



Convocation du conseil municipal

**Vous êtes convoqué(e) à la séance du conseil municipal du
mardi 30 mai 2023 à 19 h 30, en salle du conseil municipal.**

(si vous êtes absent(e), ne pas oublier d'envoyer par mail votre procuration)

L'ordre du jour comprendra les questions suivantes :

1/ Désignation référent déontologue
2/ Révision statuts de la Communauté d'Agglomération de l'Auxerrois
3/ Marché de fournitures et livraisons de repas en liaison froide à l'école primaire
4/ Compte rendu des décisions du maire par délégation du conseil
5/ Compte-rendu des adjoints et délégués
6/ Infos diverses
7/ Questions diverses

Fait à Champs sur Yonne, le 23 mai 2023

Le maire,

Stéphane ANTUNES



Listes des délibérations

Conseil municipal du mardi 30 mai 2023

Numéro	Objet	Décision
DE_2023_16	Désignation du référent déontologue	APPROUVÉE
DE_2023_17	Révision des statuts de la CAA	APPROUVÉE
DE_2023_18	Marché de fournitures et livraisons de repas en liaison froide à l'école maternelle et à l'école élémentaire	APPROUVÉE



COMMUNE DE CHAMPS SUR YONNE

REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DE L'YONNE

Nb. membres : 19
En exercice : 19
Présents : 15
Date convocation : 24/05/2023

**EXTRAIT DU REGISTRE
DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

De la commune de Champs sur Yonne.

L'an deux mil vingt-trois, le trente mai, à dix-neuf heures trente minutes,
les membres du conseil municipal régulièrement convoqués,
se sont réunis dans la salle du conseil municipal
sous la présidence de Monsieur Stéphane Antunes, maire

Présents : Joël ADAM, Stéphane ANTUNES, Emmanuel BOUGEROLLE, Laurent BRANEYRE, Isabelle CARVALHO Carole FERNANDES, Brigitte GHYS, Laurent GROUD, Fabien GUEREAU, Anne GUYNOT-DAHLEM, Pascal LABOURIER, Bernard MAIMBOURG, Jean-Pierre NAUDIN, Matthieu VILLECOURT, Quentin WAGNON.

Absents excusés : Delphine FRASER (pouvoir à Matthieu VILLECOURT), Bernard PRIOUX (pouvoir à Bernard MAIMBOURG) et Karine ROBERT (pouvoir à Anne GUYNOT-DAHLEM).

Absent non excusé : Vanessa MANFREDINI

Secrétaire de séance : Laurent BRANEYRE

DE_2023_16

Désignation référent déontologue

L'article 218 de loi 3DS (loi n° 2022-217 du 21 février 2022 relative à la différenciation, la décentralisation, la déconcentration et portant diverses mesures de simplification) prévoit la possibilité pour tout élu local de pouvoir « consulter un référent déontologue chargé de lui apporter tout conseil utile au respect des principes déontologiques » consacrés dans la Charte de l'élu local (article L.1111-1-1 du Code général des collectivités territoriales).

Le décret d'application n° 2022-1520 du 6 décembre 2022 prévoit les modalités et les critères de désignation du référent déontologue de l'élu local et précise ses obligations et les moyens dont il peut disposer pour exercer ses missions.

Un arrêté ministériel du même jour fixe le montant des indemnités bénéficiant aux personnes désignées pour assurer les missions de référent déontologue.

Vu l'article L 1111-1-1 du code général des collectivités territoriales,

Vu les articles R 1111-1-1 A et suivants du code général des collectivités territoriales,

Vu le décret n° 2022-1520 du 6 décembre 2022,

Considérant que tout élu local peut consulter un référent déontologue chargé de lui apporter tout conseil utile au respect des principes déontologiques consacrés dans la charte de l'élu local,

Considérant que le référent déontologue doit être désigné par délibération des organes délibérants avant le 1er juin 2023 correspondant :

- soit à une ou plusieurs personnes n'exerçant au sein des collectivités auprès desquelles elles sont désignées aucun mandat d'élu local, n'en exerçant plus depuis au moins trois ans, n'étant pas agent de ces collectivités et ne se trouvant pas en situation de conflit d'intérêt avec celles-ci ;
- soit un collège, composé de personnes.

Considérant que les missions de référent déontologue sont exercées en toute indépendance et impartialité par des personnes choisies en raison de leur expérience et de leurs compétences.

Après en avoir délibéré, le conseil municipal **DECIDE à la majorité** :

- **DE DESIGNER** Madame Véronique LYAND comme référent de la commune de Champs-sur-Yonne.

- **DE PRECISER** que Madame Véronique LYAND exercera ses missions jusqu'à la fin du mandat municipal en cours.

- **DE PRECISER** que tout conseiller municipal pourra saisir Madame Véronique LYAND et que les modalités de saisine, d'examen et les conditions dans lesquelles les avis sont rendus seront détaillées dans un règlement dédié.

- **DE PRECISER** que Madame Véronique LYAND percevra une indemnité fixée à 80 € par dossier tels que prévus par l'arrêté du 6 décembre 2022 (n° IOMB2224141A) et que les crédits seront ainsi ouverts au budget.

Voix :

- POUR : 15
- CONTRE : 3 = Pascal LABOURIER, Bernard MAIMBOURG et Bernard PRIoux (pouvoir à Bernard MAIMBOURG)
- ABSTENTION : 0

Le secrétaire de séance,



Le maire,

Signé électroniquement par : Sébastien ANTUNES
Date de signature : 31/05/2023
Qualité : Maire





Envoyé en préfecture le 31/05/2023

Reçu en préfecture le 31/05/2023

Publié le

ID : 089-218900777-20230530-DE_2023_17-DE



COMMUNE DE CHAMPS SUR YONNE

REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DE L'YONNE

Nb. membres : 19
En exercice : 19
Présents : 15
Date convocation : 24/05/2023

**EXTRAIT DU REGISTRE
DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

De la commune de Champs sur Yonne.

L'an deux mil vingt-trois, le trente mai, à dix-neuf heures trente minutes,
les membres du conseil municipal régulièrement convoqués,
se sont réunis dans la salle du conseil municipal
sous la présidence de Monsieur Stéphane Antunes, maire

Présents : Joël ADAM, Stéphane ANTUNES, Emmanuel BOUGEROLLE, Laurent BRANEYRE, Isabelle CARVALHO Carole FERNANDES, Brigitte GHYS, Laurent GROUD, Fabien GUEREAU, Anne GUYNOT-DAHLEM, Pascal LABOURIER, Bernard MAIMBOURG, Jean-Pierre NAUDIN, Matthieu VILLECOURT, Quentin WAGNON.

Absents excusés : Delphine FRASER (pouvoir à Matthieu VILLECOURT), Bernard PRIOUX (pouvoir à Bernard MAIMBOURG) et Karine ROBERT (pouvoir à Anne GUYNOT-DAHLEM).

Absent non excusé : Vanessa MANFREDINI

Secrétaire de séance : Laurent BRANEYRE

DE_2023_17

Révision des statuts de la Communauté de l'Auxerrois

La Communauté de l'Auxerrois a délibéré le 30 mars 2023 pour adopter la révision de ses statuts.

Conformément, à l'article L. 5211-17 du Code général des collectivités territoriales, les conseils municipaux de chaque commune doivent, dans un délai de trois mois à compter de la réception de ce mail, délibérer afin de faire connaître la position de la commune sur cette révision.

Les Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI), en tant qu'établissements publics, sont soumis au principe général de spécialité qui ne leur donne compétence que pour les domaines et les matières que la loi leur attribue ou pour ceux qui leur sont délégués par les communes membres.

Ces compétences, pour lesquelles ils peuvent intervenir sont listées dans des statuts.

Selon l'article L. 5211-5-1 du Code général des collectivités territoriales, les statuts d'un établissement public de coopération intercommunale mentionnent notamment :

- La liste des communes membres de l'établissement ;
- Le siège de celui-ci ;
- Le cas échéant, la durée pour laquelle il est constitué ;

Ils sont approuvés par arrêté du représentant de l'Etat dans le département.

La dernière révision des statuts de la Communauté de l'Auxerrois a été arrêtée par Monsieur le Préfet en date du 01 octobre 2019 pour une mise en application au 1er janvier 2020.

Depuis lors, en vue de la mise en œuvre des projets inscrits dans le projet de territoire, il est nécessaire de modifier ces statuts.

Les statuts sont découpés en trois blocs de compétences :

- Les compétences obligatoires, de par la loi. Elles sont définies, pour les communautés d'agglomération, dans l'article L. 5216-5 du Code général des collectivités territoriales,
- Les compétences optionnelles. Les communautés peuvent exercer certaines compétences listées également dans l'article L. 5216-5 du Code général des collectivités territoriales,
- Les compétences supplémentaires. Ce sont les compétences non prévues par la loi, transférées, selon leur choix, par les communes.

Les modifications concernent seulement les compétences supplémentaires et portent essentiellement sur la mobilité, l'attractivité et la transition énergétique.

Selon l'article L. 5211-17 du Code général des collectivités territoriales, la modification des statuts requiert une délibération concordante « de l'organe délibérant et des conseils municipaux se prononçant dans les conditions de majorité requise pour la création de l'établissement public de coopération intercommunale.

Le conseil municipal de chaque commune membre dispose d'un délai de trois mois, à compter de la notification au maire de la commune de la délibération de l'organe délibérant de l'établissement public de coopération intercommunale, pour se prononcer sur les transferts proposés. A défaut de délibération dans ce délai, sa décision est réputée favorable ».

La Communauté de l'Auxerrois, par délibération n°2023-043 du 30 mars 2023, a adopté la révision de ses statuts.

Après avoir délibéré, le conseil municipal **DECIDE à la majorité** :

- D'approuver les statuts de la Communauté de l'Auxerrois, tels qu'annexés.

Voix :

- POUR : 14
- CONTRE : 3 = Pascal LABOURIER, Bernard MAIMBOURG et Bernard PRIoux (pouvoir à Bernard MAIMBOURG)
- ABSTENTION : 1 = Matthieu VILLECOURT

Le secrétaire de séance,



Le maire,

Signé électroniquement par : Stéphane ANTUNES
Date de signature : 31/05/2023
Qualité : Maire





communauté
de l'auxerrois

PROJETS STATUTS DE LA COMMUNAUTE DE L'AUXERROIS

Table des matières

Table des matières	1
ARTICLE 1 ^{ER} : DENOMINATION ET COMPETENCE TERRITORIALE.....	2
ARTICLE 2 : SIEGE.....	3
ARTICLE 3 : DUREE.....	3
ARTICLE 4 : MODIFICATION DU PERIMETRE	3
ARTICLE 5 : COMPETENCES	3
I. COMPETENCES OBLIGATOIRES	4
II. COMPETENCES FACULTATIVES.....	6
III. COMPETENCES SUPPLEMENTAIRES	6
ARTICLE 6 : SUIVI DES COMPETENCES.....	10
ARTICLE 7 : LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE.....	10
ARTICLE 8 : LE BUREAU COMMUNAUTAIRE.....	12
ARTICLE 9 : LE PRESIDENT	12
ARTICLE 10 : DISPOSITIONS FINANCIERES.....	12
ARTICLE 11 : COMPTABILITE.....	12
ARTICLE 12 : ADHESION A UN SYNDICAT MIXTE	13
ARTICLE 13 : MODIFICATION DES STATUTS	13
ARTICLE 14 : DISSOLUTION.....	13

PREAMBULE

La Communauté d'agglomération de l'auxerrois est un Etablissement Public de Coopération Intercommunale ayant vocation à permettre aux communes, issues de la fusion entre la Communauté de l'auxerrois et la Communauté de Communes du Pays Coulangeois, de conduire ensemble un projet de territoire dénommé « transformons l'auxerrois ».

TITRE 1 : Création, siège et durée de la Communauté d'agglomération

ARTICLE 1^{ER} : DENOMINATION ET COMPETENCE TERRITORIALE

En application des articles L. 5216-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales, il est formé entre les communes d'APPOIGNY, AUGY, AUXERRE, BLEIGNY-LE-CARREAU, BRANCHES, CHAMPS-SUR-YONNE, CHARBUY, CHEVANNES, CHITRY-LE-FORT, COULANGES-LA-VINEUSE, ESCAMPS, ESCOLIVES-SAINT-CAMILLE, GURGY, GY L'EVEQUE, IRANCY, JUSSY, LINDRY, MONETEAU, MONTIGNY-LA-RESLE, PERRIGNY, QUENNE, SAINT-BRIS-LE-VINEUX, SAINT-GEORGES-SUR-BAULCHE, VALLAN, VENOY, VILLEFARGEAU, VILLENEUVE-SAINT-SALVES, VINCELLES, VINCELOTES, une communauté d'agglomération dénommée :

« Communauté de l'Auxerrois »

ARTICLE 2 : SIEGE

Le siège de la Communauté de l'Auxerrois est fixé :

6 bis, Place du Maréchal Leclerc
BP 58
89010 AUXERRE Cedex

ARTICLE 3 : DUREE

En application de l'article L. 5216-2 du Code général des collectivités territoriales, la Communauté de l'Auxerrois est instituée pour une durée illimitée.

ARTICLE 4 : MODIFICATION DU PERIMETRE

L'admission de nouvelles communes ou le retrait de communes membres s'effectuent dans les conditions prévues à l'article L.5211-18 et L. 5211-919 du Code général des collectivités territoriales.

TITRE 2 : COMPETENCES ET INTERVENTIONS DE LA COMUNAUTE DE L'AUXERROIS

ARTICLE 5 : COMPETENCES

En application des articles L 5216-1 et L 5216-5 du Code Général des Collectivités Territoriales, la Communauté de l'Auxerrois a pour objet d'associer ses communes membres au sein d'un espace de solidarité afin de conduire un projet de territoire.

Conformément à l'article L. 5216-5 du Code général des collectivités territoriales, la Communauté d'Agglomération de l'Auxerrois exerce, de plein droit, en lieu et place des communes membres, les compétences ci-après définis.

Lorsque l'exercice d'une compétence mentionnée aux présents statuts est subordonné à la reconnaissance de son intérêt communautaire, cet intérêt est déterminé par délibération du conseil communautaire, se prononçant à la majorité des deux tiers des élus communautaires.

Il est défini au plus tard deux ans après l'entrée en vigueur de l'arrêté prononçant le transfert de compétence. A défaut, la Communauté d'agglomération exerce l'intégralité de la compétence transférée.

I. COMPETENCES OBLIGATOIRES

1. Développement économique

1.1 Actions de développement économique dans les conditions prévues à l'article L. 4251-17 du Code général des collectivités territoriales ;

1.2 Création, aménagement, entretien et gestion de zones d'activités industrielle, commerciale, tertiaire, artisanale, touristique, portuaire ou aéroportuaire ;

1.3 Politique locale du commerce et soutien aux activités commerciales d'intérêt communautaire ;

1.4 Promotion du tourisme, dont la création d'offices de tourisme, sans préjudice de l'animation touristique qui est une compétence partagée, au sens de l'article L. 1111-4 (Du Code général des collectivités territoriales), avec les communes membres de l'établissement public de coopération intercommunale à fiscalité propre.

2. Aménagement de l'espace communautaire

2.1 Schéma de cohérence territoriale et schéma de secteur ;

2.2 Plan local d'urbanisme, document d'urbanisme en tenant lieu et carte communale ;

2.3 Définition, création et réalisation d'opérations d'aménagement d'intérêt communautaire au sens de l'article L. 300-1 du code de l'urbanisme ;

2.4 Organisation de la mobilité au sens du titre III du livre II de la première partie du code des transports, sous réserve de l'article L. 3421-2 du même code.

3. Equilibre social de l'habitat

3.1 Programme local de l'habitat ;

3.2 Politique du logement d'intérêt communautaire ;

3.3 Actions et aides financières en faveur du logement social d'intérêt communautaire ;

3.4 Réserves foncières pour la mise en œuvre de la politique communautaire d'équilibre social de l'habitat ;

- Action, par des opérations d'intérêt communautaire, en faveur du logement des personnes défavorisées ;
- Amélioration du parc immobilier bâti d'intérêt communautaire.

4. Politique de la ville

4.1 Elaboration du diagnostic du territoire et définition des orientations du contrat de ville ;

4.2 Animation et coordination des dispositifs contractuels de développement urbain, de développement local et d'insertion économique et sociale ainsi que des dispositifs locaux de prévention de la délinquance ;

4.3 Programmes d'actions définis dans le contrat de ville.

5. Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations dans les conditions définies à l'article L.211-7 du Code de l'Environnement

6. Accueil des gens du voyage

Création, aménagement, entretien et gestion des aires d'accueil et des terrains familiaux locatifs définis aux 1° à 3° du II de l'article 1er de la loi n° 2000-614 du 5 juillet 2000 relative à l'accueil et à l'habitat des gens du voyage ;

7. Collecte et traitement des déchets des ménagers et déchets assimilés

8. Eau

9. Assainissement des eaux usées, dans les conditions prévues à l'article L. 2224-8 ;

10. Gestion des eaux pluviales urbaines, au sens de l'article L. 2226-

II. COMPETENCES FACULTATIVES

- 1. Création ou aménagement et entretien de voirie d'intérêt communautaire et création ou aménagement et gestion de parcs de stationnement d'intérêt communautaire**
- 2. Protection et de mise en valeur de l'environnement et du cadre de vie**
 - 2.1 Lutte contre la pollution de l'air ;
 - 2.2 Lutte contre les nuisances sonores ;
 - 2.3 Soutien aux actions de maîtrise de la demande d'énergie ;
- 3. Construction, aménagement, entretien et gestion d'équipements culturels et sportifs d'intérêt communautaire**

III. COMPETENCES SUPPLEMENTAIRES

1. Technologies de l'information et de la communication (TIC)

1.1 Actions d'amélioration des technologies de l'information et de la communication :

- Les actions visant à favoriser la desserte du territoire communautaire en communications électroniques haut et très haut débit (réalisation d'études, création d'infrastructures destinées à supporter les réseaux de communications électroniques en vue, soit de leur mise à disposition d'opérateurs ou d'utilisateurs par voie conventionnelle, soit de leur exploitation directe ou par délégation) ;
- Les actions d'animation et de promotion des technologies de l'information et de la communication ;

1.2 Actions de création et d'exploitation de services de technologies de l'information et de la communication.

2. Mobilités

-Installation et entretien des infrastructures de recharge de véhicule électrique (IRVE) conformément à L. 2224-37 du Code général des collectivités territoriales, sur tous les ouvrages sous maîtrise d'ouvrage Communauté de l'Auxerrois ;

-Mobilier urbain afférent aux mobilités ;

-Etudes et participation aux projets ferroviaires ayant un impact sur le territoire auxerrois.

3. Attractivité

-Création, aménagement et gestion de deux sites liés à la technopole : AuxR Lab et AuxR Factory ;

-Aménagement et gestion d'Auxerrexpo à l'échéance de l'actuel contrat de délégation de service public signé le 24 décembre 2019 ;

- soutien des filières locales agricoles pour répondre aux besoins alimentaires (notamment l'étude, l'élaboration, l'approbation et l'animation du Plan Alimentaire Territorial (PAT) ;

- Octroi d'aides dans la cadre de la sauvegarde du « dernier commerce ».

4. Tourisme

-Création d'une signalétique et d'un balisage pour les sentiers pédestres conformément au schéma de randonnées pédestres ;

-Mise en place d'une signalétique touristique et directionnelle ;

-Création et entretien de la signalétique des bâtiments remarquables ;

-Création, aménagement, entretien et gestion des aires de camping-cars au 1^{er} janvier 2025 retenues dans le schéma ;

-Préfiguration d'un nouveau camping intercommunal : études préalables, assistance à maîtrise d'ouvrage et acquisitions foncières ;

5. Transition énergétique – développement durable et protection des ressources

5.1 Favoriser les énergies renouvelables (EnR) :

-Accompagnement dans l'organisation du développement des projets EnR ;

-Soutien financier aux projets EnR ;

-Participation au capital de société dont l'objet social est la production d'énergies renouvelables ou d'hydrogène renouvelable ou bas-carbone conformément à l'article L. 2253-1 du CGCT ;

-Portage d'un projet de méthanisation.

5.2 Développement durable :

-Accompagnement des politiques de développement durable en y intégrant la lutte et l'adaptation au changement climatique et la préservation de la biodiversité (organisation, étude, sensibilisation, animation, soutien financier) ;

-Réalisation de toute étude, action et démarche sur la transition énergétique, l'adaptation au changement climatique et le développement durable ;

-Animation et gestion d'espaces naturels protégés,

-Animation et gestion de sites Natura 2000.

6. Enseignement supérieur

Soutien au développement de l'enseignement supérieur, actions de financement **ou de co-maitrise d'ouvrage** de construction et d'équipement d'établissements d'enseignement supérieur, aide aux projets ayant trait à la vie universitaire et présentant un intérêt pour le développement du territoire.

7. Réserves foncières dans le cadre de l'exercice des compétences de la Communauté de l'auxerrois ;

8. Eclairage

- Installation et entretien de l'éclairage public dans les zones d'activité économique
- Adoption d'un plan lumière : élaboration, aménagement et entretien de la mise en valeur des monuments remarquables

9. Culture

- Organisation des enseignements artistiques d'intérêt communautaire ;
- Soutien financier à l'enseignement musical pour les écoles de musiques municipales ;
- Soutien financier et accompagnement dans l'organisation des actions ou manifestations qui participent, de par leur caractère exceptionnel ou par leur fréquentation, à la promotion et/ou à la valorisation du territoire de l'auxerrois ;
- Mise en place d'une charte culturelle de la Communauté de l'Auxerrois pour garantir un égal accès à la culture ;
- Etablissement de schémas d'orientations communautaires de développement culturel en matière de lecture, d'enseignements artistiques, de spectacle vivant, d'éducation artistique et culturelle, de conservation et de valorisation du patrimoine (dont candidature aux labels nationaux et internationaux).

10. Sport

- Soutien financier et accompagnement dans l'organisation des actions ou manifestations qui participent, de par leur caractère exceptionnel ou par leur fréquentation, à la promotion et/ou à la valorisation du territoire de l'auxerrois ;
- Mise en place d'une charte sportive de la Communauté de l'Auxerrois pour garantir un égal accès au sport ;
- Etablissement d'un schéma d'orientation communautaire pour le développement du sport et de la pratique sportive sur le territoire

11. Construction et gestion d'une fourrière pour les animaux errants.

- Adhésion au Syndicat mixte de la fourrière animale du centre Yonne

12. A la demande des communes membres :

- Attribution de fonds de concours conformément à l'article L5215-26 du Code général des collectivités territoriales et aux règlements d'attribution afférents ;
- Mutualisations dans le cadre déterminé par le schéma de mutualisation de la Communauté de l'auxerrois ;
- **Accompagnement technique et administratif des projets des communes.**

ARTICLE 6 : SUIVI DES COMPETENCES

Les transferts ultérieurs de compétences, d'équipements ou de services sont décidés par délibérations concordantes du Conseil Communautaire et par les Conseils Municipaux dans les conditions de majorité qualifiée requises pour la création. L'absence de réponse dans un délai de trois mois valant accord implicite.

ARTICLE 7 : LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE

Le conseil communautaire est composé de membres élus par le conseil municipal de chaque commune adhérente conformément aux dispositions des articles L5210-1 et L5216-3 du Code général des collectivités territoriales.

La composition du conseil communautaire est déterminée en application du droit commun de l'article L5211-6-2 du CGCT, repris par l'arrêté préfectoral n°PREF/DCPP/SRC/2016/0719 du 16 décembre 2016

Le nombre de membres titulaires est fixé à 64 selon la répartition suivante :

Communes	Nombre de sièges
APPOIGNY	2
AUGY	1
AUXERRE	31
BLEIGNY-LE-CARREAU	1
BRANCHES	1
CHAMPS-SUR-YONNE	1



CHARBUY	1
CHEVANNES	2
CHITRY-LE-FORT	1
COULANGE-LA-VINEUSE	1
ESCAMPS	1
ESCOLIVES-SAINT-CAMILLE	1
GURGY	1
GY L'EVEQUE	1
IRANCY	1
JUSSY	1
LINDRY	1
MONETEAU	3
MONTIGNY-LA-RESLE	1
PERRIGNY	1
QUENNE	1
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	1
SAINT-GEORGES-SUR-BAULCHE	2
VALLAN	1
VENOY	1
VILLEFARGEAU	1
VILLENEUVE-SAINT-SALVES	1
VINCELLES	1
VINCELOTES	1

Chaque commune désignera un nombre de délégués titulaires égal au nombre de sièges dont elle dispose au sein du conseil communautaire.

Selon l'article L 5211-6-1 du Code général des collectivités territoriales, les communes ne disposant que d'un seul délégué titulaire désignent un délégué suppléant.

Le mandat des délégués suit le sort de l'organe qui les a désignés.

ARTICLE 8 : LE BUREAU COMMUNAUTAIRE

Conformément à l'article L5211-10 du Code général des collectivités territoriales, le Bureau de la Communauté d'Agglomération est composé des vice-présidents, et des conseillers délégués communautaires.

ARTICLE 9 : LE PRESIDENT

Le Président de la Communauté est l'organe exécutif de l'établissement public de coopération intercommunale.

Il est élu dans les conditions de l'article 2122-7 du Code général des collectivités territoriales.

Il exerce les compétences qui lui ont été déléguées par le conseil communautaire, dans les conditions de l'article L2122-22 du Code général des collectivités territoriales.

Il est seul chargé de l'administration, mais peut déléguer par arrêtés, sous sa surveillance, l'exercice d'une partie de sa fonction aux Vice-Présidents et au Bureau.

Il peut également donner délégation, sous sa surveillance et responsabilité de sa signature, au Directeur général des services et aux Directeurs généraux adjoints.

ARTICLE 10 : DISPOSITIONS FINANCIERES

Conformément aux dispositions de l'article L.5216-8 du Code Général des Collectivités Territoriales, le régime fiscal de droit commun appliqué sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de l'Auxerrois est désormais la Fiscalité Professionnelle Unique (FPU), qui permettra de financer les dépenses de fonctionnement et d'investissement liées à l'ensemble des compétences de la Communauté d'Agglomération

Les taux des taxes sont fixés par le conseil communautaire.

ARTICLE 11 : COMPTABILITE

Les règles de comptabilité des communes s'appliquent aux communautés d'agglomération.

Les fonctions de receveur de la Communauté d'agglomération sont exercées par un comptable du Trésor désigné par le Trésorier Payeur Général de l'Yonne.

ARTICLE 12 : ADHESION A UN SYNDICAT MIXTE

La Communauté de l'auxerrois peut adhérer à un syndicat mixte.

ARTICLE 13 : MODIFICATION DES STATUTS

Le Conseil communautaire délibère sur la modification des statuts de la Communauté d'agglomération de l'auxerrois, dans les conditions fixées à l'article L 5211-20 du Code général des collectivités territoriales.

Cette délibération est transmise aux Communes membres pour qu'elles en délibèrent dans un délai de trois mois, dans les conditions requises pour la création de la Communauté.

ARTICLE 14 : DISSOLUTION

La Communauté de l'auxerrois pourra être dissoute dans les conditions fixées par l'article L5216-9 du Code général des collectivités territoriales.



Envoyé en préfecture le 31/05/2023

Reçu en préfecture le 31/05/2023

Publié le

ID : 089-218900777-20230530-DE_2023_18-DE



COMMUNE DE CHAMPS SUR YONNE

REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DE L'YONNE

Nb. membres : 19
En exercice : 19
Présents : 16
Date convocation : 24/05/2023

**EXTRAIT DU REGISTRE
DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

De la commune de Champs sur Yonne.

L'an deux mil vingt-trois, le trente mai, à dix-neuf heures trente minutes,
les membres du conseil municipal régulièrement convoqués,
se sont réunis dans la salle du conseil municipal
sous la présidence de Monsieur Stéphane Antunes, maire

Présents : Joël ADAM, Stéphane ANTUNES, Emmanuel BOUGEROLLE, Laurent BRANEYRE, Isabelle CARVALHO Carole FERNANDES, Brigitte GHYS, Laurent GROUD, Fabien GUEREAU, Anne GUYNOT-DAHLEM, Pascal LABOURIER, Bernard MAIMBOURG, Vanessa MANFREDINI, Jean-Pierre NAUDIN, Matthieu VILLECOURT, Quentin WAGNON.

Absents excusés : Delphine FRASER (pouvoir à Matthieu VILLECOURT), Bernard PRIOUX (pouvoir à Bernard MAIMBOURG) et Karine ROBERT (pouvoir à Anne GUYNOT-DAHLEM).

Secrétaire de séance : Laurent BRANEYRE

DE_2023_18

Fourniture de repas en liaison froide

En date du 3 avril 2023 a été lancée une consultation portant sur la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne.

L'ensemble des repas conditionnés en liaison froide seront livrés aux restaurants scolaires des deux écoles l'un situé rue de la Croix Bersan sur le site de la salle polyvalente et l'autre Grande Rue sur le site de l'école élémentaire.

A titre indicatif, le nombre moyen de repas à assurer pour une année scolaire complète est d'environ 3550 repas enfants et 280 repas adultes pour l'école maternelle, 9550 repas enfants et 570 repas adultes pour l'école élémentaire.

La date limite de réception des offres était fixée au 21 avril 2023 12h. Les offres ont été reçues et répondu dans les délais : API RESTAURATION et ELITE RESTAURATION.

Le jugement des offres a été effectué selon les critères et pondérations indiqués dans le règlement de consultation détaillés comme suit :

- Prix = 40 points sur 100
- Valeur technique et environnementale de l'offre = 40 points sur 100
- Repas Test = 20 points sur 100

Une commission composée d'élus, d'agents du périscolaire et de parents d'élèves s'est réunie le 24 avril au soir afin de juger de la qualité des menus proposés par les deux candidats, qui avaient été livrés le matin même. Une grille test a été distribuée à chaque membre de la commission afin de noter chaque candidat au vu des sous-critères déterminées dans le règlement de consultation.

Au vu de l'analyse des offres détaillée dans le rapport d'analyse ci-joint en annexe il est proposé le classement suivant :

1. API RESTAURATION
2. GROUPE ELITE RESTAURATION

En conclusion, il est proposé de retenir l'offre du prestataire **API RESTAURATION** qui est la mieux classée.

Vu la consultation lancée le 3 avril 2023 relative à la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne.

Considérant le rapport d'analyse des offres joint en annexe.

Après en avoir délibéré, le conseil municipal **DECIDE à la majorité absolue par 16 voix POUR et 3 abstentions :**

- **D'AUTORISER** le maire à signer la consultation passée selon la Procédure Adaptée (soumise aux dispositions des articles L.2120-1-2°, L.2123-1, R.2123-1, R.2123-4 et R.2172-1 à R.2172-3 du Code de la Commande Publique) relative à la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne, ainsi que tous documents afférents à son exécution (avenants, acte de sous-traitance, courriers.....).
- **D'ATTRIBUER** le marché au prestataire API RESTAURATION selon les montants indiqués dans le bordereau de prix unitaires qui seront appliqués aux quantités réellement commandées.
- **D'INSCRIRE** les sommes correspondantes aux budgets.

Voix :

- POUR : 16
- CONTRE : 0
- ABSTENTIONS : 3 = Pascal LABOURIER, Bernard MAIMBOURG et Bernard PRIOUX (pouvoir à Bernard MAIMBOURG)

Le secrétaire de séance,



Le maire,

Signé électroniquement par : Stéphane BOUTINES
Date de signature : 31/05/2023
Qualité : Maire



LA FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES DES ECOLES MATERNELLE ET ELEMENTAIRE DE LA COMMUNE DE CHAMPS SUR YONNE.>

(<(REFERENCE : 2023_02_PA_RLF)>)

RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

1 DEROULEMENT DE LA CONSULTATION

1.1 Objet de la consultation

Cette consultation passée selon une procédure adaptée sur le fondement des articles L2123-1 et R2123-1 du code de la commande publique a pour objet d'attribuer le marché de fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Champs sur Yonne. à 45000 € HT.

1.1.1 Accord cadre à bons de commande

Il s'agit de passer un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire, passé en application des articles R2162-1 à R2162-6 et R2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique.

Les prestations sont susceptibles de varier dans les proportions suivantes :

- sans minimum
- avec maximum : 45 000€ HT

1.1.2 Variantes

Les variantes ne sont pas admises

1.1.3 Prestations supplémentaires éventuelles (PSE)

La présente consultation n'a pas défini de PSE.

1.1.4 Durée du marché

La durée du marché est d'un an à compter du 1er septembre 2023 : le délai d'exécution est pendant l'année scolaire 2023/2024 du 4 septembre 2023 au 6 juillet 2024.

1.1.5 Calendrier de la consultation

Le calendrier de la consultation s'établit comme suit :

- **Date d'envoi de l'avis d'appel public à la concurrence** : le 3 avril 2023 sur ARNIA
- **Date limite de réception des offres** : le 21 avril 2023 à 12 heures
 - 2 offres ont été remises dans les délais
 - 0 offre arrivée hors délai
- **Date d'ouverture des plis** : le 24 avril 2023

1.1.6 Ouverture des plis

Les candidats suivants ont remis une offre :

Nom du candidat	Adresse	Mail, Téléphone
API RESTAURATION	RUE DES PLAINES DE L'YONNE 89000 AUXERRE	Mail : alexia.karagusakis@api-restauration.com Téléphone : 0386411080
GROUPE ELITE RESTAURATION	6 RUE DE L'INDUSTRIE 89300 JOIGNY	Mail : service.commercial@elite-restauration.fr Téléphone : 0386193740

2 EXAMEN DES CANDIDATURES

2.1 Niveaux minimaux de capacités fixés par la consultation

Les niveaux minimaux de capacité indiqués à l'article 4.1 du règlement de consultation sont les suivants :

Les justifications à produire par le candidat seront limitées à la déclaration / attestation sur l'honneur, conformément aux articles L.2141-1 à L.2141-11 du Code de la Commande Publique.

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et les prix seront indiqués en euros. Il est rappelé que le signataire doit être habilité à engager la Société. Le dossier à remettre par chaque candidat concernant l'offre, sera placé sous enveloppe cachetée qui contiendra deux enveloppes également cachetées. Il comprendra les pièces suivantes :

- Les références techniques et financières (moyens en personnels et matériels dont dispose le candidat, garanties financières qu'il est susceptible d'apporter),
- Certificats de capacité ou de qualification professionnelle,
- Liste des références des prestations similaires assurées par l'entreprise (pour chaque référence, le candidat devra communiquer les coordonnées d'un responsable que la collectivité pourra contacter),
- Attestation d'assurance à jour, couvrant les responsabilités civiles.

2.2 Vérification de la régularité des candidatures

Les pièces de candidature demandées dans le Règlement de la consultation ont été fournies par l'ensemble des candidats et ces derniers présentent les capacités financières, techniques et professionnelles suffisantes pour exécuter le marché.

3 EXAMEN DE LA REGULARITE DES OFFRES

3.1 Enregistrement des offres

À l'ouverture des plis, les propositions financières des entreprises de leurs DPGF sont les suivantes :

Entreprise	Montant HT	Montant TTC
API RESTAURATION	45 247.61	47 736.23
GROUPE ELITE RESTAURATION	49 363.00	52 662.17

3.2 Vérification de la régularité formelle des offres

Conformément à l'article 4 ;2 du règlement de la consultation, les entreprises devaient remettre l'ensemble des pièces demandées ci-après à savoir :

- L'acte d'engagement
- Une note méthodologique appelé « mémoire justificatif de l'offre » comprenant l'ensemble des documents nécessaires au jugement des offres et à leur classement tel que défini à l'article 8.1. ci-après et portant notamment sur :
 - un projet de menus sur 4 semaines :
 - le plan alimentaire et la liste, fréquence et pourcentage de chaque catégorie d'aliment selon le GEM/RCN ;
 - les menus (diversité, équilibre, variété, adaptation au public...)
 - les fiches techniques décrivant l'analyse nutritionnelle des produits.
 - La fréquence hebdomadaire des produits issus de l'agriculture biologique de proximité, le respect de la saisonnalité,
 - Qualité et labels des denrées proposées, traçabilité des denrées composant le repas et origine des produits, justification des contrôles bactériologiques réguliers
 - la présentation détaillée du lieu de fabrication des repas, les modalités d'exécution de la fabrication (hygiène et sécurité alimentaire),
 - la politique en matière de choix des fournisseurs, les procédures d'achats, de stockage, de fabrication, l'origine et la qualité des produits, la valorisation des filières courtes,
 - l'expérience en développement durable de l'entreprise (gestion des déchets, limitation des emballages...), critères sociaux développés par l'entreprise...

Tous les candidats ont remis l'ensemble des pièces demandées par le règlement de la consultation. Leurs offres sont régulières d'un point de vue formel.

3.3 Vérification de la régularité des offres par rapport aux exigences du Dossier de Consultation des Entreprises

Toutes les offres de base répondent aux exigences de la consultation.

4 MODALITES D'ANALYSE DES OFFRES

4.1 Critères d'analyse des offres fixés par le règlement de consultation

En application de l'article 8.1 du règlement de consultation, les offres sont jugées selon les critères pondérés de la façon suivante :

- **Le critère du prix : 40 points**

La notation se fait par une comparaison avec l'offre moins-disante après élimination des offres anormalement basses, inappropriées, irrégulières et inacceptables.

Les prix servant à l'analyse des offres seront ceux indiqués dans la décomposition du prix globale et forfaitaire.

Note du critère prix = 40 points prix pour l'offre la moins-disante.

Pour les autres offres, la note = (montant de l'offre la moins-disante / montant de l'offre du candidat) X 40 points prix points.

En cas de discordance constatée entre les prix de la décomposition du prix global et forfaitaire et ceux du bordereau de prix unitaires, seules les indications portées sur le bordereau des prix unitaires prévaudront sur toutes les autres indications de l'offre dont les montants pourront être rectifiés en conséquence.

- **La valeur technique et environnementale de l'offre : 40 points**

La notation s'effectuera au regard de la note méthodologique sur les éléments suivants :

- un projet de menus sur 4 semaines intégrant la part des produits issus de l'agriculture biologique de proximité : composition des menus avec les fiches techniques déterminants les objectifs nutritionnels (apports lipidiques, apports de fibres et de vitamines, apports de fer, apports calciques.....), la diversité proposée, les variétés proposées et l'adaptation au public,....
- Fréquence hebdomadaire des produits issus de l'agriculture biologique de proximité
- Respect de la saisonnalité
- Qualité et labels des denrées proposées
- Fourniture de la traçabilité des denrées composant le repas et origine des produits
- Justification des contrôles bactériologiques réguliers
- Organisation de la cuisine centrale : présentation détaillée du lieu de fabrication des repas et les modalités d'exécution de la fabrication des repas (hygiène et sécurité alimentaire)

- Transport
- Nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final (circuits courts) : valorisation des filières courtes
- Bacs inox privilégiés sinon matériaux recyclables
- Emballages et conditionnement des produits recyclables et réutilisables.
- Gestion des déchets,
- Moyens en matériel et en personnel
- Le suivi (désignation d'un référent) : contrôle qualité, formation du personnel

- **Le repas test : 20 points**

La notation s'effectuera par les membres de la commission, au vu du repas test fourni qui se déroulera le lundi 24 avril 2023, selon les éléments suivants :

- La composition du menu proposé avec les fiches techniques de chaque aliment.
- Les objectifs nutritionnels (apports lipidiques, apports de fibres et de vitamines, apports de fer, apports calciques.....) des aliments proposés.
- La diversité, l'équilibre, le goût, la saisonnalité, l'origine, des produits proposés,..
- L'adaptation au public au vu des produits proposés et de la quantité fournie

4.2 Méthode d'analyse

5 ANALYSE

5.1 Analyse du critère « Valeur Technique »

Critères	API RESTAURATION	Points	GROUPE ELITE RESTAURATION	Points
<p>Note méthodologique</p> <p>Noté sur 40 points</p>	<p><u>Les points forts de l'offre :</u> Une cuisine préparée sur place (Aillant-sur-Tholon), élaborée avec 35 à 60 % de produits frais selon la saison, avec des produits durables et responsables. Une prestation conforme à la Loi EGalim. Le choix de filières locales pour les approvisionnements : circuits courts, fraîcheur des produits, contribution à l'économie locale. L'introduction de 15 à 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, avec un socle d'engagements permanents. Une équipe de cuisiniers de métier, formée aux spécificités de la restauration scolaire, et une charte culinaire prônant une cuisine cuisinée. Des procédures et équipements très adaptés à l'activité : matériels et équipements de la cuisine centrale, système de production au sein de la cuisine, et modalités de livraisons. Un calendrier d'animations culinaires et des outils pédagogiques à disposition. Des repas variés et équilibrés avec des grammages adaptés aux habitudes de consommation réelles des enfants, pour limiter le gaspillage alimentaire. Des conditionnements respectueux de l'environnement. L'accompagnement de vos équipes au quotidien avec un chargé de clientèle attiré, plus le secrétariat et diététicienne. La mise à disposition d'un stock de prévention. Un portail web personnalisé pour passer vos commandes et consulter les menus, ingrédients et allergènes. Accès aux newsletter bimensuelles.</p> <p><u>Les points faibles de l'offre :</u> Les politiques qualités et environnementales sont moins détaillées par rapport aux autres présentations.</p>	37	<p><u>Les points forts de l'offre :</u> Une cuisine préparée sur place (Joigny) avec 60% de fait-maison avec des produits respectant la saisonnalité. Une prestation conforme à la Loi EGalim. Le choix de filières locales pour les approvisionnements : circuits courts, fraîcheur des produits, contribution à l'économie locale. 50% des produits issus de l'agriculture responsable et 20% minimum de bio à chaque repas. Le service diététique dédié à la cuisine centrale élabore les menus en fonction de la saison, des nouveaux produits, des goûts des enfants, du GEMRCN et apports nutritionnels. Des procédures et équipements très adaptés à l'activité : matériels et équipements de la cuisine centrale, système de production au sein de la cuisine, modalités de livraisons. Une proposition d'une large gamme d'animations afin de rompre le quotidien avec un repas à thème chaque mois et une attention particulière pour chaque fête calendaire. Des repas variés et équilibrés adapté aux enfants. Des conditionnements respectueux de l'environnement. Politique éco-responsable très détaillée, mise en valeur de la gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire. Mise en place de contacts privilégiés : secrétariat, commercial et diététicienne. La mise à disposition de repas de secours (stock tampon).</p>	39

Critères	API RESTAURATION	Points	GROUPE ELITE RESTAURATION	Points
Repas Test Noté sur 20 points	<p><u>Un repas test a été organisé le lundi 24 avril 2023 sur le site de la restauration scolaire de l'école élémentaire. Une commission composée d'élus, d'agents du périscolaire et de parents d'élèves s'est réunie afin de juger de la qualité des menus proposés. La notation s'est effectuée au vu d'une grille d'évaluation, reprenant les chaque sous-critère déterminé dans le RC, remise à chaque membre de la commission.</u></p> <p><u>Les points forts de l'offre :</u> Très bonne composition du menu proposé. Le repas proposé est très équilibré. Le goût est très présent. Les produits proposés et les quantités fournies sont adaptées au public concerné. Le repas bénéficie de légumes, fruits et laitage. Le repas est diversifié et respectent la saisonnalité</p>	19.16	<p><u>Un repas test a été organisé le lundi 24 avril 2023 sur le site de la restauration scolaire de l'école élémentaire. Une commission composée d'élus, d'agents du périscolaire et de parents d'élèves s'est réunie afin de juger de la qualité des menus proposés. La notation s'est effectuée au vu d'une grille d'évaluation, reprenant les chaque sous-critère déterminé dans le RC, remise à chaque membre de la commission.</u></p> <p><u>Les points forts de l'offre :</u> Bonne composition du menu proposé. Le repas proposé est équilibré. Le goût est présent. Les produits proposés et les quantités fournies sont adaptées au public concerné Le repas bénéficie de laitage.</p> <p><u>Les points faibles de l'offre :</u> Le repas proposé invite moins à la découverte des aliments et n'est pas assez diversifié. Le repas ne bénéficie pas de fruit et ne propose pas assez de légumes. Les produits proposés ne respectent pas forcément la saisonnalité.</p>	14.82
Note TOTALE de la Valeur Technique sur 60 points.		56.16		53.82

5.2 Analyse du critère prix

Le prix servant à l'analyse des offres est celui indiqué dans le détail quantitatif estimatif.

Pour rappel, l'estimation du marché est la suivante : **45 000 € HT**

L'estimation de la DPGF est la suivante : 50 000€ HT

La moyenne des offres est : **47 305.31 € HT**

Le tableau suivant résume les offres de prix :

	API RESTAURATION	GROUPE ELITE RESTAURATION
Montant HT	45 247.61	49 363.00
Montant TTC	47 736.23	52 662.17
Écart avec estimation (€ HT)	4 752.39	637.00
Écart avec estimation (%)	-9.50%	-1.27%
Écart avec la moyenne des offres (€ HT)	-2 057.70	2 057.69
Écart avec la moyenne des offres (%)	-4.35%	4.35%

5.2.1 Procédure de vérification du caractère acceptable des offres

Toutes les offres sont acceptables.

5.2.2 Procédure de vérification du caractère anormalement bas des offres

Toutes les offres sont acceptables.

Au regard des articles R2152-3 à R2152-5 du code de la commande publique, aucune offre n'apparaît anormalement basse.

5.2.3 Notes attribuées pour le critère prix

	API RESTAURATION	GROUPE ELITE RESTAURATION
Montant HT	45 247.61	49 363.00
Note sur 40 points	40	36.67

5.3 Attribution

Les notes attribuées sont les suivantes :

	API RESTAURATION	GROUPE ELITE RESTAURATION
Note valeur technique sur 40 points	37	39
Note repas test sur 20 points	19.16	14.82
Note prix des prestations sur 40 points	40	36.67
TOTAL sur 100 points	96.16	90.49

Compte tenu des notes totales, le classement peut être établi comme suit :

1. API RESTAURATION
2. GROUPE ELITE RESTAURATION

En conclusion, il est proposé de retenir l'offre de **API RESTAURATION** qui est la mieux classée.