escrime dispensée dans cette salle doit être faite en présence d'un maître d'armes.

5.8. Structures artificielles d'escalade (SAE)

Les SAE sont utilisées uniquement en présence d'encadrants habilités. Les utilisateurs se munissent de leurs propres Équipements de Protection Individuelle (E.P.I.) conformes aux normes applicables et contrôlés régulièrement.

Pour le gymnase Léo LAGRANGE, les utilisateurs veilleront à enlever le but de handball, à le mettre en sécurité et à le replacer, en le fixant au sol, à la fin de séance.

Afin de protéger le sol sportif des éventuelles traces liées à l'usage de chaussures d'escalade, le responsable de la séance veillera à mettre en place le rouleau de moquette prévu à cet effet.

6. ORDRE ET SÉCURITÉ

6.1. Consignes de sécurité

Les équipements sportifs municipaux sont des ERP disposant chacun d'un classement spécifique. Les usagers sont tenus de se conformer à la réglementation de ces établissements, notamment de ne pas dépasser la jauge maximale de publics autorisée au sein de chaque enceinte.

Tous les usagers sans exception doivent avoir pris connaissance des consignes générales de sécurité affichées à l'intérieur du bâtiment (issues de secours, normes incendie) et s'engagent à les respecter intégralement. Les utilisateurs doivent par ailleurs s'assurer que toutes les issues de secours restent dégagées en permanence.

Les utilisateurs sont tenus de se conformer à toutes les instructions données par le personnel municipal (notamment de la DASVA et des services techniques). Ceux-ci sont habilités à prendre toute mesure non prévue au présent règlement, qui pourrait s'avérer nécessaire, notamment pour des motifs de sécurité.

6.2. Sécurité des utilisateurs et du public

Les organismes utilisateurs s'engagent à faire respecter les règles de sécurité auprès de leurs membres et de toute personne se réclamant d'elles, à l'occasion de visites, réunions et manifestations. Elles sont tenues responsables de la sécurité du public qu'elles accueillent et particulièrement du bon suivi des procédures d'urgence et d'évacuation. Elles devront notamment prendre connaissance de l'emplacement des extincteurs.

En cas de sinistre ou d'accident, l'utilisateur devra prévenir – le cas échéant - le concierge responsable de l'ouverture et de la fermeture de l'installation et pourra prévenir les secours (POMPIERS 18, SAMU 15 et GENDARMERIE 17).

6.3. Contrôle des installations et des utilisations

Le contrôle obligatoire des installations par des organismes agréés peut intervenir à tout moment dans les parties communes et privatives des équipements sportifs, tout doit être mis en œuvre pour faciliter l'accès. En outre, la Ville de Pontarlier se réserve le droit de procéder à des visites des locaux pour s'assurer du respect des règles énoncées dans le présent règlement.

7. ASSURANCE ET RESPONSABILITÉ

7.1. Assurance

L'utilisateur doit souscrire une assurance couvrant d'une part les risques locatifs liés à l'occupation de l'équipement sportif et d'autre part sa Responsabilité Civile

liée aux activités exercées. Dans le cas d'une manifestation, ils devront souscrire une garantie « Responsabilité civile organisation ».

Ces contrats devront comporter une clause de renonciation à recours envers la Ville de Pontarlier.

L'organisme devra maintenir et renouveler ses assurances pendant toute la durée de la mise à disposition.

7.2. Responsabilité

La Ville de Pontarlier décline toute responsabilité :

- en cas de vol ou détérioration d'objet ou matériel appartenant à l'un des particuliers ou à des organismes utilisateurs qui se trouvent dans l'enceinte ou à l'extérieur des équipements sportifs ;
- pour les accidents survenus en cas de non-respect du présent règlement et/ou des règles élémentaires de sécurité ou pouvant résulter d'une utilisation non conforme des installations sportives.

En cas de manquement grave ou de négligence avérée ayant entraîné des dommages, la responsabilité de l'occupant pourra être recherchée et engagée.

8. MESURES DE SANCTION

Tous les utilisateurs devront respecter le présent règlement intérieur. Quel que soit le (ou les) manquement(s) constaté(s), la Ville de Pontarlier appliquera les sanctions suivantes :

- 1ère mesure : avertissement sur le ou les manquement(s) observé(s) ;
- 2ème mesure : mise en demeure en cas d'inobservation de l'avertissement ou d'insuffisance d'exécution ;
- 3ème mesure : fin du droit d'occupation formalisé par courrier RAR signé par Monsieur le Maire ou son représentant. Cette sanction résultera d'une procédure contradictoire qui garantit le respect des droits de la défense dans laquelle l'intéressé a pu présenter ses observations.

Les utilisateurs pourront formuler leurs observations tout au long de la procédure.

Toutes ces mesures seront prises sans préjudice des poursuites judiciaires qui pourraient être engagées à l'encontre des contrevenants.

9. EXÉCUTION DU RÈGLEMENT

Le présent règlement intérieur est approuvé par la délibération du Conseil Municipal de la Ville de Pontarlier du 22 octobre 2024. Il sera exécutoire de plein droit une fois les formalités de publicité et de contrôle de légalité accomplies.

La Ville de Pontarlier s'accorde le droit de réviser à tout moment le présent règlement intérieur, en tant que de besoin.

Le présent règlement est :

- consultable auprès de la Direction des Activités Sportives et de la Vie Associative de la Ville de Pontarlier,
- remis à chaque utilisateur ayant conventionné avec la Ville de Pontarlier,
- affiché dans les équipements sportifs concernés,
- publié.

Monsieur le Maire, le Directeur Général des Services, la Directrice Adjointe des Services de la Ville de Pontarlier et les services compétents sont chargés de l'exécution du présent règlement intérieur.

10. VOIE DE RECOURS

Les parties s'engagent à rechercher, en cas de litige sur l'interprétation ou l'application du présent règlement intérieur, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle.

En cas d'échec de voies amiables de résolution, tout contentieux portant sur l'interprétation ou l'application de ce règlement devra être porté devant le Tribunal Administratif de Besançon sis 30 rue Charles Nodier, 25000 BESANCON.

L'utilisateur dispose d'un délai de deux mois pour exercer un recours devant le Tribunal Administratif à compter de la décision défavorable rendue par l'administration.

A Pontarlier le

Le Maire,

Patrick GENRE

Affaire n°16 : Redevances 2024/2025 pour l'utilisation de la piscine municipale Georges Cuinet par les collèges publics - Convention d'utilisation de la piscine municipale pour la pratique de l'Éducation Physique et Sportive

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

La Ville de Pontarlier met à la disposition des collèges publics ses équipements sportifs pour permettre la réalisation des programmes de l'enseignement de l'Éducation Physique et Sportive (EPS). Cet usage a fait l'objet d'une convention tripartite triennale associant l'établissement, sa collectivité de rattachement (le Département du Doubs) et la Ville de Pontarlier (conformément à la première partie-Livre II-Titre 1er du Code de l'Éducation notamment les articles L. 213-1 et L. 214-4, les articles L. 1311-15 et L. 1612-15 du Code Général des Collectivités Territoriales).

Les piscines étant exclues de cette convention triennale, l'usage de la piscine municipale Georges Cuinet fait l'objet d'une convention bipartite annuelle, associant le collège utilisateur et la Ville de Pontarlier.

Le montant de la participation financière est calculé par référence aux frais de fonctionnement de la piscine. Le coût d'utilisation est établi par la Ville de Pontarlier sur la réalité des charges de fonctionnement inscrites au compte administratif de l'année N-1. Le montant dont le collège s'acquitte est le produit du tarif horaire de la piscine par le nombre d'heures réelles d'occupation.

A l'instar de la convention tripartite triennale, la convention d'utilisation bipartite prévoit un calendrier que chaque partie est tenue de respecter (depuis l'expression des besoins prévisionnels jusqu'à l'émission de la facture comptabilisant les créneaux réellement utilisés) à savoir :

- En fin d'année scolaire N-1 : établissement d'un planning prévisionnel en concertation avec la Ville et le collège pour l'année N en vue du calcul du montant prévisionnel de la redevance par la collectivité ;
- Avant le 15 juillet de l'année N : établissement de l'état définitif annuel d'utilisation qui détermine le nombre d'heures réelles d'utilisation au cours de l'année écoulée et donne lieu, après validation des parties, à l'émission d'une facture de la part de la Ville de Pontarlier en direction du collège concerné.

Ainsi, les redevances d'occupation 2024/2025 pourraient s'établir comme suit pour les collèges utilisateurs de la piscine :

| Établissements | Redevances à payer pour l'occupation de la piscine Georges Cuinet Année scolaire 2024/2025 |
|----------------------|--|
| Collège Lucie AUBRAC | 2 794 € |

| | |
|--------------------------|----------------|
| Collège Philippe GRENIER | Gratuit |
| TOTAL | 2 794 € |

Conformément à la délibération du 3 juillet 2023, la mise à disposition de la piscine municipale Georges Cuiet est consentie à titre gratuit pendant toute la durée de la convention « cadre » triennale qui prendra fin à compter de l'année scolaire 2025/2026. Le collège André MALRAUX n'ayant pas sollicité l'utilisation de cette installation sportive pour l'année 2024/2025, cet établissement ne fait pas l'objet d'une redevance.

La Commission Sport - Vie Associative a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Valide la convention annuelle relative à la mise à disposition de la piscine municipale Georges Cuiet pour l'année 2024/2025 en faveur des collèges Philippe GRENIER et Lucie AUBRAC ;
- Approuve le montant des redevances prévisionnelles pour l'utilisation de la piscine municipale au titre de l'année scolaire 2024/2025 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention susmentionnée avec les collèges publics concernés et en assurer l'exécution.



Planning d'occupation de la piscine G.Cuinet 2024/2025
(à compter du 09 septembre 2024)

| | Lundi | | | | | | Mardi | | | | | | Mercredi | | | | | | Jeudi | | | | | | Vendredi | | | | | | Samedi | | | | | | Dimanche | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--------------------------------|---|---|---|---|----|-------|---|---|---|---|----|------------------------------|---|---|---|---|----|--|---|---|---|---|----|--|---|---|---|---|----|-----------------------------------|---|---|---|---|----|-----------------------------------|---|---|---|---|---|-----------------------------------|---|---|---|--|--|-----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | GB | | | | | PB | GB | | | | | PB | GB | | | | | PB | GB | | | | | PB | GB | | | | | PB | GB | | | | | PB | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7:00:00 | Nettoyage Plages Bassins | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Lycée XM B-C 8h15-9h30 | | | | | | Lycée XM 8h10-8h40 B-C | | | | | | Lycée XM 8h10-8h40 A-B-C | | | | | | CNP 8h-9h30 Nat/Triath | | | | | | CNP 8h-9h30 Bébé Nageurs | | | | | | Aquabike 8h45-9h30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:30:00 | | | | | | | | | | | | | Ecoles Primaires 8h45-11h | | | | | | | | | | | | Ecoles Primaires 8h45-11h | | | | | | Ecoles Primaires 8h45-11h | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Lycée XM 10h-11h 6 nov au 22 janvier | | | | | | Hopital Clinique St Pierre 10h-11h | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:00:00 | | | | | | | | | | | | | Collège Aubrac 11h-11h45 | | | | | | Pass Sport Senior 11h-11h45 | | | | | | Pompiers Police Gendarmerie 11h-12h | | | | | | Collège Aubrac 11h-11h45 | | | | | | Pass Sport Senior 11h-11h45 | | | | | | IME 11h-11h45 A-D | | | | | | Lycée XM 11h-11h45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Public 12h-14h | | | | | | CNP aquagym 12h30- 13h15 | | | | | | | | | | | | Public 12h-14h | | | | | | CNP aquagym 12h30- 13h15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Public 12h-14h | | | | | | CNP aquagym 12h30- 13h15 | | | | | | | | | | | | Public 12h-14h | | | | | | CNP aquagym 12h30- 13h15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21:15:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21:30:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21:45:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22:00:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- Créneaux réservés : Associations
- Scolaires : Ecoles maternelles et primaires
- Scolaires : Collèges
- Scolaires : Lycée
- Public (entrées payantes)
- Créneaux réservés : Activités Ville
- Créneaux réservés : organismes santé, sécurité, personnes en situation de handicap

Périodes :

- Période A : du 10 septembre au 15 novembre 2024 (8 semaines)
- Période B : du 19 novembre au 24 janvier (8 semaines)
- Période C : du 28 janvier au 11 avril 2025 (8 semaines)
- Période D : du 15 avril au 20 juin 2025 (8 semaines)

Semaines thématiques :

- Semaine Blanche : du 27 au 31 janvier 2025
- Semaine Jaune : 25 juin au 4 juillet 2025



**CONVENTION D'UTILISATION DE LA PISCINE
MUNICIPALE POUR LA PRATIQUE DE L'ÉDUCATION
PHYSIQUE ET SPORTIVE PAR LES COLLEGES
PUBLICS – *Piscine Georges CUINET*
*Année scolaire 2024/2025***

Vu l'avis du Conseil d'Administration du Collège « **NOM DE L'ÉTABLISSEMENT** » en date du
...../...../.....

Entre :

D'une part,

La Commune de PONTARLIER représentée par son Maire, Monsieur Patrick GENRE, dûment habilité à cet effet par délibération du Conseil Municipal en date du 22 octobre 2024,

ci-après dénommée *collectivité propriétaire* ;

Et,

Le Collège « **NOM DE L'ÉTABLISSEMENT »,** situé « **adresse** » à PONTARLIER, représenté par **Monsieur/Madame « Prénom NOM »**, en sa qualité de Principal de l'établissement,
ci-après dénommé *utilisateur*.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Mise à disposition des locaux

L'utilisateur est autorisé à occuper la **piscine Georges Cuinet** durant **l'année scolaire 2024/2025** selon le **planning** joint à la présente convention.

Article 2 : Planification de l'utilisation des installations sportives

➤ **Planning prévisionnel**

Chaque année, en fin d'année scolaire N-I, **un planning prévisionnel** est établi en concertation entre la Collectivité propriétaire et l'utilisateur pour l'année scolaire N.

Lors de l'élaboration de ce planning, l'utilisateur s'engage à réserver les seuls créneaux horaires nécessaires à la mise en œuvre du programme d'activités prévu par ses enseignants d'EPS, et en tout état de cause dans le strict respect du volume horaire fixé par l'Education Nationale pour cette discipline. Il s'engage également à respecter strictement le calendrier relatif à ce planning.

Sur la base de ce planning prévisionnel, le **montant prévisionnel de la redevance** (qui sera payée par l'utilisateur à l'issue de l'utilisation) est réalisé par la collectivité propriétaire et communiquée à l'utilisateur.

En cas de nécessité de modification durable du planning, la partie à l'initiative de la modification sollicitera l'organisation d'une nouvelle réunion pour l'établissement d'un nouveau planning. Celui-ci sera ensuite

transmis à l'ensemble des utilisateurs selon les mêmes modalités que le planning annuel. Toute modification sera prise en compte dans l'état définitif annuel d'utilisation.

Hors cas de force majeure, en cas d'absence d'utilisation prévisible (à compter de deux jours consécutifs) de la piscine par l'utilisateur, ce dernier devra en informer la Collectivité propriétaire par tous moyens au moins deux jours avant la prévision d'absence.

Hors les cas de force majeure, en cas d'indisponibilité de l'équipement imputable à la Collectivité propriétaire, cette dernière devra en informer l'utilisateur dans les quinze jours précédant l'indisponibilité.

➤ **Etat définitif annuel d'utilisation**

Chaque année, à l'issue de l'année scolaire (en juin), le **nombre d'heures réelles d'utilisation** au cours de l'année scolaire écoulée sera déterminé par la collectivité propriétaire et soumis à l'utilisateur pour validation avant le 15 juillet.

La Collectivité propriétaire se réserve le droit de facturer à l'utilisateur les heures prévues et non utilisées, à compter de deux jours consécutifs, en l'absence d'information préalable.

Si l'équipement n'est pas utilisable du fait du Propriétaire ou non utilisé par l'utilisateur avec information préalable, les plages horaires ne seront pas comptabilisées dans l'état définitif.

Il appartient à la Collectivité propriétaire et à l'utilisateur de l'équipement sportif d'organiser le suivi régulier du nombre réel d'heures d'utilisation.

Les informations mentionnées dans cet état constitueront la base de la facture qui sera adressée à l'utilisateur par la Collectivité propriétaire.

Article 3 : Tarification

Le montant de la participation financière est calculé par référence aux frais de fonctionnement de la piscine. Le coût d'utilisation est établi par la Ville de Pontarlier sur la réalité des charges de fonctionnement inscrites au compte administratif de l'année N-1.

Le montant dont le l'utilisateur (collège) devra s'acquitter sera le produit du tarif horaire de la piscine par le nombre d'heures réelles d'occupation.

Le coût de location fera l'objet d'une facture établie par la Collectivité propriétaire à l'attention du collègue utilisateur.

Ou (pour le collègue P. Grenier)

Pour cette utilisation, l'utilisateur en disposera **gracieusement**, conformément à la délibération prise par le Conseil Municipal dans sa séance du 3 juillet 2023.

Article 4 : Responsabilité

En tant que propriétaire, la Commune veillera à la conformité et à l'entretien des locaux.

Les utilisateurs s'engagent à maintenir les lieux en parfait état.

Pour des raisons de sécurité, la commune propriétaire sera tenue informée des anomalies ou dégradations des infrastructures portant entrave à la pratique des activités sportives.

Pendant les heures d'utilisation, les élèves sont sous la surveillance et l'autorité des enseignants qui en assument la responsabilité. Par ailleurs, durant le temps et les activités scolaires, l'utilisateur assumera la responsabilité et la surveillance des équipements et matériels qu'il utilise, il est responsable des dommages subis.

D'une manière générale, les utilisateurs devront respecter le règlement d'utilisation de la piscine municipale validé par le conseil municipal le 26 juin 2024, affiché dans l'établissement.

Article 5 : Assurances

Chacune des deux parties, propriétaire et locataire, garantit par une assurance appropriée les risques inhérents à l'utilisation des lieux.

L'utilisateur déclare avoir souscrit une police d'assurance concernant, tant le matériel lui appartenant et entreposé au sein de l'équipement sportif, que tous les dommages pouvant résulter des activités exercées au sein des équipements sportifs au cours des plages d'utilisation définies en annexe.

Cette police portant le numéro, a été souscrite auprès de

Article 6 : Sécurité

L'utilisateur déclare :

- Avoir pris connaissance des consignes générales de sécurité et s'engage à les appliquer, ainsi que les consignes spécifiques données par le représentant de la Commune compte tenu de l'activité envisagée ;
- Avoir une parfaite connaissance de l'établissement et plus particulièrement des locaux et des voies d'accès qui seront effectivement utilisés ;
- Avoir connaissance de l'emplacement des moyens d'extinction (extincteurs) et des itinéraires d'évacuation et des issues de secours.

Concernant l'utilisation des locaux mis à sa disposition, le responsable de l'activité s'engage à faire respecter les règles de sécurité et le règlement d'utilisation de la piscine municipale validé par le conseil municipal le 26 juin 2024, affiché dans l'établissement.

Article 7 : Matériel

La commune met à disposition de l'utilisateur le matériel communal existant nécessaire aux activités. Elle veillera au bon état du matériel mis à disposition.

L'utilisateur pourra, pour le besoin des activités, entreposer du matériel lui appartenant au sein de l'équipement sportif mis à disposition. Ce matériel pourra être entreposé dans un local approprié et fermé. L'utilisateur pourra apporter son propre matériel de stockage qui pourra être entreposé dans la halle bassin après autorisation de la commune. L'utilisateur veillera au bon état du matériel lui appartenant.

Article 8 : Application de la convention

A l'occasion de la répartition annuelle des heures de réservation (*en juin pour l'année scolaire suivante*), les parties feront le point sur l'application de cette convention.

À tout moment, à la demande de l'une ou l'autre des parties, une réunion de concertation pourra être organisée en cas de besoin éventuel nécessitant la conclusion d'un avenant, notamment lors de l'élaboration par les équipes pédagogiques des programmes des activités physiques et sportives pour l'année scolaire.

Article 9 : Durée - résiliation

La présente convention est conclue **pour l'année scolaire 2024/2025**.

Elle pourra être dénoncée par l'une ou l'autre des parties avec préavis de trois mois avant l'échéance normale.

Elle pourra être renouvelée pour les années scolaires suivantes après nouvelle négociation portant sur les conditions d'utilisation et les conditions financières.

Fait à PONTARLIER, le

Le Principal
du Collège « nom de
l'établissement »

Le Maire de Pontarlier,

« Prénom NOM »

Patrick GENRE

Annexe 1 : planning d'utilisation de la piscine : année 2024/2025

Affaire n°17 : Nouveau dispositif d'attribution de bourses aux sportifs (ex-dispositifs Bourses Espoirs et Ambassadeurs de la Ville) - Critères d'éligibilité et modalités de versement des bourses

| | |
|-------------------------|----|
| Conseillers en exercice | 33 |
| Conseillers présents | 23 |
| Votants | 30 |

La Ville de Pontarlier a choisi de faire évoluer son dispositif des *Bourses Espoirs* jusque-là réservé aux sportifs pontissaliens des catégories *Espoir* et *Relève*. Elle a choisi d'intégrer les sportifs des catégories *Elite* et *Senior* (encouragées via le dispositif des *Ambassadeurs sportifs*) et de soutenir l'ensemble de ces sportifs méritants (valides et en situation de handicap) sous l'égide d'un seul et même dispositif intitulé désormais *Bourses aux sportifs*. Les critères des précédents dispositifs ont ainsi été revisités pour être rendus communs et davantage adaptés à l'évolution des pratiques sportives et aux profils des sportifs pontissaliens.

Tout comme ces prédécesseurs, le nouveau dispositif des *Bourses aux sportifs* a pour objectif d'encourager les sportifs de Pontarlier en devenir ou de soutenir ceux s'illustrant à travers leurs performances sportives sur la scène nationale et internationale.

Le montant de la nouvelle bourse attribuée à chaque sportif est annuel et forfaitaire. Il s'élève à **4 000 € au maximum** et se veut dégressif en fonction du niveau de performance atteint par le sportif. L'application de ces nouvelles modalités s'effectuera sur la base des résultats sportifs de l'année 2024 (saison sportive 2023/2024) pour l'année 2025.

1. Les critères d'attribution (base) :

Pour être éligible, le sportif doit :

- être licencié dans un club pontissalien affilié à une fédération unisport délégataire dont au moins l'une des disciplines est reconnue de haut niveau¹ ou à une fédération paralympique, tel que défini par le Ministère des Sports (cf. Annexe) ;
- pratiquer une discipline individuelle (hors teams) ;
- être inscrit sur la liste ministérielle Espoirs² ou de Haut-niveau³ au cours de la saison sportive visée pour les sportifs pratiquant une discipline sportive reconnue de « haut-niveau »³

¹ Disciplines de haut niveau : L'article R. 221-1-1 du code du sport prévoit que « le ministre chargé des sports arrête la liste des disciplines sportives reconnues de haut niveau avant le 31 décembre de l'année des Jeux olympiques et paralympiques d'été et, pour les disciplines relevant du programme des Jeux olympiques et paralympiques d'hiver, avant le 31 décembre de l'année de ces Jeux olympiques et paralympiques ». Le critère principal de la reconnaissance de haut niveau d'une discipline sportive est son universalité.

² Liste Espoirs : regroupe les sportifs présentant, dans les disciplines sportives reconnues de haut niveau, des compétences sportives attestées par le directeur technique national (DTN) placé auprès de la fédération concernée mais ne remplissant pas encore les conditions requises pour figurer sur la

liste des sportifs de haut niveau.

³ Liste de Haut-niveau = Élite, la catégorie Senior, Relève, Reconversion. Ces catégories ne correspondent pas de façon systématique à des classes d'âges déterminées, ni à des collectifs d'appellation homogène.

- avoir obtenu l'une des places suivantes en première division (en individuel ou par équipe) :
 - J.O. : 1er
 - J.O. : Podium
 - J.O. : Participation et sélection (remplaçant)
 - Championnat du Monde : 1er
 - Championnat du Monde : Podium
 - Championnat du Monde : 4e à 10e
 - Coupe du Monde : 1er du cl. général
 - Coupe du Monde : 2 à 10 du cl. général
 - Coupe du monde - manche : podium
 - Championnat d'Europe : 1er
 - Championnat d'Europe : Podium
 - Coupe d'Europe : 1er
 - Coupe d'Europe : 2 à 5 du cl. général
 - Coupe d'Europe - Manche : Vainqueur
 - Championnat de France : 1er
 - Championnat de France : Podium

2. Calcul du montant des bourses

Le calcul du montant de la bourse à attribuer au sportif est fonction de son niveau de performance. Un pourcentage spécifique est appliqué au montant maximum pouvant être alloué en fonction du résultat sportif réalisé au cours de l'année N. Seul le résultat reconnu le plus élevé est pris en compte (pas de cumul possible).

La grille d'application retenue est la suivante :

| <i>Résultats sportifs reconnus année N :</i> | <i>% appliqué</i> | <i>Montant alloué</i> |
|--|-------------------|-----------------------|
| J.O. : 1er | 100% | 4 000 € |
| J.O. : Podium | 90% | 3 600 € |
| J.O. : Participation et sélection (remplaçant) | 75% | 3 000 € |
| Championnat du Monde : 1er | 85% | 3 400 € |
| Championnat du Monde : Podium | 70% | 2 800 € |
| Championnat du Monde : 4e à 10e | 50% | 2 000 € |
| Coupe du Monde : 1er du cl. général | 85% | 3 400 € |
| Coupe du Monde : 2 à 10 du cl. général | 70% | 2 800 € |
| Coupe du monde - manche : podium | 40% | 1 600 € |
| Championnat d'Europe : 1er | 50% | 2 000 € |
| Championnat d'Europe : Podium | 35% | 1 400 € |
| Coupe d'Europe : 1er | 50% | 2 000 € |
| Coupe d'Europe : 2 à 5 du cl. général | 30% | 1 200 € |
| Coupe d'Europe - Manche : Vainqueur | 25% | 1 000 € |
| Championnat de France : 1er | 30% | 1 200 € |

| | | |
|--------------------------------|-----|-------|
| Championnat de France : Podium | 20% | 800 € |
|--------------------------------|-----|-------|

La bourse ne peut être versée qu'une seule fois pour un titre identifié.

La commission Sport-Vie associative se réserve le droit de diminuer le montant maximum annuel servant de base de répartition à la grille d'attribution, afin de respecter l'enveloppe budgétaire allouée chaque année à cette action.

3. Evolution des bourses :

Une règle de dégressivité s'applique pour les bénéficiaires qui ne rempliraient plus les conditions d'attribution l'année suivante, à savoir :

| Année | Conditions | Montant à verser |
|-----------|---|--|
| Année N | Le sportif est inscrit sur la liste ministérielle Espoir ou de Haut-niveau et il a obtenu des résultats correspondant aux critères retenus | Calculé selon la grille d'attribution de l'année N |
| Année N+1 | <u>Règle de dégressivité :</u> Le sportif est toujours inscrit sur la liste ministérielle Espoir ou de Haut-niveau et <u>il n'a pas obtenu de résultats correspondant aux critères retenus</u> | Correspond à 50% du montant versé l'année N |
| | <i>Nb. Si le sportif n'est plus inscrit sur la liste ministérielle Espoir ou de Haut-niveau, il ne percevra plus de bourse</i> | |
| Année N+2 | Le sportif est toujours inscrit sur la liste ministérielle Espoir ou de Haut-niveau et il n'a toujours pas obtenu de résultats correspondant aux critères retenus | 0 € |

4. Procédure d'attribution :

En début de chaque saison sportive de l'année N, La Direction des Activités Sportives et de la Vie Associative adresse aux clubs pontissaliens une information sur l'existence du dispositif accompagné d'un formulaire de demande à remplir et à retourner à la Ville le cas échéant.

L'Office Municipal des Sports de Pontarlier se voit adresser par la Direction des Activités Sportives et de la Vie Associative la liste des sportifs de Haut-niveau et Espoirs (parution en début de saison sportive de l'année N puis lors de la mise à jour en début d'année civile). Elle se charge d'effectuer un rappel sur l'existence du dispositif aux clubs au cours de leurs assemblées générales.

Il appartient au club (avec l'aide du sportif concerné et/ou de l'Office Municipal des Sports de Pontarlier) d'adresser une demande de bourse (via le formulaire idoine) à la Ville de Pontarlier au cours de l'année N dès lors que la saison du sportif visé est terminée.

Les demandes de bourses sont instruites par la Direction des Activités Sportives et de la Vie Associative puis étudiées par la Commission Sport-Vie associative et, le cas échéant, soumises au vote du dernier conseil municipal des 1er et 2nd semestre de l'année N.

Une convention est signée entre la Ville et le sportif. La bourse est directement versée au

sportif concerné (le cas échéant, au mois de juillet ou de décembre de l'année N). Celui-ci ne peut y prétendre qu'une seule fois par an.

5. Bourses « hors cadre »

Il est à noter que la Commission Sports-Vie associative peut également proposer d'attribuer une bourse à des sportifs licenciés dans un club pontissalien jugés méritants ne répondant pas pleinement aux critères d'éligibilité dans la limite d'un montant plafond de 1 200 €. Pour autant, les sportifs se doivent d'obtenir des résultats probants (avoir obtenu a minima un podium aux championnats de France) et de véhiculer une image positive de la Ville de Pontarlier.

6. Contrepartie

En contrepartie, le sportif bénéficiaire s'engage à afficher le soutien de la Ville de Pontarlier en apposant le logo de la Ville de Pontarlier sur ses équipements (sous réserve de l'accord de sa fédération sportive d'appartenance).

Dans la mesure du possible, le sportif bénéficiaire :

- se rend disponible pour participer à une ou plusieurs manifestations publiques organisée par la Ville ;
- renvoie à la page de la Ville de Pontarlier depuis son site Internet officiel ou des réseaux sociaux qu'il emploie ;
- valorise Pontarlier et le soutien de la Ville dans ses échanges avec la presse et les média.

Une rencontre entre la Ville et les sportifs bénéficiaires pourra être organisée par la Ville pour matérialiser et valoriser ce partenariat.

La Commission Sport - Vie Associative a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 14 octobre 2024.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Valide le principe de création d'un nouveau dispositif d'attribution de bourses aux sportifs pour 2025 intitulé « Bourses aux sportifs » en lieu et place des dispositifs « Bourses Espoirs » et « Ambassadeurs de la Ville » ;
- Valide les critères d'éligibilité et d'attribution du dispositif « Bourses aux sportifs » pour 2025.

LES 120 FÉDÉRATIONS SPORTIVES & 22 GROUPEMENTS NATIONAUX

Mise à jour au 24 octobre 2023

| | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|---|
| 142 fédérations sportives agréées et groupements sportifs nationaux | | | | | | |
| 120 fédérations sportives agréées | | | | | | |
| 92 fédérations unisport agréées | | | | | | |
| 84 fédérations unisport délégataires + 2 fédérations paralympiques | | | | | | |
| 67 fédérations dont au moins l'une des disciplines est reconnue de haut niveau + 2 fédérations paralympiques | | | | | | |
| 38 fédérations olympiques | 29 fédérations avec au moins une discipline de haut niveau non olympiques | 17 fédérations sans disciplines reconnues de haut niveau | 8 fédérations agréées non délégataires | 2 fédérations paralympiques | 26 fédérations multisports | 22 groupements nationaux |
| <ul style="list-style-type: none"> - FF d'athlétisme - FF d'aviron - FF de badminton - FF de baseball, softball - FF de basket-ball - FF de boxe - FF de canoë-kayak et sports de pagaie - FF de cyclisme - FF danse - FF d'équitation - FF d'escrime - FF de football - FF de football américain - FF des sports de glace - FF de golf - FF de gymnastique - FF d'haltérophilie, musculation - FF de handball - FF de hockey - FF de hockey sur glace - FF de judo-jujitsu et disciplines associées - FF de lutte - FF de la montagne et de l'escalade - FF de natation - FF de pentathlon moderne - FF de roller et skateboard - FF de rugby - FF de ski - FF de squash - FF surf - FF de taekwondo et disciplines associées - FF de tennis - FF de tennis de table - FF de tir - FF de tir à l'arc - FF de triathlon et disciplines enchainées - FF de voile - FF de volley | <ul style="list-style-type: none"> - FF d'aéromodélisme - FF d'aéronautique - FF d'aérostation - F des arts énergétiques et arts martiaux chinois. - FF de billard - FF de bowling et sport de quilles - FF des clubs alpins et de montagne - FF de course d'orientation - FF d'études et sports sous marins - FF force - FF karaté et disciplines associées - FF de motocyclisme - FF de parachutisme - FF de pelote basque - FF de pétanque et jeu provençal - FF de rugby à XIII - FF de sauvetage et secourisme - FF de savate, boxe française et disciplines associées - FF de ski nautique et wakeboard - FF du sport automobile - FF du sport boules - FF de vol en planeur - FF de vol libre - FF flying disc - FF de kick boxing, muay thai et disciplines associées - FF de motonautique - FF des pêches sportives - FF de planeur ultra léger motorisé - FF de twirling bâton | <ul style="list-style-type: none"> - FF de ball trap - FF de ballon au poing - FF de char à voile - FF de course camarguaise - FF de cyclotourisme - FF de double dutch et jump rope - FF des échecs - FF d'hélicoptère - FF de joute et sauvetage nautique - FF de longue paume - FF de polo - FF de la randonnée pédestre - FF de spéléologie - FF des sports de traineau, de ski/VTT joëring et de canicross - FF de voitures radio commandées - FF de pêche sportive en apnée - FF des sports et loisirs canins | <ul style="list-style-type: none"> - F boxe américaine et disciplines associées - FF d'aïkido, d'aïkibudo et affinitaires - FF d'aïkido et de budo - FF de jeu de ball au tambourin - FF de la course landaise - FF de javelot tir sur cible - FF jeu de paume - FF de pulka et traineau à chiens | <ul style="list-style-type: none"> - FF handisport - FF du sport adapté | <p style="text-align: center;">21 fédérations multisports, affinitaires ou assimilées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Union française des oeuvres laïques d'éducation physique (UFOLEP) - F sportive et gymnique du travail (FSGT) - F sportive et culturelle de France - FF culturelle et sportive Maccabi - Union nationale sportive Léo Lagrange - FF du sport travailliste - FF des sports populaires - FF d'éducation physique et de gymnastique volontaire (FFEPGV) - FF sport pour tous - F nationale du sport en milieu rural - F sportive des ASPTT - FF des clubs omnisports - FF du sport en entreprise - F des clubs de la défense - F sportive de la police nationale - FF omnisports des personnels de l'éducation nationale (2F OPEN) - FF de la retraite sportive - UCPA Sports Vacances - UCPA Sports Loisirs - F nationale des offices municipaux des sports - F sportive LGBT+ <p style="text-align: center;">5 fédérations scolaires et universitaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - FF du sport universitaire - F sportive éducative de l'enseignement catholique - Union nationale des clubs universitaires (UNCU) - Union nationale du sport scolaire (UNSS) - Union sportive de l'enseignement du premier degré (USEP) | <ul style="list-style-type: none"> - Académie des sports - Association française pour un sport sans violence et pour le fair-play - Association nationale des centres écoles et foyers de ski de fond - Association française du corps arbitral multisports - F nationale des joinvillais - F des médaillés de la jeunesse et des sports - Comité français Pierre de Coubertin - F des internationaux du sport français - Association française des collectionneurs olympiques sportifs (AFCOS) - ANDES - APELS - Association des écrivains sportifs - Association transforme - Le Trimaran - Les Glénans - LICRA - Raid aventure - F des parcs naturels régionaux de France - Sport et citoyenneté - Femix'sport - Fête le mur - Aventure solidarité sport plein air |

Affaire n°18 : Compte-rendu des décisions prises - Application des articles L. 2122-22 et L. 2122-23 du Code Général des Collectivités Territoriales

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE / POLITIQUE DE LA VILLE

N°1084/2024

Décide le renouvellement de la convention de mise à disposition de locaux au Centre sportif rue La Fontaine et de deux garages à la Maison Chevalier Place des Bernardines, au profit de l'association ADDSEA Bourgogne Franche-Comté secteur Insertion Prévention Jeunes pour le développement de ses activités.

La convention est consentie à titre gratuit, pour une durée d'un an, renouvelable par tacite reconduction deux fois pour une même période. La prise d'effet de la convention est fixée au 01 juillet 2024.

Chaque partie pourra mettre fin à tout moment à la convention, sans indemnisation, par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant un préavis de 2 mois.

N°1276/2024

Décide la fourniture et la conclusion de prestations de services pour la mise en œuvre de l'édition 2024 d'Octobre Rose avec les prestataires suivants :

- Léna Gabelli, pour le graphisme de l'affiche et de l'ensemble de ses déclinaisons pour un montant maximum de 550.00 € TTC ;

- Aurélien Robert, de l'entreprise Atomix, pour la gestion de la prestation musicale du mercredi 2 octobre 2024, pour un montant maximum de 2 516.00 € TTC ;

- Julie Marsaud, pour un concert le mercredi 13 novembre 2024, pour un montant maximum de 300.00 € TTC ;

- L'Atelier Photographique Pontissalien, pour la location du photobooth le mercredi 2 octobre 2024, pour un montant maximum de 350.00 € TTC ;

- Tanguy Magnin, de l'entreprise DJ TANGUY, pour l'animation de la soirée du mercredi 2 octobre 2024, pour un montant maximum de 400.00 € TTC ;

- Imprimezmoinscher, pour l'impression de stickers repositionnables, pour un montant maximum de 340.00 € TTC ;

- Carole Gresard, de l'entreprise Fantazi'Art, pour une animation maquillage le samedi 28 septembre 2024 ainsi que le mercredi 2 octobre 2024, pour un montant maximum de 560.00 € TTC ;

- Florent Penin, pour la location d'une chenille gonflable le mercredi 2 octobre 2024, pour un montant maximum de 230.00 € TTC ;

- HD LOC & COM, pour la location de quatre projecteurs du 23 septembre au 4 novembre, pour un montant maximum de 828.00 € TTC ;

- La Foir'Fouille, pour l'achat de 10 serpentins roses et des éléments de ménage, pour le mercredi 2 octobre 2024, un montant maximum de 100.00 € TTC ;
- CréaCom, pour l'achat de 20 tee-shirts noirs avec marquage, pour tout le mois d'octobre, un montant maximum de 327.00 € TTC ;
- CréaCom, pour l'achat d'une banderole pour le mercredi 2 octobre, un montant maximum de 347.00 € TTC ;
- Boucherie Banazli à Pontarlier, pour l'achat de 100 sandwiches pour les bénévoles du mercredi 2 octobre, un montant maximum de 350.00 € TTC ;
- JMC Distribution, pour l'achat de bouteille d'eau pour nos bénévoles, pour un montant maximum de 50.00 € TTC ;
- Sonepar, pour l'achat de cinq guirlandes roses pour tout le mois d'octobre, pour un montant maximum de 910.00 € TTC ;
- Unité locale de la Croix Rouge pour la mise en œuvre du Dispositif Prévisionnel de Secours lors de la CPR, pour une prestation offerte.

DIRECTION DEVELOPPEMENT ET STRATEGIE DU TERRITOIRE

Droit de Préemption Urbain (D.P.U.)
Non-préemption des terrains suivants :

| N° décision | Adresse de l'immeuble | Usage |
|-------------|---|---------------|
| 1237 | 8 Rue Arago - (BE 216 en totalité – BE 220 à hauteur de 1/11ème indivis (chemin d'accès)) | Habitation |
| 1244 | 5 Chemin Saint-Roch – AY 366 Lots 13-30-92 | Habitation |
| 1246 | 2C rue Racine – BC 81 | Habitation |
| 1248 | 1B Avenue de l'Armée de l'Est – AN 172 Lots 1-2-5 | Habitation |
| 1251 | 2 Rue Saint Antide - CI 59, CI 63 - | Habitation |
| 1254 | 5 Chemin de Saint Roch - AY 173 – Lot 4 | Garage |
| 1255 | 7 Rue Docteur Baud - AT 121 - AT 145 | Habitation |
| 1256 | 12 Rue Charles Marie Lagier - BM 356 (Lots 21) | Professionnel |
| 1266 | 8 Rue du Rhin – AM 81 - (Lots 3 et 7) | Habitation |
| 1267 | 5 A Rue de la Sablière - AV 357 – (Lots 85 et 113) | Habitation |
| 1270 | 5 A Rue de la Sablière - AV 357 - (Lots 44, 75, 141) | Habitation |
| 1277 | 19-21 Rue de Doubs – AZ 134 – AZ 162 – AZ 136 – AZ 164 - (lots 55 et 64) | Habitation |
| 1278 | 1 Rue Arago – AX 64 - (lots 3-10-19) | Habitation |

| | | |
|------|--|-----------------------|
| 1279 | 3 rue Eugène Thevenin - BM 378 | Habitation Commercial |
| 1280 | 5 rue Arago – AX 42 – lots 4-10-11 | Habitation |
| 1283 | 17 rue des Lavaux – AL 22- lots 14-17-28 | Habitation |
| 1284 | 17 rue Gambetta – AC 65 – Lots 9-35 | Habitation |
| 1285 | 17 rue Gambetta – AC 65 – Lot 08 | Habitation |
| 1286 | 4 Rue Charles Marie Lagier - BM 379 | Terrain |
| 1287 | 1B Rue Morand – AD 78 / 1 Rue Morand – AD 79 (Lot 3) | Habitation |
| 1292 | 25 Rue Denis Diderot – BD 452 | Habitation |
| 1293 | 8 Rue du Rhin – AM 81 (lots 1- 2- 4- 5- 4- 6) | Habitation |
| 1294 | 7 Rue des Frères Berthet – BC 69 | Habitation |

DIRECTION DE L'IMMOBILIER DE LA FORET ET DE L'ENERGIE

N°1238/2024

Décide la conclusion d'une convention de mise à disposition de locaux sis 6, place Jules Pagnier, à Pontarlier au profit de l'association culturelle de la Mosquée Philippe Grenier à compter du 1^{er} septembre 2024 pour une durée de 3 ans.

La convention est consentie moyennant le paiement d'une redevance annuelle de 2 797.67 € hors charges.

La redevance sera révisée annuellement à la date anniversaire de la convention en fonction de l'indice de référence des loyers publié par l'INSEE. L'indice de base retenu est celui du 2^{ème} trimestre 2024, soit 145.17.

N°1281/2024

Décide de résilier, au 20 septembre 2024, la convention d'occupation précaire consentie au profit de Madame PETIT Brigitte, concernant un logement de type F2, sis 1 rue de la Chau d'Arlier, à Pontarlier.

N°1282/2024

Décide de résilier, au 30 septembre 2024, la convention de mise à disposition, au profit de l'Association ASALEE, d'un local de 16.60 m² et de la place de stationnement N°15 s'y rattachant situés respectivement au R+1 et au R-1 de la Maison de Santé Simone Veil, sis 52 rue de Besançon à Pontarlier.

N°1289/2024

Décide la conclusion d'une convention de mise à disposition, au profit de la SISA de l'Arlier, d'un local de 16.60 m² et de la place de stationnement N°15 s'y rattachant situés respectivement au R+1 et au R-1 de la Maison de Santé Simone Veil, sis 52 rue de Besançon à Pontarlier.

La convention est consentie moyennant le paiement d'une redevance mensuelle de 278.65 € hors charges, ceci pour une durée de 10 ans, à compter du 1^{er} octobre 2024.

La redevance sera révisée annuellement à la date anniversaire de la convention en fonction de l'indice de référence des loyers publié par l'INSEE.

DIRECTION AFFAIRES JURIDIQUES, COMMANDE PUBLIQUE ET PATRIMOINE

N°1249/2024

Décide d'indemniser Madame Faivre à hauteur de 50 % des frais engagés pour la réparations de ses pneumatiques, soit 33,20 € TTC.

N°1253/2024

Décide la conclusion d'un avenant n°01, au marché d'impression des plaquettes « Rendez-vous animations » (N°2022/004) conclu avec la société SIMON GRAPHIC (25290 ORNANS), ayant pour objet l'augmentation du montant maximum des commandes pour les périodes du 01/03/2024 au 28/02/2025, et du 01/03/2025 au 28/02/2026.

Par conséquent, les nouveaux montants sont fixés comme suit :

| Période | Montant maximum en € HT par période | Montant maximum en € HT par période - |
|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| | Marché initial | Modifié par le présent avenant |
| Initiale | 25 000,00 € | 25 000,00 € |
| 01/03/2023 au 29/02/2024 | 25 000,00 € | 25 000,00 € |
| 01/03/2024 au 28/02/2025 | 25 000,00 € | 29 500,00 € |
| 01/03/2025 au 28/02/2026 | 25 000,00 € | 29 500,00 € |
| Total | 100 000,00 € | 109 000,00 € |

Cet avenant est conclu en application des articles R.2194-8 et L. 2194-1 du Code de la Commande Publique selon lequel « *Un marché peut être modifié sans nouvelle procédure de mise en concurrence dans les conditions prévues par voie réglementaire, lorsque : 6° les modifications sont de faibles montants* ». En outre, il ne constitue pas une modification substantielle au sens de l'article R.2194-7 du code précité.

Toutes les autres clauses et conditions du contrat concerné demeurent inchangées et applicables intégralement.

N°1290/2024

Décide de conclure un marché ayant pour objet la réfection du bardage translucide du tennis couvert sans publicité ni mise en concurrence avec :

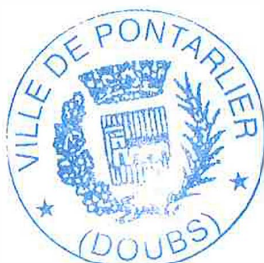
| Titulaire | Montant HT |
|---|-------------|
| EURL LORETTI ALEXANDRE 4 rue du Chanois 25530 VERCEL | 57 060.00 € |

La séance est levée à 21h22.

Pontarlier, le 25 octobre 2024

Le Maire,

Patrick GENRE



Le Secrétaire de séance,

Pierre-Yves FRELET