

L'an deux mil vingt-cinq, le cinq juin, à dix-neuf heures, le Conseil Municipal de Pont-à-Marcq, par convocation en date du vingt-six mai deux mil vingt-cinq, s'est réuni en Mairie de Pont-à-Marcq, au nombre prescrit par la loi, sous la présidence de Monsieur Sylvain CLEMENT, Maire de Pont-à-Marcq.

La convocation a été affichée sur l'écran d'affichage numérique de la mairie le vingt-six mai deux mil vingt-cinq.

Présents : Sylvain CLEMENT, Fernand CLAISSE, Marie-Gaëtane DANION, Albertina MEIRE, Olivier FRANCKE, Anne-Marie DYRDA-LOYEZ, Sylvain THULLIER, Pascale DEFFRENNES, Fabrice BLONDEL, Laurent DARRAS, Laurence DATH, Sophie DUGRAIN, Guillaume CARDON, Audrey DEMAÏN, Philippe MATTON, Éric LAURENT.

Absents : Jean-Marie PERILLIAT donne pouvoir à Fernand CLAISSE, Séverine FLAMENT donne pouvoir à Albertina MEIRE, Margaux LANGLANT donne pouvoir à Guillaume CARDON, Frédéric BERNABLE donne pouvoir à Pascale DEFFRENNES, Laëtitia RENSKI donne pouvoir à Éric LAURENT, Lucile TYRAN donne pouvoir à Philippe MATTON, Franck DENISE donne pouvoir à Sylvain THULLIER.

Absent non excusé : --

Soit : 16 présents et 7 absents avec pouvoir.

Conformément aux dispositions de l'article L 2121-15 du Code Général des Collectivités Territoriales, il a été procédé à la nomination d'un secrétaire de séance, il s'agit de Madame Albertina MEIRE.

Le quorum étant atteint, la séance est déclarée ouverte. La séance se déroule en présence de public.

L'assemblée est informée que la séance est enregistrée pour simplifier la réalisation du PV.

D2025-06-05/09 Intercommunalité – Cuisine centrale – Avis du Conseil Municipal de Pont-à-Marcq sur le transfert de compétence

Monsieur le Maire rappelle que l'intercommunalité porte le projet de création d'une cuisine centrale qui est, depuis le démarrage de la requalification de la friche, un élément prépondérant dans la transformation du site Agfa. L'objectif de Pévèle-Carembault est d'y servir 7 500 repas par jour, à l'horizon 2028 pour les :

- 51 sites de restauration collective ;
- 19 centres de loisirs ;
- 40 crèches ;

Cette cuisine permettra aussi de produire les 360 repas quotidiens servis aux domiciles des aînés par le service de portage de repas communautaire.

Une légumerie et une conserverie seront également construites.

Ces deux structures permettront de :

- Favoriser l'approvisionnement local ;
- Produire soupes, coulis, confitures, compotes pour les différents points de ventes à la ferme ;
- Valoriser les invendus ;
- Alimenter la cuisine centrale ;
- Créer de nouveaux débouchés pour les produits du territoire ;

Ce projet permettra la création d'une vingtaine d'emplois.

À la suite des différentes réunions d'information sur le projet de cuisine territoriale portée par Pévèle-Carembault, le Conseil Municipal de Pont-à-Marcq est invité à s'exprimer sur l'intention d'adhérer à ce projet de cuisine centrale à travers un transfert de compétence.

Monsieur le Maire précise que le coût des repas restera constant pour les administrés et que le coût de la prestation pour la commune sera allégé puisqu'en partie pris en charge par Pévèle-Carembault dès lors qu'elle exercera la compétence.

En outre, l'intercommunalité mettra à disposition des satellites (les cuisines de chaque commune qui s'engage dans la démarche) les matériels nécessaires au bon fonctionnement de sa restauration scolaire.

Monsieur le Maire précise que le magazine intercommunal dédié à ce projet a été envoyé à chaque conseiller en annexe n°5 du présent ordre du jour.

Monsieur le Maire ouvre le débat.

Monsieur le Maire demande aux conseillers municipaux de bien vouloir :

- Acter l'avis favorable de la prise de compétence "confection et livraison des repas des restaurants scolaires en liaison froide" par Pévèle-Carembault,
- Acter l'avis favorable pour le transfert de sa propre compétence à Pévèle-Carembault.

Les membres du Conseil Municipal, à l'unanimité, donnent leur avis favorable pour transférer la compétence "confection et livraison des repas des restaurants scolaires en liaison froide" à Pévèle-Carembault dans le cadre de la création d'une cuisine centrale sur l'ancien site d'AGFA.

Ainsi fait en séance les jour, mois et an que susdits,

Pour extrait certifié conforme à l'original,

Fait à Pont-à-Marcq le 06/06/2025,

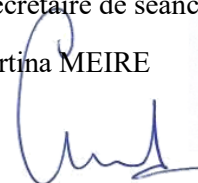
Le Maire,

Sylvain CLEMENT



La secrétaire de séance,

Albertina MEIRE





Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le
ID : 059-215904665-20250606-D2025_06_05_09-DE

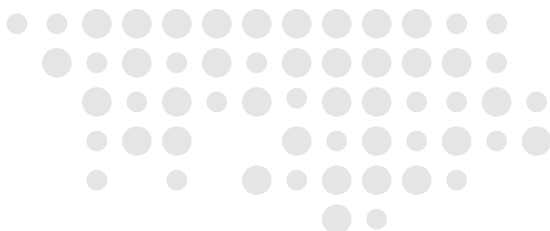
AVRIL 2025

CUISINE ET LÉGUMERIE TERRITORIALES

PRÉSENTATION DU PROJET

*Des produits
cultivés, cuisinés et livrés
au coeur de notre territoire*





L'essentiel du projet en 12 points

1

Un point fort de notre **Projet de territoire** et de notre **projet alimentaire territorial**

2

Une cuisine territoriale qui transforme les produits locaux, frais et de saison

3

Une légumerie qui alimente la cuisine territoriale et permet le développement de l'agriculture locale

4

Un soutien à nos agriculteurs et à l'alimentation locale

5

Un objectif de **haute qualité alimentaire** pour tous

6

Un maximum de 7 500 repas par jour qui permet **une qualité "maison"**

7

Un partenariat avec les agriculteurs sur le long terme pour les accompagner dans leur transition environnementale

8

Un rapprochement culturel entre les enfants et les agriculteurs du territoire

9

Une sécurité financière des communes avec un coût bloqué dans le temps

10

Un transfert de charge qui se veut avantageux financièrement pour les communes

11

Un lien de proximité fort entre les communes et la cuisine territoriale

12

Un développement de notre **souveraineté alimentaire**



Mesdames, Messieurs les Conseillers municipaux,

Le projet de cuisine territoriale et de légumerie porté par Pévèle Carembault va être soumis à votre vote. Il est important que vous puissiez vous prononcer en toute connaissance de cause. C'est pourquoi, nous vous adressons ce document qui présente les raisons, les finalités et les modalités de cet équipement pour notre territoire.

Aujourd'hui, votre commune assure la fourniture des repas de votre restaurant scolaire, soit directement, soit en faisant appel à un prestataire. Demain, nous proposons que Pévèle Carembault assume cette compétence.

Dans cette situation, Pévèle Carembault assurerait la livraison des repas sans que votre commune n'ait à payer de facture. Le réchauffage, le service et la facturation des repas aux familles resteraient de la responsabilité de votre commune.

L'intérêt financier pour les communes repose sur le fait que Pévèle Carembault prendrait à sa charge l'évolution du coût des repas. À titre d'exemple, ce coût a évolué de 17% en moyenne entre 2020 et 2024.

Pourtant, ce n'est pas là notre motivation à porter ce projet et à y croire.

Nous sommes convaincus, et encore plus depuis que nous étudions le sujet, de la cohérence d'un projet qui verrait les agriculteurs de Pévèle Carembault alimenter les restaurants scolaires de nos communes, mais également les accueils de loisirs, le portage de repas à domicile et, pourquoi pas, les EHPAD et les crèches.

Le marché de la restauration scolaire en Pévèle Carembault représente un budget de 4,5 millions d'euros par an. Les retombées économiques pour nos agriculteurs représentent moins de 2%. C'est peu. À titre de comparaison, la cuisine centrale de la ville d'Amiens c'est 20%.

Nous sommes certains qu'avec la cuisine territoriale et surtout avec sa légumerie, nous améliorerons cette situation et ferons grandir la part des produits du territoire dans nos assiettes.

Avec le monde agricole à nos côtés, nous visons une cuisine de haute qualité pour tous sur le territoire, faite à base de produits locaux, sains, frais et de saison. En application de la loi EGALIM, nous

voulons, par la même occasion, accompagner les agriculteurs dans leur démarche de labellisation environnementale.

Ce projet se veut également culturel avec une incitation à ce que les enfants rencontrent les agriculteurs qui les nourrissent.

Pévèle Carembault est une terre rurale et agricole. Il est donc naturel qu'un tel équipement figure dans notre Projet de territoire, depuis 2016, et notre projet alimentaire territorial, depuis 2020.

Ensemble, nous vous proposons de concrétiser ce projet pour maintenir les exploitations agricoles locales et engager une action puissante en matière de développement durable sur notre territoire. Agissons maintenant pour nos agriculteurs, pour nos enfants, pour nos aînés, pour Pévèle Carembault.

Bien cordialement.

Le marché de la restauration scolaire en Pévèle Carembault représente un budget de 4,5 millions d'euros par an. Aujourd'hui, nous estimons à moins de 2% les retombées de ce budget chez nos agriculteurs.



Luc Foutry
Président de
Pévèle Carembault



Arnaud Hottin
Vice-président au
développement économique
et à l'alimentation

De quoi parle-t-on ?

Cuisine territoriale :

La cuisine territoriale est une **unité de production en capacité de produire 7 500 repas par jour** destinés à être consommés dans les restaurants scolaires du territoire ou livrés dans le cadre du service de portage de repas à domicile. La production est donc regroupée sur un seul lieu. Les repas sont ensuite livrés dans des cuisines qui permettent le stockage et la remise en température.



Légumerie :

Le projet de cuisine territoriale intègre la création d'une légumerie. Il s'agit d'un **site de préparation des fruits et légumes locaux utilisés dans les menus confectionnés par la cuisine territoriale**. Les équipes lavent, épluchent, découpent et conditionnent les produits utilisés ensuite en cuisine. L'activité de la légumerie participe à la qualité des repas, puisqu'elle assure l'utilisation de produits frais et locaux, dans le cadre d'une alimentation responsable de qualité. L'outil pourra être mis à disposition des agriculteurs pour transformer leur surplus de production (soupes, confitures, conserves...).

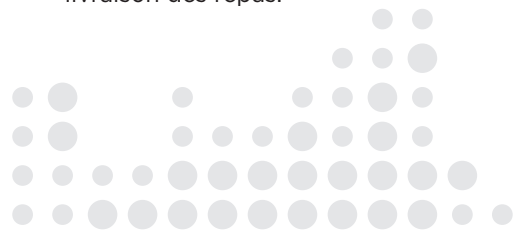


Exemple en vidéo
de la légumerie de Dijon



Emplacement :

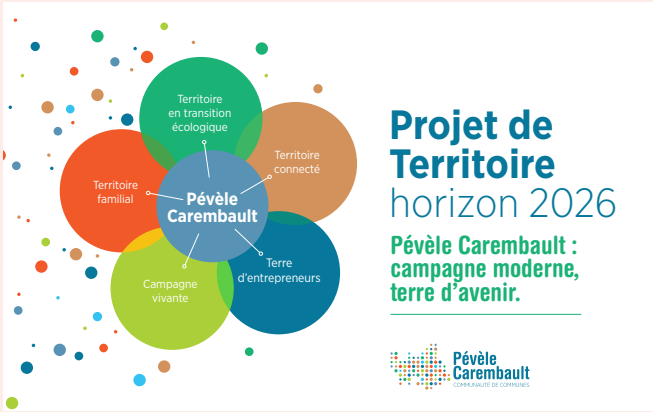
La cuisine territoriale et la légumerie prendraient place, sans consommation de foncier agricole, au sein du site AGFA à Pont-à-Marcq. Cet ancien espace industriel, racheté par Pévèle Carembault via l'Établissement Public Foncier en 2021, dispose du foncier nécessaire réservé dans le cadre du programme de réhabilitation. Par ailleurs, le site présente l'avantage d'être central au sein de Pévèle Carembault et d'être bien desservi par des axes routiers majeurs du territoire pour faciliter la livraison des repas.



Une réponse au Projet de territoire

Le Projet de territoire de Pévèle Carembault

- Adopté en 2017, il est issu des réflexions collectées lors d'un débat public ouvert à tous les habitants en 2015.
- Sur la base des conclusions de ce débat public, il a été rédigé avec le concours des élus et agents communautaires, des élus municipaux et du conseil de développement.
- Il vise à faire de Pévèle Carembault une « campagne moderne, terre d'avenir ».



Retrouvez le Projet de territoire de Pévèle Carembault en flashant ce qr code ou sur pevelecarembault.fr/interco/projets-du-territoire

La cuisine territoriale dans le Projet de territoire

Dimension 4 du Projet de territoire :
campagne vivante

Engagement 4 : cultiver le goût pour la
consommation locale de qualité

Objectif : maintenir et développer des
agricultures de qualité et de proximité

« Pévèle Carembault veut tisser des liens avec les agriculteurs pour les encourager et les accompagner vers des projets agricoles innovants. Elle cherche à leur offrir des débouchés locaux comme pourrait le faire une cuisine centrale pour les écoles, le portage de repas à domicile ou les accueils de loisirs... »

Bernard MULLIÉ
Éleveur
Phalempin



Réflexions engagées et pistes à développer

- Valorisation du territoire au travers de la restauration collective et des productions agricoles locales.
- Réflexion sur la création d'une cuisine centrale en lien avec les producteurs locaux.



Un élément constitutif de notre Projet Alimentaire Territorial

Lors de sa séance du 11 septembre 2024, par 47 voix pour et une abstention, le Conseil communautaire a délibéré en faveur du lancement du Projet Alimentaire Territorial 2 de Pévèle Carembault. Dans une large mesure, ce plan consacre des objectifs en lien avec la création d'une cuisine territoriale.

Extraits de la délibération portant validation du Projet Alimentaire Territorial 2

Les axes stratégiques sont les suivants :

- **Créer la cuisine centrale et l'atelier de transformation en Pévèle Carembault**
- Inscrire le projet de cuisine centrale au service du développement des productions locales
- Structurer les filières agricoles alimentaires (filière farine, etc.)
- Accompagner les agriculteurs vers des pratiques plus vertueuses (préservation de la ressource en eau, lutte contre les ruissellements, etc.)

[...]

- Transformer la restauration collective au bénéfice des enfants scolarisés et des personnes âgées
- Accompagner le personnel et les élus face aux changements de la restauration collective
- Accompagner les enfants à l'éveil au goût, à la saisonnalité des produits, au manger local

[...]

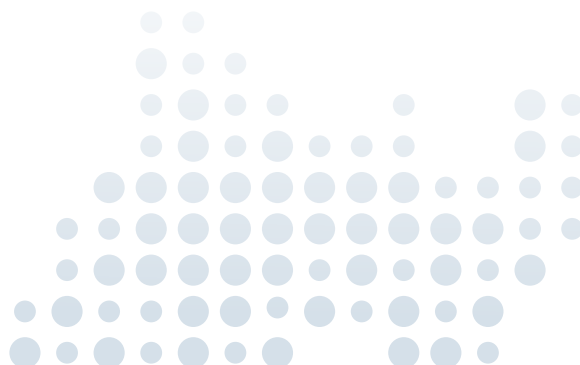
- Promouvoir l'alimentation locale, de qualité et durable et sensibiliser autour des enjeux de la nutrition – santé
- Faciliter l'accès à l'alimentation locale pour tous
- Favoriser l'interconnaissance entre habitants et agriculteurs
- Limiter le gaspillage alimentaire au service d'un approvisionnement de meilleure qualité (Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire - REGAL)

[...]

APRÈS EN AVOIR DELIBÉRÉ, le conseil communautaire :

DECIDE (par 47 voix POUR, 0 voix CONTRE, 1 ABSTENTION SUR 48 VOTANTS) :

- D'approuver l'opération et le programme d'actions du Plan Alimentaire Territorial Pévèle Carembault niveau 2 et son plan de financement pour 2025-2030.



Un outil au service d'un territoire agricole

Pévèle Carembault, territoire agricole

Emplois

- 2 200 emplois liés à l'agriculture
- + 8% de salariés permanents agricoles entre 2010 et 2020
- 70 établissements des filières amont et aval dont 5 semenciers et 2 moulins
- Au total 5 000 emplois générés sur Pévèle Carembault (1 emploi sur 5)

Profil des exploitations

- 61% de la surface du territoire est agricole (19 000 ha)
- 391 exploitations sur le territoire
- 500 exploitations cultivent sur le territoire
- Les exploitations de Pévèle Carembault maîtrisent 81% du foncier agricole
- En moyenne 10 exploitations par commune
- Surface moyenne des exploitations : 48ha (63ha pour le Nord)

Profil des exploitants et évolution

- Âge moyen des exploitants : 52 ans
- 76% d'hommes et 24% de femmes
- - 20 % d'exploitants entre 2010 et 2020

Activité

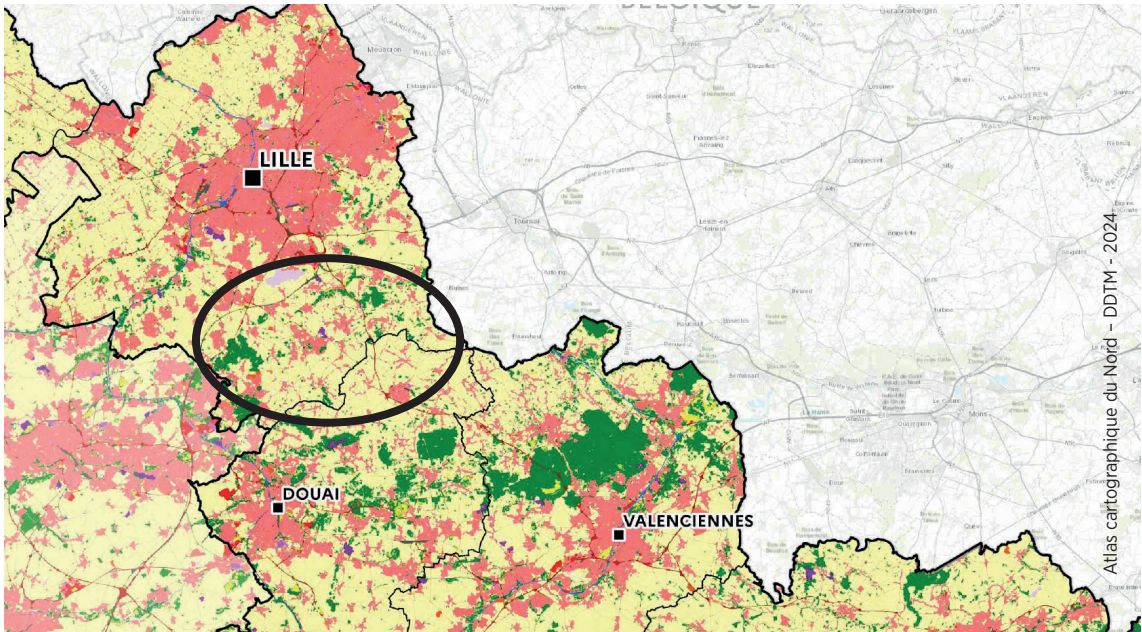
- 57% des exploitations avec au moins un atelier d'élevage
- Seules 24% des exploitations spécifiquement en grande culture
- 37% des exploitations ont recours au circuit-court
- 2% en bio (17 fermes engagées en bio)

Source : étude agricole Terratlo 2023 – Pévèle Carembault
Atlas cartographique du Nord – DDTM - 2024



Pierre MOUCHON
Maraîcher
Bersée

Une importante activité agricole au sein d'une urbanisation dense



● Zones construites ● Agriculture ● Sylviculture

Un projet circulaire sur le territoire

- Un accès au marché de la restauration collective en Pévèle Carembault pour soutenir leur activité, la qualité de leur produits, leurs démarches environnementales.
- Un élément essentiel pour favoriser l'approvisionnement local et un outil mis à disposition des agriculteurs pour transformer leur surproduction.

Agriculteurs locaux

Jacques MADOUX
Agriculteur
Auchy-Lez-Orchies

Légumerie

Enfants

Cuisine territoriale

- Une alimentation de qualité qui permet une éducation au goût et sert de prétexte à des échanges entre les enfants et les agriculteurs locaux.
- Un outil au service du développement durable du territoire, de la qualité et de l'emploi de proximité par une augmentation de la part du local dans les assiettes.

La capacité de production sur le territoire

Productions	Tonnes de produits agricoles à produire pour les besoins scolaires du territoire	Hectares nécessaires pour la restauration scolaire du territoire	Surfaces actuelles du territoire
Légumes	160	7	900
Fruits	90	6	15
Pommes de terre	52	1,5	2 000
Blé tendre (pain)	55	6,5	6 000
Blé dur (pâtes)	25	4	2
Légumes secs (lentilles)	4	2	300

Ce qu'en pensent les agriculteurs



Sylvie LEMAIRE - Maraîchère - Avelin
"C'est un beau projet de nourrir les enfants et les personnes âgées de Pévèle Carembault avec les produits locaux et de saison qui se trouvent très proche des consommateurs en circuit court. Et pour nous et pour l'environnement c'est presque zéro transport."



Arnaud LESPAGNOL - Agriculteur - Coutiches
"Le sujet de la cuisine territoriale et de la légumerie me tient à coeur. Voir mes produits distribués à côté de chez moi serait une fierté. C'est aussi une belle occasion de valoriser de bons produits non standardisés."



Jean-Michel HAVEZ - Maraîcher - Ennevelin
"Les restaurants bistoniques et gastronomiques sont en demande de nos produits. Nous pourrions fournir les mêmes légumes dans les écoles du territoire. Et pour nous, c'est la possibilité de diversifier nos circuits de vente."



Gonzague WATTEL - Agriculteur - Auchy-Lez-Orchies
"Il est urgent de travailler la proximité entre la production et la consommation. Ce sera un gros atout à l'heure où l'approvisionnement peut soudainement devenir problématique. On a vu avec la crise sanitaire, la guerre en Ukraine, les bouleversements climatiques qu'il pouvait aller très vite"



Céline Vroux - Maraîchère - Bersée
"La mise à disposition de la légumerie aux agriculteurs pour valoriser nos surplus et nos produits abîmés c'est vraiment intéressant. Nous pourrions transformer notre production en soupe, conserves ou confitures pour diversifier nos ventes et trouver de nouveaux revenus."



François CASTELAIN - Éleveur - Beuvry-la-Forêt
"Le dimensionnement raisonnable de la cuisine territoriale permet à des producteurs comme moi de répondre aux commandes. Grâce au circuit court, je peux fournir localement tout en respectant la fraîcheur et la qualité des produits."

La restauration collective aujourd’hui en Pévèle Carembault

Source : étude Spoon 2023 - Pévèle Carembault

65 écoles - 51 sites de restauration :
980 000 repas/an

Accueil de loisirs : 168 000 repas/an
Portage de repas : 137 000 repas/an

Soit 1 285 000 repas/an
Total à produire : 7 500 repas/jour en moyenne

Volume de repas par site de production

API-Lys Restauration	Lys-lez-Lannoy	52 000 repas/jour
API-Origine	Faches-Thumesnil	4 000 repas/jour
SOBRIE	Tourcoing	15 000 repas/jour
Dupont	Libercourt	28 000 repas/jour
Cuisine sur place	Bersée - Beuvry-la-Forêt - Mérignies*	664 repas/jour

*Ces communes ont leur propre cuisine au sein de leur restaurant scolaire (régie pour Bersée, prestation API sur place pour les 2 autres communes)

Loi EGALIM

La loi EGALIM fixe :

- un minimum de 50 % de **produits labellisés (définis par cette même loi)** dont 20 % bio,
- un menu végétarien au minimum une fois par semaine,
- la fin de l’utilisation des **contenants alimentaires** en matière plastique avant le 1^{er} janvier 2025.

Produits BIO

- 2 communes dépassent le seuil.
- 19 communes respectent les 20%.
- 2 communes se rapprochent des 20%.
- 5 communes n’ont pas communiqué.

Produits labellisés

- 5 communes dépassent le seuil.
- 11 communes respectent les 50%.
- 11 communes se rapprochent des 50%.
- 11 communes n’ont pas communiqué.

Produits « locaux » dans un rayon de 200km

- 15 communes évoquent des fruits et légumes.
- 12 communes évoquent des viandes.
- 11 communes évoquent des produits laitiers.
- 15 communes ne savent pas ou n’ont pas communiqué.

Spécificités

- Plus de la moitié des communes (et des repas) sont livrées avec des contenants réemployables.
- 21 communes déclarent avoir du matériel nécessaire au service mis à disposition par leur prestataire de fourniture des repas.
- 25 communes passent par leur boulanger en direct.
- Autres spécificités locales recensées : mise à disposition de personnel par le prestataire, fourniture de goûter, gestion des repas des écoles privées.

Des attentes exprimées sur l'approvisionnement et la fabrication

Source : étude Spoon 2023 - Pévèle Carembault

Lors de l'étude menée par Spoon en 2023 les communes se sont dites globalement satisfaites de leur prestation de fourniture de repas scolaires avec une note moyenne de 3,9/5. Elles expriment néanmoins des attentes d'évolution qui correspondent pleinement au projet de Pévèle Carembault.



Antoine JEAN
Éleveur
Nomain
Phalempin

Des produits de qualité

- « Il faudrait soutenir l'économie locale en consommant des produits de qualité issus du territoire »
- « Nous aimerions voir augmenter la part du local dans la part bio des repas »
- « Nous espérons que les légumes notamment pourront être en circuit-court et de saison ce qui n'est pas forcément le cas des produits bio proposés actuellement par les prestataires »

Un respect de l'environnement

- « Nous souhaitons être plus ambitieux en donnant une place importante aux légumineuses et céréales qui vont dans le sens d'une alimentation et d'une agriculture éco-responsable »
- « Peu importe le mode de production s'il est respectueux de l'environnement »
- « Cette cuisine centrale est une opportunité de manger plus éco-responsable »

Une éducation au goût

- « Il faut tenir compte des goûts qui diffèrent entre les enfants et les aînés »
- « Que l'unité diététique se concentre sur ce que les enfants aiment. Il est important d'éduquer à l'alimentation mais les parents payent surtout pour que leurs enfants mangent, pas pour qu'ils sortent de table en ayant faim parce que le menu est trop original »

Une fabrication « maison »

- « Il faudrait retourner à une cuisine plus artisanale et traditionnelle avec des produits moins industrialisés »
- « Les pâtisseries gagneraient à être faite "maison" »

Les points de vigilance entendus

- « Il faut que nous ayons le même lien privilégié et direct que nous avons actuellement avec notre prestataire. La souplesse et la réactivité sont primordiales »
- « Nous sommes attachés à conserver notre commission menu pour remonter les constats du terrain et nos attentes »
- « Tout se passe bien aujourd'hui. Il faut faire attention car le sujet est sensible auprès des parents »
- « Nous avons choisi la qualité et le bio. C'est important pour nous de conserver cette ambition »
- « Il faut les mêmes attentions comme des repas à thème, des kits de repas de secours, des possibilités de pique-nique »



Les caractéristiques envisagées de la cuisine territoriale

Une production maximale de 7 500 repas/jour ce qui permet d'orienter la production vers une cuisine « maison ».

Une légumerie qui permettra de préparer des produits locaux bruts afin de les mettre aux normes réglementaires attendues par la cuisine territoriale.

La légumerie pourra également être mise à disposition des agriculteurs qui souhaitent transformer leurs produits. Par exemple, transformer des tomates en coulis ou des pommes en compote, qui seront ensuite commercialisées par l'agriculteur.

La cuisine territoriale assurera la livraison des repas sur chacun des sites de restauration des communes adhérentes.

Quels types de menus seront proposés à la commande ?

La commission cuisine territoriale, qui serait créée en juillet 2025 (en cas de prise de compétence), sera chargée de s'assurer que la rédaction du cahier des charges respecte les objectifs de Pévèle Carembault en termes de qualité et d'approvisionnement territorial. Elle devra également tenir compte des attentes des communes. À ce stade, voici ce qui est envisagé :

Les repas scolaires seront de 4 composantes. La réglementation de la Loi Egalim impose :

- 1 repas végétarien hebdomadaire
- des contenants réemployables
- des produits de qualité (minimum 50 % dont 20% produits bio)

De plus, la cuisine proposera :

- une alternative quotidienne sans viande (mais potentiellement avec poisson)
- deux choix dirigés sur chaque composante du menu

Mode de gestion

Pour l'instant rien n'est décidé entre une gestion en direct par Pévèle Carembault ou une prestation privée. La commission cuisine territoriale qu'il est prévu de mettre en place en juillet prochain devra étudier le sujet.

Deux options seront à l'étude :

La régie directe

- Gestion directe de l'équipement par l'intercommunalité
- Maîtrise de l'exploitation
- Recrutement d'agents de droit public
- Contraintes / contrôles sanitaires portés par l'intercommunalité
- Prise en charge des risques d'exploitation

Le contrat d'exploitation – marché public

- Externalisation de l'exploitation
- Prise en charge des risques d'exploitation
- Paiement d'un prix – prestation



Le budget d'investissement

Légumerie – 540m²

TOTAL TRAVAUX HT	1 714 940 €
TOTAL ÉQUIPEMENTS HT	479 191 €
TOTAL TRAVAUX + ÉQUIPEMENTS HT	2 194 131 €
MAITRISE D'ŒUVRE et ÉTUDES	443 402 €
Assurances – révision de prix	306 880 €
Aléas travaux (8%)	175 531 €
Taux de tolérance (7% études + travaux)	153 589 €
TOTAL PROJET HT	3 273 534 €

Cuisine territoriale – 1 700 m²

TOTAL TRAVAUX HT	5 007 730 €
TOTAL ÉQUIPEMENTS HT	1 883 670 €
TOTAL TRAVAUX + ÉQUIPEMENTS HT	6 891 400 €
MAITRISE D'ŒUVRE et ÉTUDES	1 335 938 €
Assurances – révision de prix	963 859 €
Aléas travaux (8%)	551 312 €
Taux de tolérance (7% études + travaux)	482 398 €
TOTAL PROJET HT	10 860 292 €

Synthèse

	Cuisine du territoire	Légumerie
TOTAL PROJET HT	10 970 460 €	3 273 534 €

Pistes potentielles de subventions : État - ADEME - Région - Département
30% de subventions espérées

Le budget de fonctionnement

Nombres de repas annuels actuels :

980 000 scolaires
137 000 repas livrés aux usagers du service de portage à domicile
168 000 repas des accueils de loisirs

Soit un nombre quotidien moyen de 7 500 repas (dont 6 800 scolaires)

	Coût actuel variable selon les communes	Coût 2028 (+5%) si la compétence reste communale selon étude Spoon 2023
Repas scolaire	de 2,52 à 3,65 € TTC	de 3,53 à 4,42 € TTC

- Coût de fonctionnement annuel projeté maximal pour la partie scolaire (si toutes les communes transfèrent leur compétence) : 3 millions d’euros.
- Sources de financement : transfert de charge des communes (*lire page 16*). Le delta entre les recettes et les dépenses est pris en charge par Pévèle Carembault.
- Coût de financement de la partie portage de repas à domicile et accueils de loisirs : 1,5M€ (déjà financé aujourd’hui par Pévèle Carembault et les participations des usagers et des familles)



3 questions à MICHEL DUPONT

VICE-PRÉSIDENT EN CHARGE
DES FINANCES ET DES
RESSOURCES HUMAINES

Pévèle Carembault a-t-elle les moyens de financer la construction d’une cuisine territoriale ?

Nous avons été capables de financer près de 73 millions d’euros d’investissement entre 2020 et 2024. Le financement a été assuré par notre épargne à hauteur de 60%, grâce à notre gestion rigoureuse et avec une dette quasi nulle. Nous dégageons actuellement une épargne nette significative, et avons une capacité d’endettement intacte. Donc oui, nous sommes parfaitement capables de financer ce nouvel équipement.

Et a-t-elle les moyens d’en assurer le fonctionnement ?

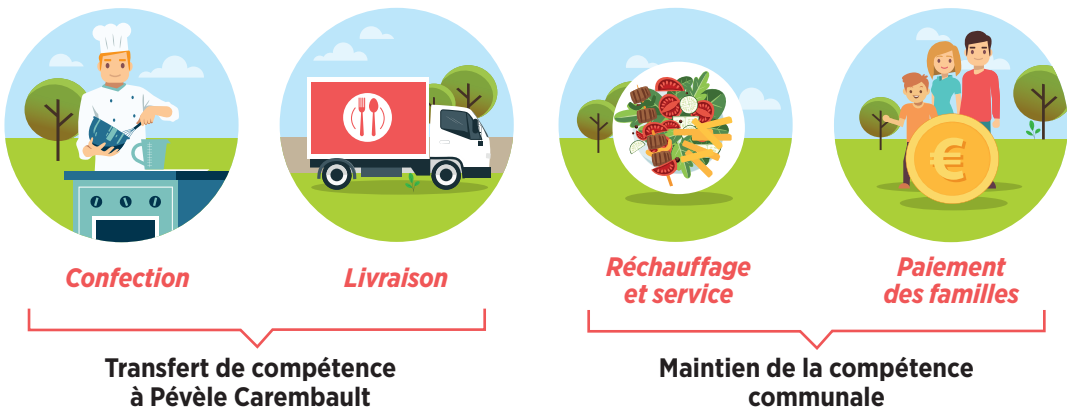
Nous estimons le budget de fonctionnement à 4,5 millions d’euros par an. Une partie de ce budget (23% soit 1,5M€) est déjà financée par Pévèle Carembault sur le portage de repas à domicile et

les repas des accueils de loisirs. Ensuite, nous allons récupérer auprès des communes tout ou partie des ressources qu’elles consacraient à la livraison des repas par le biais des attributions de compensation. Nous considérons le reste à charge de Pévèle Carembault comme notre contribution au soutien du monde agricole qui s’intègre dans notre action en faveur du développement durable de notre territoire.

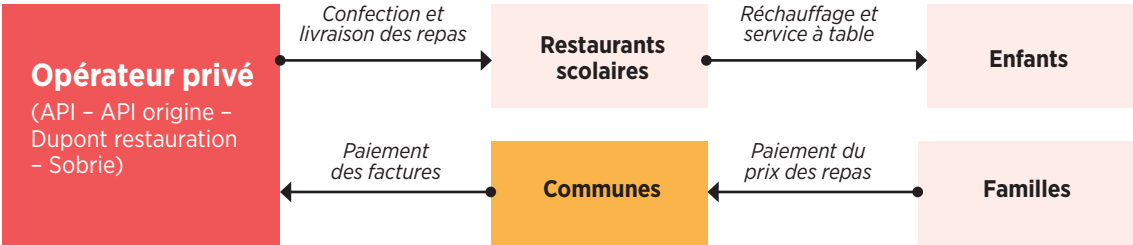
Peut-on imaginer que le transfert de charge des communes à Pévèle Carembault soit minoré ?

Lorsque nous avons majoré la fiscalité en 2021, nous avons passé un contrat fiscal avec les habitants, qui précisait que dans l’hypothèse où, à l’issue du mandat, notre épargne nette se situait au-delà de 5 millions d’euros, nous leur restituerions une partie de l’argent prélevé. Nous proposerons que ce retour se fasse par une minorisation du transfert de charge. Cela redonnerait une marge de manoeuvre aux communes dans leurs actions envers leurs habitants. Cette diminution du transfert de charges devra être décidée par le Conseil communautaire après le transfert de compétence.

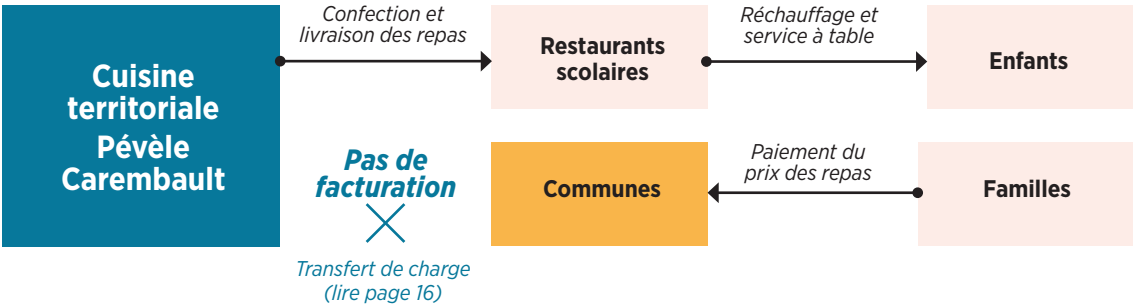
Les conséquences d'un transfert de compétence



Fonctionnement actuel - Compétence communale



Conséquences d'un transfert - Compétence communautaire



À savoir

- Pour que la compétence soit transférée à Pévèle Carembault, il faut que 2/3 des conseils municipaux représentant la moitié de la population ou la moitié des conseils municipaux représentant 2/3 de la population le décident (règle de la majorité qualifiée).
- Une commune peut décider de ne pas transférer sa compétence mais néanmoins délibérer pour que les status de Pévèle Carembault soient modifiés et ainsi permettre le transfert de compétence des communes qui le souhaitent.
- Le projet de cuisine territoriale n'est viable qu'avec un minimum de 4 500 repas à confectionner par jour.

Une sécurité financière pour les communes



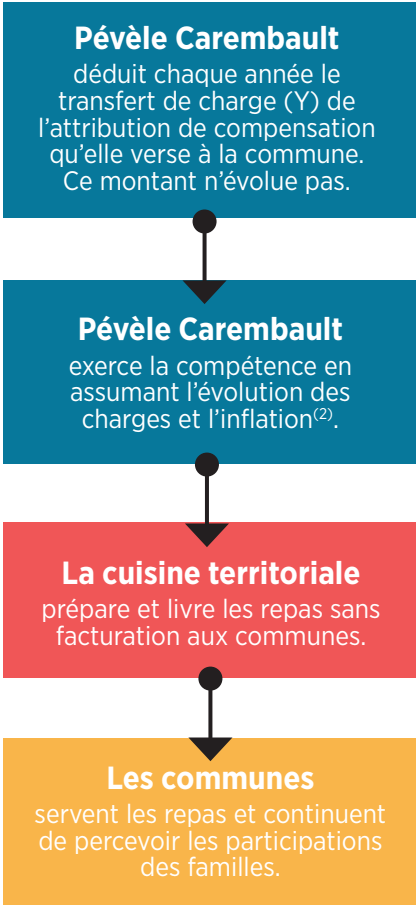
Si les communes transfèrent leur compétence à Pévèle Carembault, elles ne paieront plus de facture pour la confection et la livraison des repas.

C'est le principe du « transfert de charge » qui amène à ce que la cuisine territoriale n'émette pas de facture aux communes.

Détermination du transfert de charge



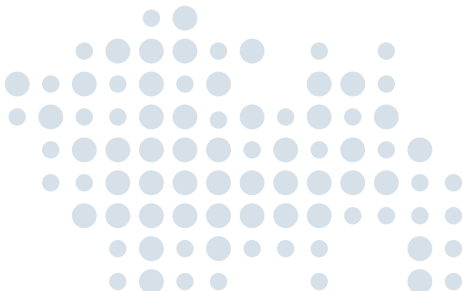
Application après le transfert de la compétence



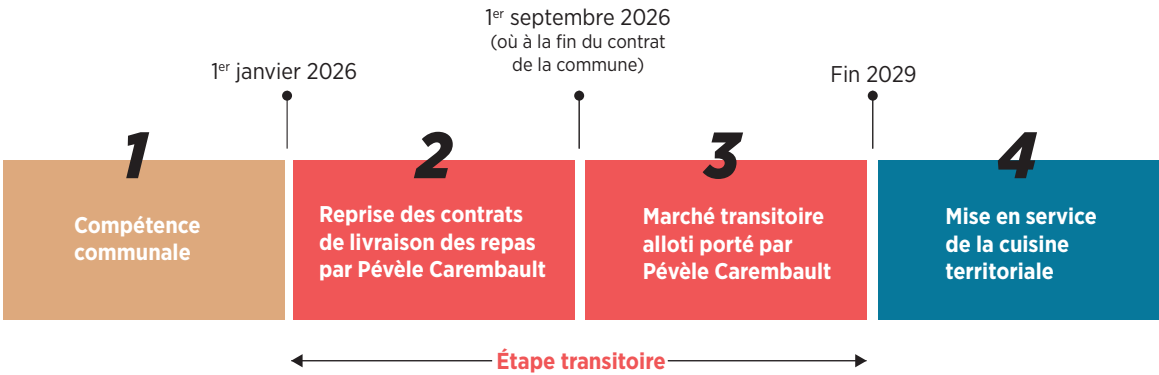
(1). La Commission Locale d'Évaluation des Charges Transférées (CLECT) est composée de représentants des communes membres de la Communauté de communes (les maires généralement - délibération du 16 juillet 2020). Elle a pour mission d'évaluer les charges transférées. Elle doit se réunir dans les 9 mois après la prise de compétence. Les communes ont ensuite 3 mois pour valider le montant de leur transfert de charge.

(2). Pour information, évolution des prix entre 2020 et 2024 = en moyenne 17% d'inflation.

Calendrier général



Les 4 étapes de la mise en œuvre de la compétence par Pévèle Carembault



Les 4 étapes de la prise de compétence à la mise en service de la cuisine territoriale fin 2029

En cas de transfert de compétence à Pévèle Carembault, la compétence devient communautaire au 1^{er} janvier 2026.

1 - Avant le 1^{er} janvier 2026
Pas de changement dans la prestation

2 - Après le 1^{er} janvier 2026

> Pévèle Carembault

- Reprise des contrats des communes en cours par Pévèle Carembault.
- Paiement des prestataires par Pévèle Carembault.
- Préparation et attribution d'un marché unique commun par lots (à définir) pour assurer la continuité de service à la fin des contrats des communes avec leurs prestataires actuels.
- Mise en place de réunions régulières avec les élus municipaux référents « affaires scolaires » pour les informer et échanger sur l'élaboration du marché commun unique.

> Communes

- Commande des repas sans changement.
- Validation du service fait.
- Gestion du réchauffage et du service .
- Facturation aux parents.

3 - 1^{er} septembre 2026
(fin de contrat de nombreuses communes)
ou à la date de fin de contrat :

> Pévèle Carembault

- Gestion du nouveau marché transitoire alloti et maintien des réunions avec les élus municipaux référents « affaires scolaires » pour veiller au bon déroulement du marché.
- Paiement du prestataire retenu.

> Communes

- Commande des repas via le nouveau prestataire.
- Validation service fait.
- Gestion du réchauffage et du service.
- Facturation aux parents.
- Commission menu.

4 - 2029

> Pévèle Carembault

- Mise en service de la cuisine territoriale.

> Communes

- Commande des repas via la cuisine territoriale.
- Gestion du réchauffage et du service.
- Facturation aux parents.
- Commission menu.

CUISINE ET LÉGUMERIE TERRITORIALES : PRINTEMPS 2025 : 19

Visites et retours d'expériences

Visite de la cuisine centrale du SIVOM du Béthunois 18 octobre 2024



- Création 1992 - Nouveaux locaux : 2023
- 1 200 m² - Coûts travaux : 5,5M€ HT
- 8 500 repas/jour (scolaires, portage, EHPAD)
- Régie directe - 35 agents - 66 points de livraison
- Pas de légumerie - Peu de circuit-court
- Visite ouverte aux représentants des communes

Visites et retours d'expériences

Visite de la cuisine centrale d'Amiens 14 mars 2025



- Construction 1992
- 7 300 repas/jour (écoles, restaurant municipal)
- Régie directe - 32 agents - 56 points de livraison
- Petite légumerie
- Politique d'achats locaux et de qualité
- Achat de 2,8M€ de produits dont 20% de local
- Fabrication de produits maison (potages, purées, quiches, pâtisseries, compotes...)
- Visite ouverte aux membres élus de la commission Projet Alimentaire Territorial



Historique du projet

2017

- Adoption du Projet de territoire

2020

- Profession de foi de candidature du Président basée sur 3 points prioritaires : l'alimentation, la mobilité et le Plan Local d'Urbanisme
- Création d'une commission alimentation et candidature au Projet Alimentaire Territorial 1 (Conseil communautaire du 7 décembre)

2021

- Obtention du label PAT 1

2023

- Lancement de l'étude d'opportunité d'une cuisine territoriale (Spoon conseil - janvier)
 - Rencontre des agriculteurs du territoire (8 mars)
 - Rencontre des producteurs de légumes pour l'outil de légumerie (mai)
- Résultats de l'étude d'opportunité d'une cuisine centrale (Spoon conseil - juin)
 - Lancement de l'étude de faisabilité (Spoon conseil - septembre)

2024

- Résultats étude de faisabilité (Spoon conseil - juin)
- Rencontre des agriculteurs du territoire (4 septembre)
- Candidature au PAT 2 avec un axe stratégique « création d'une cuisine centrale et d'un atelier de transformation Pévèle Carembault » (Conseil communautaire du 23 septembre)
 - Obtention du label PAT2
- Visite cuisine centrale du SIVOM du Béthunois (18 octobre)
- Revue de projet des maires – présentation du calendrier de décision sur le transfert de compétence

2025

- Remontée des questions par les maires (janvier/février)
 - Visite cuisine centrale d'Amiens (14 mars)
- Rencontres techniques avec les communes (mars/avril)
 - Rencontre des agriculteurs du territoire (3 avril)
 - Réunion référents « affaires scolaires » (23 avril)
 - Conférence des Maires (28 avril)



Foire aux questions

Suite à une présentation du projet lors d'un séminaire des maires le samedi 14 décembre 2024, les maires étaient invités à remonter au Président de Pévèle Carembault leurs questions sur le sujet. Voici la compilation des différentes questions ainsi que les réponses qui peuvent être apportées à ce jour.

Le projet, ses objectifs et intérêts

Pourquoi Pévèle Carembault a-t-elle lancé ce projet ? La demande émanait-elle des communes ?

La demande émane des communes dès 2017 puisque le projet de cuisine territoriale apparaît clairement dans notre Projet de territoire (lire page 5) qui constitue la ligne directrice de l'action de Pévèle Carembault.

Plus récemment, en septembre 2024, **le projet apparaît comme un élément fort de notre Projet Alimentaire Territorial 2**, voté lors du Conseil communautaire du 23 septembre 2024, qui vise à « Mettre le projet de cuisine centrale au service du développement des productions locales ».

En quoi le projet est-il utile pour le territoire ? Quelle est l'ambition portée ?

Pévèle Carembault est un territoire agricole. Or, moins de 2% de produits issus du territoire se retrouvent dans la restauration collective en Pévèle Carembault. C'est pourtant un marché de 4,5 millions d'euros par an. **L'idée de la cuisine territoriale, avec sa légumerie, est simple : soutenir les producteurs locaux en leur donnant accès à ce marché.**

Les retombées pour le territoire sont multiples en termes d'emploi, de qualité, de développement durable, de sécurité alimentaire, de lien culturel entre les producteurs et les enfants des écoles.

Quels sont les avantages pour une commune de passer par une cuisine centrale plutôt que par un prestataire dont les communes sont satisfaites ?

Tout d'abord, il existe un intérêt financier avec un coût qui est figé dans le temps pour la commune et une prise en charge de l'inflation par Pévèle Carembault.

Mais surtout, **passer par la cuisine territoriale c'est soutenir les agriculteurs de Pévèle Carembault et permettre de sécuriser une filière d'alimentation locale, durable et de qualité pour aujourd'hui et surtout pour demain.**

C'est adhérer à un projet qui est valorisable auprès de sa population. Les grands restaurants vantent leurs recours aux petits producteurs locaux. C'est cette proximité que nous voulons mettre en valeur en allant jusqu'à faire se rencontrer les enfants et les agriculteurs du territoire qui les nourrissent.

Pour prendre une image, il est possible d'acheter dans une grande surface une tarte industrielle avec des poireaux dont la provenance n'est pas définie et en être satisfait. La philosophie du projet de Pévèle Carembault c'est plutôt d'acheter les poireaux chez le voisin agriculteur, échanger avec lui sur son activité et cuisiner une tarte maison. Ce n'est pas la même démarche.

Comment Pévèle Carembault va-t-elle inciter les agriculteurs à aller vers plus de qualité et de bio ?

Par le développement de partenariats sur le long terme qui viendront sécuriser les agriculteurs. Pévèle Carembault contribuera à leurs efforts menés en direction d'une production labellisée, toujours plus respectueuse de l'environnement dans l'intérêt du territoire et le bien de ses habitants. **La cuisine territoriale sera un levier concret de soutien au développement durable sur le territoire**, sans idéologie mais avec pragmatisme et dans l'intérêt général.

Dans le cas d'une délégation à un tiers, si Pévèle Carembault fait appel au même prestataire que celui opérant dans la commune, quelle est alors la plus-value pour cette commune ?

Sur l'approche purement fonctionnelle de nourrir des enfants, la question pourrait se poser. Mais la cuisine territoriale, c'est plus que ça. C'est **un projet de développement du territoire**. C'est contribuer à **pérenniser l'agriculture sur le territoire**. Ce sont des produits frais, locaux et de qualité. C'est une cuisine sur le territoire dimensionnée pour une **qualité maison** plutôt qu'une cuisine d'assemblage et industrialisée. C'est **une équipe de production dédiée** au territoire, qui lie des relations privilégiées avec les producteurs et favorise **l'emploi local et l'insertion**. Certains prestataires rencontrés ont reconnu dans ce projet l'opportunité d'améliorer leur prestation.

Pourquoi partir sur une prise de compétence plutôt qu'un groupement de commande ?

Dans un groupement de commande, par définition, il n'y a pas de cuisine territoriale ni de légumerie, donc aucune garantie d'un approvisionnement local. **Ce ne serait qu'une approche financière très réductrice par rapport aux fondements du projet** : offrir des débouchés locaux aux agriculteurs, soutenir les démarches de productions vertueuses, offrir aux enfants du territoire une alimentation de haute qualité.

Au vu de l'investissement, pourquoi pas des équipements sportifs intercommunaux ou de la voirie ?

Ces domaines ne sont pas identifiés dans le Projet de territoire. Ils ont fait l'objet de débats au moment de l'harmonisation des compétences (2015 - 2016), après la fusion des 5 Communautés de communes et l'intégration de Pont-à-Marcq (2014). Il a été jugé qu'il n'y avait pas de plus-value communautaire dans l'exercice de ces compétences. Des politiques de fonds de concours peuvent en revanche toujours être étudiées pour soutenir les communes dans leurs investissements.

L'offre et les garanties

Est-ce que les menus proposés par la cuisine territoriale respecteront le cahier des charges des communes qui ont travaillé sur la qualité, les produits bio et l'approvisionnement local ? Il est important que la démarche de la cuisine territoriale aille dans le sens de plus de produits bio, locaux, de saison, « faits maison » et de produits labellisés, et ne soit pas un projet synonyme de régression.

Le soutien au monde agricole du territoire et la recherche de la qualité alimentaire sont au cœur de ce projet. Ainsi, **l'objectif est bien de se caler sur un niveau haut de qualité qui sera commun à l'ensemble des communes adhérentes**.

Seul un recours majoritaire au bio local paraît difficilement tenable au commencement puisque qu'il n'y a que 2% de bio aujourd'hui sur le territoire. La cuisine territoriale permettra de tendre progressivement vers plus de bio en Pévèle Carembault par un partenariat dans le temps avec les agriculteurs. **Car l'intérêt des enfants c'est surtout que leur territoire progresse vers une meilleure qualité de leur environnement** ; c'est-à-dire de l'air, de l'eau et de la biodiversité.

Ainsi, dans le respect de la loi EGALIM, les produits locaux de qualité, issus d'une agriculture raisonnée s'inscrivant dans une démarche dans le temps d'amélioration continue du respect de l'environnement, seront privilégiés aux produits bio non locaux.

La plus-value du projet c'est aussi de certifier la provenance et la labélisation des produits. La plupart du temps, les communes n'ont pas la possibilité de s'assurer de leur provenance.

Quelles sont les garanties pour avoir un approvisionnement local et un développement du territoire ? S'il y a une centralisation des achats n'y a-t-il pas de risque de perte de lien avec les producteurs locaux ?

Aujourd'hui, le lien avec les producteurs locaux est dérisoire. La cuisine territoriale ne peut qu'améliorer cette situation. Il y a le cadre de la loi mais des marges existent pour permettre l'application de la volonté politique (lots et

critères privilégiant le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, la fraîcheur, la saisonnalité, les rencontres enfants/agriculteurs...).

À ce titre, les retours d'expériences des équipements visités sont inspirants. Par exemple, **la ville d'Amiens parvient à inclure 20% de produits locaux dans l'assiette des enfants là où c'est moins de 2% en Pévèle Carembault**. Et le marché attire les petits producteurs qui se rassemblent naturellement en société ou coopératives et s'organisent pour les livraisons.

Les agriculteurs ont-ils été associés à la démarche ? Quel est leur retour ? Combien sont prêts à participer au projet ?

La cuisine territoriale et la légumerie ont été présentées aux agriculteurs en mars 2022 et en septembre 2024. Tout dernièrement, ils ont pu prendre connaissance des avancées le 3 avril 2025. **Nous constatons une adhésion et même une attente**. Le fait d'avoir une visibilité sur les volumes de commandes est très important pour eux. La légumerie qui proposerait une prestation de service pour transformer leur surplus/écart de tri est également attendue. Il est trop tôt pour quantifier le nombre d'adhésions au projet mais les agriculteurs assurent de leur capacité à fournir la cuisine territoriale.

Le fonctionnement

Qui gère l'arrivée des repas en camions avant l'ouverture de l'école ?

L'organisation de la réception par les équipes du restaurant scolaire restera la même qu'avec le prestataire actuel. Si toutefois il y avait des spécificités, elles seraient étudiées et intégrées dans le processus de livraison.

Une commission de menus sera-t-elle proposée afin de faire un point sur la période écoulée et sur la période à venir ?

Les commissions menus des communes seront conservées comme actuellement pour remonter les remarques et suggestions au prestataire et à terme à la cuisine territoriale.

Qui est chargé de la facturation aux familles ? Le quotient familial sera-t-il applicable par les communes ?

La politique tarifaire et la facturation pratiquée auprès des familles reste totalement à la main des communes.

Est-il possible de rejoindre le projet par la suite ?

L'équipement sera calibré en fonction du nombre de repas potentiel. Il faudra donc que l'outil puisse confectionner le nombre de repas/jours demandé par la commune. En dehors de ce paramètre, il est théoriquement possible qu'une commune rejoigne le projet par la suite. Toutefois, cela nécessite une modification des statuts de Pévèle Carembault qui reste une procédure assez lourde à mettre en place et qui nécessite un vote du Conseil communautaire et des communes de Pévèle Carembault.

En cas de sortie scolaire, la cuisine pourra-t-elle proposer des sandwiches maison et fournir des glacières ?

Oui. Cette attention entrera dans les objectifs de la commission communautaire qu'il est prévu de créer pour suivre le déploiement du projet.

Est-ce que le pain serait compris dans le menu ? Comment serait géré cet approvisionnement (des communes ont des boulangeries et d'autres pas) ?

La cuisine territoriale pourra s'appuyer sur une filière pain dont Pévèle Carembault a accompagné la création. Des acteurs du territoire se sont structurés pour créer cette filière, de la production du blé jusqu'aux boulangers en passant par le meunier.

Pour autant, les communes qui travaillent avec leur boulangerie locale seront incitées à poursuivre leur engagement.

Quels seraient les impacts du projet sur le fonctionnement actuel dans les restaurants scolaires ?

Il n'y aura pas d'impact dans les offices qui sont à l'heure actuelle en livraison de repas. La cuisine territoriale préparera les repas et les livrera sur les sites de restauration dans les mêmes conditions qu'aujourd'hui.

La cuisine centrale permettrait-elle d'alléger une partie de travail administratif de la commune tout en conservant une qualité identique voire peut-être meilleure ?

Oui. À compter de la prise de compétence au 1^{er} janvier 2026, la commune n'aura plus en charge le lancement et le suivi de son marché de restauration, c'est Pévèle Carembault qui en aura la gestion en concertation avec la commune.

Un process sera mis en place pour la gestion des commandes des repas et la validation du service fait, mais la partie administrative sera à la charge de Pévèle Carembault (édition des bons de commandes, validation des factures du prestataire le cas échéant).

La commune gardera simplement la partie facturation aux familles comme actuellement et, le cas échéant, la gestion administrative du personnel du réchauffage et du service à table.

Quels seront les liens entre les communes et Pévèle Carembault ? Comment seront réalisées les commandes des repas ? Via une application full-web ? En lien avec myperischool ? Ou avec l'intervention de la commune ? Comment adapter le nombre ? La commande réalisée pour la commune sera-t-elle réalisable la veille avant 9h30 comme actuellement ?

Dans un premier temps, le contrat se poursuivra jusqu'à son terme sans changement pour la commune. Ensuite, le marché lancé par Pévèle Carembault prendra le relais avec des conditions définies dans le cahier des charges **en tenant compte des besoins, attentes et remarques des communes**. Enfin, la cuisine territoriale prendra la main avec des conditions à définir d'ici sa mise en service fin 2029 ce qui laisse du temps pour échanger sur les modalités de commande.

Les municipalités auront-elles le choix des menus servis dans leur commune ?

La cuisine territoriale préparera chaque jour 2 choix pour chaque composante avec la contrainte d'un recours à des produits locaux et de saison. **Elle aura bien évidemment vocation à se montrer attentive et réactive vis-à-vis des remontées des communes**. Des adaptations seront ainsi demandées en fonction des observations sur le terrain, des goûts des enfants, des tests à la découverte de nouveaux produits... Le lien entre les communes et la cuisine territoriale devra être fluide et facile.

Quelles seraient les conséquences et les solutions en cas de panne ou de problème de matériel dans la cuisine territoriale ?

La préparation des repas se fait souvent à J-3, ce qui laisse le temps de s'organiser pour trouver des solutions. Des conventions avec d'autres cuisines centrales aux alentours peuvent également être mises en place pour dépanner ponctuellement. Enfin, les restaurants scolaires disposeront d'un stock tampon de dépannage. Ce qui guidera le projet, c'est le maintien de la qualité de service.

Comment les délais de livraison seront-ils garantis ainsi que le respect des températures des denrées ?

La cuisine territoriale, quel que soit son mode de gestion, se devra de respecter les horaires de livraison dans les offices. Ces horaires seront concertés avec les communes. La cuisine territoriale est garante des conditions d'hygiène et de sécurité des aliments.

Rappelons que Pévèle Carembault assure déjà la livraison pour le portage de repas à domicile.

Est-il prévu une mise à disposition de personnel de remplacement auprès des communes, en cas d'absence du personnel communal responsable de la réchauffe ?

Ce service n'est pas envisagé aujourd'hui puisque cela relèvera toujours de la compétence communale.

Quels sont les impacts pour les communes qui ont du matériel et/ou du personnel mis à disposition par le prestataire ?

Dans un premier temps, rien ne change jusqu'au terme du contrat en cours qui aura été transféré. Par la suite, il est prévu que Pévèle Carembault lance son propre marché de livraison des repas. Le rechauffage et le service restent de la compétence des communes. Toutefois un accompagnement des communes est envisageable par Pévèle Carembault (Fonds de concours, groupement de commande...)

Le coût

Comment seront calculés les transferts de charge (N-1, N-1/2, N-1/2/3) ? Ceux-ci seront-ils revues en fonction du nombre de repas servis ?

La charge réelle du transfert de charge sera déterminé par la CLECT (lire page 16). Il appartiendra ensuite aux élus communautaires de déterminer le montant des attributions de compensation. La volonté de Pévèle Carembault est que cela puisse être avantageux pour les communes.

Quel est le prix des repas ? Qu'est-ce qui est compris dans ce prix ? Y a-t-il une différence de prix entre maternelle, élémentaire et adulte ? Si augmentation du coût, qui paie ?

Avec la prise de compétence, il n'y a plus de prix de repas facturé à la commune. Et de fait, s'il y a une augmentation du coût de fabrication du repas elle revient à la charge de Pévèle Carembault. À l'inverse, si elles gardent la compétence, les tarifs pratiqués dans les communes en 2028 se situeront entre 3,53 € et 4,42 € (valeurs actuelles entre 2,52 et 3,65 €).

