

**Délibérations
Conseil général
du 25 janvier 2013**



CONSEIL GENERAL DU JURA	Réunion du : 1er trimestre 2013	Type : TR 2013
Service : DMI/AG	Rapporteur : Christophe PERNY	
Thème : PERSONNEL		
Commission : Ressources Humaines et Bâtiments		
DELIBERATION N° 7814 du 25 janvier 2013		

RESTAURANT ADMINISTRATIF DE L'HOTEL DU DEPARTEMENT

ADHESION AU SYNDICAT MIXTE OUVERT POUR LA GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE LONS-LE-SAUNIER

I - Historique

De 1994 à 2003, le restaurant administratif du Département était géré par des prestataires du secteur privé dans le cadre d'une délégation de service public. Faute de rentabilité et par convention en date du 11 mars 2003, le Département a confié à l'Amicale du Personnel l'organisation de la restauration pour le compte du personnel et des élus du Département ainsi que pour les agents de certaines administrations conventionnées. Cette convention arrivera à échéance le 28 février 2013 simultanément à l'actuel marché de prestation de restauration.

Après cette date, le Département doit à nouveau prendre en charge la gestion du restaurant en lieu et place de l'Amicale du personnel.

II - Principe

Compte tenu des problèmes de rentabilité auxquels est confronté le restaurant administratif, une alternative au marché public peut être envisagée en adhérant au « syndicat mixte pour la gestion de la cuisine centrale de Lons-Le-Saunier » dont les membres sont :

- Le Centre Hospitalier,
- Le CCAS,
- La ville de Lons Le Saunier,
- Le SICOPAL (*Syndicat InterCommunal Optionnel Pour l'Agglomération Lédonienne*).

Adhérer au syndicat mixte permettrait de mutualiser les moyens et de développer un partenariat sur le long terme en assurant une cuisine de qualité plus respectueuse de l'environnement et à des coûts de revient maîtrisés.

III - Fonctionnement

Il y aurait alors lieu de définir les conditions de fonctionnement du restaurant administratif du Département par le biais d'une convention d'exploitation selon les modalités suivantes :

Le Département prendrait à sa charge les investissements en matériel de cuisine, les fluides et les frais de fonctionnement de la cuisine du bâtiment du Conseil Général. Il mettrait à disposition les personnels de cuisine (*cf. rapport présenté par les Ressources Humaines à cette présente séance*).

La production des plats principaux serait réalisée sur le site du Conseil Général alors que les entrées et desserts seraient préparés dans les locaux de la cuisine centrale située à la zone industrielle. Les menus intègreraient un minimum de 20 % de produits issus de l'agriculture biologique et les approvisionnements seraient effectués autant que possible en circuits courts locaux.

Je vous saurais gré d'une part, de bien vouloir en délibérer et approuver le principe d'adhésion au syndicat mixte sur la base des statuts joints en annexe et d'autre part, approuver le projet de convention d'exploitation du restaurant joint en annexe.

DÉCISION N° 7814 du 25 janvier 2013

Après en avoir délibéré, le Conseil général unanime :

- *approuve le principe d'adhésion au syndicat mixte,*
- *approuve le projet de convention d'exploitation figurant en annexe,*
- *autorise M. le Président à signer cette convention et tous les documents nécessaires à sa mise en application.*

Délibération n° 7814 du 25 janvier 2013	Le Président	Christophe PERNY
Certifiée exécutoire par transmission en Préfecture le : 31 janvier 2013	et Publication/Notification le : 31 janvier 2013	

Annexe à l'arrêté préfectoral
n° 1154 du 11 août 2008
portant sur la création du syndicat
mixte ouvert pour la gestion de la
cuisine centrale de Lons le Saunier

STATUTS

PREAMBULE

Vu la loi n° 99-586 du 12 juillet 1999 relative au renforcement et à la simplification de la coopération intercommunale ;

Vu la loi n° 2002-276 du 27 février 2002 relative à la démocratie de proximité ;

Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et aux responsabilités locales ;

Vu le code général des collectivités territoriales et notamment ses articles L.5721-1 et suivants relatifs aux syndicats mixtes associant des collectivités territoriales, des groupements de collectivités territoriales et autres personnes morales de droit public ;

Vu les délibérations des personnes morales de droit public se prononçant en faveur de la création d'un syndicat mixte compétent pour la production de repas pour :

- Le Centre Hospitalier de Lons le Saunier,
- La ville de Lons le Saunier,
- Le CCAS de Lons le Saunier,
- Les communes adhérentes au SICOPAL ;

Ces repas sont destinés aux patients et personnels de l'hôpital, aux personnes âgées, soit à domicile, soit dans certains établissements d'accueil (en fonction des demandes des communes adhérentes ou des CCAS), aux restaurants scolaires et accessoirement à quelques restaurants administratifs, à des comités d'entreprises et à un self-service ouvert sur le site de la cuisine centrale.

Considérant l'intérêt de créer un service unique de production des repas pour renforcer et harmoniser la qualité du service et avoir une taille suffisante permettant de s'adapter rapidement aux évolutions des contraintes sanitaires des cuisines collectives ;

Un syndicat mixte est constitué.

Sous réserve des dispositions particulières aux présents statuts, le syndicat est soumis aux dispositions des articles L.5721-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

ARTICLE 1 : COMPOSITION DU SYNDICAT

Le syndicat mixte est composé des personnes morales de droit public suivantes :

- Ville de Lons le Saunier,
- Centre communal d'action sociale de Lons le Saunier,
- Syndicat intercommunal optionnel pour l'agglomération de Lons le Saunier,

- Centre hospitalier de Lons le Saunier.

Ce syndicat prend le nom de :

SYNDICAT MIXTE POUR LA GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE LONS LE SAUNIER

ARTICLE 2 : OBJET DU SYNDICAT

Le syndicat exerce pour le compte des membres adhérents la production de repas selon les modalités précisées ci-dessous.

Le cas échéant, le syndicat est habilité, sous certaines conditions, à réaliser pour des collectivités publiques membres et non membres et pour tout autre tiers des missions ponctuelles et connexes à son objet.

2-1 – Compétence du syndicat :

Le syndicat assure la production de repas.

A cet effet, il se dote de l'infrastructure mobilière et immobilière indispensable à la réalisation de sa mission par mise à disposition de la part de ses adhérents et par acquisition propre.

2-2 – Missions ponctuelles :

Le syndicat peut fournir à titre accessoire des repas à des clients non membres. Ces prestations réalisées dans un cadre conventionnel doivent, le cas échéant, respecter les règles de la commande publique.

ARTICLE 3 : PERIMETRE D'INTERVENTION

Le périmètre d'intervention du syndicat mixte est limité géographiquement au département du Jura et aux communes limitrophes.

ARTICLE 4 : SIEGE DU SYNDICAT

Le siège social du syndicat est fixé à la cuisine centrale – 635, rue du Levant – 39000 LONS LE SAUNIER.

ARTICLE 5 : DUREE DU SYNDICAT

Le syndicat est constitué pour une durée illimitée.

ARTICLE 6 : ADHESION

La demande d'adhésion fait l'objet d'une délibération du comité syndical à l'unanimité de ses membres. En cas de refus, la procédure est bloquée à ce stade.

En cas de consentement, le président notifie la décision aux membres du syndicat mixte. Ceux-ci soumettent, pour avis, à leur assemblée délibérante la décision du comité syndical.

L'admission d'un nouveau membre est acquise si l'unanimité des membres l'acceptent. En cas d'admission, le préfet du département du siège du syndicat mixte est compétent pour prendre l'arrêté d'extension et de modification des statuts, la personne morale intéressée pouvant revenir sur sa demande d'adhésion tant que cet arrêté n'est pas intervenu.

ARTICLE 7 : RETRAIT

Un membre ne pourra se retirer tant que subsistera une dette envers le syndicat pour les emprunts contractés par lui dans l'exercice de ses compétences.

L'accord unanime des autres membres du comité syndical est obligatoire.

ARTICLE 8 : MODIFICATIONS STATUTAIRES

Les modifications statutaires sont décidées par le comité syndical statuant à l'unanimité de ses membres.

ARTICLE 9 : COMITE SYNDICAL

Conformément aux dispositions de l'article L.5721-2 du CGCT, le syndicat mixte est administré par un comité composé de délégués élus par les assemblées délibérantes des membres dans les conditions suivantes :

- Ville de Lons le Saunier représentée par 3 délégués (2 élus et 1 fonctionnaire),
- Centre communal d'action sociale de Lons le Saunier représenté par 3 délégués (1 élu et 2 fonctionnaires),
- Syndicat intercommunal optionnel pour l'agglomération lédonienne représenté par 3 délégués,
- Centre Hospitalier Général de Lons le Saunier représenté par 6 délégués (2 membres du conseil d'administration et 4 fonctionnaires).

En cas d'adhésion nouvelle, les règles de représentation prévues ci-dessus seront, le cas échéant, reconsidérées par délibération de l'organe délibérant dans les conditions de majorité requises pour la création du syndicat.

Le comité syndical pourra confier au bureau le règlement de certaines affaires par une délégation spéciale ou permanente dont il fixe les limites à l'exception des décisions suivantes :

- L'adoption du programme annuel d'activités, du budget correspondant et des embauches,
- L'approbation des comptes de chaque exercice,
- La nomination et la révocation des membres du bureau,
- Les modifications statutaires,
- La dissolution anticipée du syndicat,
- L'admission et le retrait des membres.

ARTICLE 10 : BUREAU SYNDICAL ET PRESIDENCE

Le comité syndical élit, parmi ses membres, un bureau constitué de 5 délégués (2 représentants du CHG, 1 de la ville de Lons le Saunier, 1 du CCAS de Lons le Saunier et 1 du SICOPAL).

Hormis les attributions reçues du comité syndical par délégation spéciale ou permanente, le bureau délibère sur les objets suivants :

- Détermination des pouvoirs du comité de direction du syndicat,
- Election du président du syndicat et de deux vice-présidents,
- Propositions relative au programme d'activités, au budget, aux prévisions d'embauches,
- Convocation des assemblées, fixation de son ordre du jour et des projets de résolutions.

Le président du bureau :

- Convoque le bureau aussi souvent que l'intérêt du syndicat mixte l'exige,
- Préside les séances du bureau,
- Rend compte au comité syndical des travaux du bureau et des attributions exercées par délégation du comité.

ARTICLE 11 : COMITE DE DIRECTION

Sur proposition de son président, le bureau nomme un comité de direction composé d'un directeur opérationnel, gérant de la cuisine centrale, et de deux fonctionnaires (un désigné par le CHG et un désigné par le CCAS).

Celui-ci assure le fonctionnement du syndicat sous l'autorité du bureau et dans les conditions fixées par celui-ci.

Dans les rapports avec les tiers, le comité engage le syndicat pour tout acte entrant dans son objet.

ARTICLE 12 : MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL

Les personnels sont mis à la disposition du syndicat par les collectivités adhérentes et conservent leur statut d'origine. La collectivité adhérente assure le paiement de leurs salaires, leur couverture sociale, leur assurance et conserve la responsabilité de leur avancement. Le syndicat assure le remboursement de ces charges à qui de droit.

Ces personnels sont toutefois placés sous l'autorité du comité du syndicat.

Ces personnels seront remis à la disposition de leur corps d'origine ou de la collectivité adhérente :

- Par décision du bureau sur proposition du comité de direction,
- A la demande du corps d'origine ou de la collectivité adhérente,
- Dans le cas où cet organisme se retire du syndicat mixte.

En cas de besoin, du personnel pourra être recruté après ouverture des postes budgétaires selon les règles applicables à la fonction publique territoriale.

ARTICLE 13 : RESSOURCES DU SYNDICAT

13-1- Ressources du syndicat :

Les principales ressources du syndicat mixte sont constituées par :

- Les contributions de ses membres,
- Les recettes issues de ses missions ponctuelles,
- Les subventions, dotations et primes versées par l'Etat, la région, le département et autres,
- Le produit des biens meubles et immeubles du syndicat,

- Les emprunts.

13-2- Calcul et perception des contributions des membres :

Les modalités de calcul et le montant des contributions sont fixés annuellement par le comité syndical.

ARTICLE 14 : COMPTABILITE

Les fonctions de receveur du syndicat mixte seront assurées par le receveur de la trésorerie de Lons-Municipale.

ARTICLE 15 : REGLEMENT INTERIEUR

Un règlement intérieur sera établi au cours de la première année ; il déterminera les détails d'exécution des statuts. Il sera approuvé par le comité syndical qui pourra le modifier éventuellement.

Vu par le Préfet pour demeurer annexé
à son arrêté de ce jour

A Lons-Le-Saunier, le 11 août 2008

Le Préfet,
Pour le Préfet et par délégation,
Le Secrétaire Général,

Signé : Francis BLONDIEAU

CONVENTION DE FONCTIONNEMENT ET D'EXPLOITATION DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DU CONSEIL GENERAL

Entre les soussignés :

Le Département du Jura, sis 17 rue Rouget-de-Lisle à LONS-LE-SAUNIER représenté par M. le Président du Conseil Général, agissant en vertu d'une délibération du Conseil Général en date du 25 janvier 2013,

D'une part

Et

Le syndicat mixte ouvert pour la gestion de la cuisine centrale de Lons-Le-Saunier, représenté par son président,

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

Article 1 – Objet de la convention

A partir du 1^{er} mars 2013, le Département du Jura intègre le Syndicat Mixte qui assurera l'exploitation du restaurant administratif situé 17 rue Rouget-de-Lisle à LONS-LE-SAUNIER.

La présente convention a pour objet de définir les modalités de fonctionnement et d'exploitation du restaurant administratif de l'Hôtel du Département.

Article 2 – Convives

Le restaurant administratif du Conseil Général accueille, outre les élus et les employés du Département, le personnel d'autres institutions. Celles-ci ont obtenu l'accord exprès du Département pour accéder au service de restauration. La liste des organismes ou services auxquels le restaurant est ouvert est établie par le Département. En cas de modification de cette liste (ajout ou retrait), le Syndicat en sera informé dans les meilleurs délais par le Département. Les conjoints et enfants des personnels sont également admis au restaurant.

Article 2 – Fonctionnement

Le Département met à disposition du syndicat un ensemble de locaux comprenant :

Au rez de chaussée haut :

- la cuisine et ses pièces annexes

Au rez de chaussée bas :

- un vestiaire pour les personnels
- un local de stockage incluant deux chambres froides

Le Département met également à disposition du syndicat :

- une place de parking pour le véhicule réfrigéré ainsi que l'accès aux livraisons dans la cour du 2 rue Louis Rousseau,
- la caisse et son système d'exploitation des encaissements

Le Département prend à sa charge :

- la maintenance des locaux et des équipements,
- le renouvellement des matériels,

- la fourniture des fluides permettant l'exploitation.
- la fourniture des produits d'entretien et des EPI (Equipement de Protection Individuelle) pour le personnel en service dans le restaurant ainsi que les tenues jetables des visiteurs,
- l'achat du petit matériel (bacs, casseroles...) ainsi que la vaisselle de distribution,
- l'acquisition des badges d'accès au restaurant.

Le Syndicat Mixte se charge de :

- la fabrication des plats chauds et grillades sur place,
- l'approvisionnement des marchandises,
- la fabrication et l'acheminement des entrées et desserts depuis la cuisine du syndicat,
- la gestion de la Régie, l'encaissement et la facturation des repas standard, des subventions diverses et des repas à destination des élus,
- la mise en place de repas à thèmes, au minimum trimestriels,
- l'entretien des tenues vestimentaires,
- le nettoyage des locaux mis à disposition.
- le nettoyage des sanitaires affectés au personnel mis à disposition,
- le nettoyage et la désinfection des poubelles liées à l'activité,
- l'évacuation des déchets et leur mise en stockage à l'emplacement désigné,
- les analyses et contrôles réglementaires.

Le véhicule et la livraison des approvisionnements seront pris en charge par le Sicopal, partenaire adhérent du Syndicat Mixte.

Le personnel mis à disposition par le Conseil Général ne sera pas forcément en activité au restaurant administratif du Département et son nombre pourra également varier suivant les besoins du service.

Article 3 – Moyens financiers

A. Recettes

Le Syndicat mixte encaisse directement pour son propre compte le prix de vente des repas validés par le Département.

Modalités de perception des ventes :

- La caisse enregistreuse permet un paiement direct ou par carte magnétique gérant une réserve d'argent ;
- l'approvisionnement des cartes se fait directement lors du passage en caisse ;
- les cartes magnétiques et tout autre système de paiement accepté par le Département permettent de différencier l'ins titution de rattach ement des convives ;
- un ticket est délivré à chaque convive et doit faire apparaître clairement, outre le prix du repas, la participation de l'employeur.

B. Participation de l'employeur

Le Département prend en charge une partie du coût des repas de son personnel. Cette participation sociale est facturée directement au Département.

Les factures correspondant au montant des prestations sociales éventuellement dues pour les employés des autres institutions qui viennent se restaurer au Conseil Général sont à adresser directement par le Syndicat mixte à ces institutions. Préalablement, le Syndicat mixte devra signer une convention avec ces institutions et le Département (qui seul peut autoriser des

personnels extérieurs à accéder au restaurant administratif). Le Syndicat mixte reste seul responsable de la gestion des fonds et des déclarations de TVA.

Article 4 – Les menus

Dans une logique de développement durable, le Syndicat mixte s'engage autant que possible à gérer ses approvisionnements en circuits courts locaux et à introduire un minimum de 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Syndicat mixte établit un projet de menus sur quatre semaines, qu'il fournira mensuellement pour information au Département.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet. Toutefois, le Syndicat mixte peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications en cas de difficultés liées aux approvisionnements.

Article 5 – Modalités

Le restaurant administratif du Département est un self qui doit être accessible aux convives du lundi au vendredi, de 11h30 à 13h30. Le Syndicat assure la continuité du service pendant les jours et aux heures d'ouverture du restaurant.

Le restaurant administratif sera fermé pendant les six jours RTT réparés dans l'année et déterminés par le Comité Technique Paritaire du Département, lequel informera le Syndicat mixte de ces dates dès qu'il en aura eu connaissance.

Une baisse de la fréquentation est enregistrée lors de chaque période de vacances scolaires. Pendant ces périodes, le prestataire peut aménager les horaires de fermeture du self et le contenu des menus, avec l'accord préalable du Département.

Toutefois, des périodes de fermeture liées à des baisses sensibles de la fréquentation du restaurant peuvent être envisagées après accord des deux parties.

Article 6 – Mise en oeuvre et évaluation

Une réunion de réglage entre la direction du syndicat mixte et le Conseil Général sera organisée préalablement à l'ouverture du restaurant prévue au 1^{er} mars 2013.

Un bilan permettant d'évaluer la qualité des prestations ainsi que d'aborder les éventuels problèmes rencontrés fera l'objet d'une rencontre annuelle.

Article 7 – Révision

Toutes modifications significatives feront l'objet d'un avenant signé par le président du Conseil Général du Jura et le président du comité Syndical.

Fait en deux exemplaires à Lons-Le-Saunier

Le Président du Conseil Général

Le Président du Syndicat Mixte

CONSEIL GENERAL DU JURA	Réunion du : 1er trimestre 2013	Type : TR 2013
Service : DRH	Rapporteur : Christophe PERNY	
Thème : PERSONNEL		
Commission : Ressources Humaines et Bâtiments		
DELIBERATION N° 7815 du 25 janvier 2013		

MISE A DISPOSITION DE PERSONNELS

Le marché de fourniture et distribution de repas pour le restaurant administratif du Département du Jura conclu entre l'Amicale du personnel et la société API restauration arrive à échéance le 28 février 2013.

Le Département doit adhérer au syndicat mixte pour la gestion de la cuisine centrale (précisé dans le rapport DMI : Restaurant administratif de l'hôtel du Département – Adhésion au syndicat mixte ouvert pour la gestion de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier).

Lorsqu'une personne publique reprend, dans le cadre d'un service public administratif, l'activité d'une entité économique transférée employant des salariés de droit privé, l'employeur public doit proposer aux salariés un contrat de droit public reprenant les clauses substantielles du contrat antérieur, en particulier celles qui concernent la rémunération. Si le contrat antérieur était un CDI, le contrat de droit public doit également être conclu pour une durée indéterminée (art. L. 1224-3 du code du travail). A ce jour, la société API restauration embauche 3 salariés en CDI de droit privé (2.57 ETP). A compter du 1^{er} mars 2013, le Département doit proposer un CDI de droit public à ces salariés.

Ces personnels seront mis à disposition du syndicat mixte qui remboursera les salaires et charges patronales au Département.

A ce titre, je vous propose de :

- créer 2 postes du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux à temps complet et 1 poste du cadre d'emplois des adjoints technique territoriaux à temps non complet (20/35ème) pour les 3 salariés qui seront recrutés en CDI de droit public

- valider la convention de mise à disposition des personnels auprès du syndicat mixte (annexée) et autoriser le Président à la signer, ainsi que ses éventuels avenants.

Je vous serais obligé de bien vouloir en délibérer.

DÉCISION N° 7815 du 25 janvier 2013

Après en avoir délibéré, le Conseil général unanime :

- crée 2 postes du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux à temps complet et 1 poste du cadre d'emplois des adjoints technique territoriaux à temps non complet (20/35ème) pour les 3 salariés qui seront recrutés en CDI de droit public,

- valide la convention de mise à disposition des personnels auprès du syndicat mixte ci-annexée et autorise M. le Président à la signer, ainsi que ses éventuels avenants.

Délibération n° 7815 du 25 janvier 2013	Le Président	Christophe PERNY
Certifiée exécutoire par transmission en Préfecture le : 31 janvier 2013	et Publication/Notification le : 31 janvier 2013	

CONVENTION DE MISE A DISPOSITION

Entre les soussignés :

Le Département du Jura dont le si ège est situé 17 rue Rouget de Lisle à Lons-le-Saunier, représenté par son Président en exercice, autorisé à signer la présente convention par délibération du 25 janvier 2013 du Conseil Général, ci-après désigné par le terme « le Département »,

Et :

Le Syndicat mixte pour la gestion de la cuisine centrale représenté par M. Jacques PÉLISSARD ci-après désigné par le terme « le syndicat mixte »,
d'autre part,

IL EST CONVENU CE QU'IL SUIT :

ARTICLE 1er : OBJET DE LA CONVENTION ET CONDITIONS GÉNÉRALES

Après information préalable de l'assemblée délibérante et accord des intéressés, le Département met à disposition **2.57 etp (équivalent temps plein), soit 3 agents relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux** auprès du syndicat mixte dans les conditions fixées par la présente convention et en vertu notamment :

- de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale et notamment son article 136 ;
- du décret n° 2008-580 du 18 juin 2008 modifié relatif au régime de la mise à disposition applicable aux collectivités territoriales et aux établissements publics administratifs locaux.
- du décret n° 88-145 relatif aux agents non titulaires de la fonction publique territoriale, notamment son article 35-1.

Les agents mis à disposition du syndicat mixte exercent les fonctions d'employés de restauration collective.

ARTICLE 2 : DURÉE DE LA MISE À DISPOSITION

Les agents sont mis à disposition du syndicat mixte pour une durée de 3 ans à compter du **1^{er} mars 2013 jusqu'au 29 février 2016** inclus à raison de 35/35^{ème} hebdomadaire (pour 2 postes) et à raison de 20/35^{ème} hebdomadaire (pour le 3^{ème} poste).

La mise à disposition pourra être renouvelée par reconduction expresse pour une période de trois ans maximum.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EMPLOI

L'agent est placé sous l'autorité directe du directeur de la cuisine centrale.

Les conditions de travail des agents sont établies par le syndicat mixte (obligations de service, lieu de travail, horaires, suivi médical,...).

Les décisions relatives aux congés annuels relèvent du syndicat mixte après information du Département.

Après avis du syndicat mixte, le Département prend les décisions relatives aux congés de maladie ordinaire et aux maladies et accidents imputables au service, aux congés de grave maladie ; temps partiel thérapeutique ; congé de maternité, d'adoption, de paternité ; congé de formation professionnelle ; congé pour validation de s acquis de l'expérience ; congé pour bilan de compétences ; congé pour formation syndicale à raison de 12 jours ouvrables par an ; congé de solidarité familiale ; congé de présence parentale.

Après avis du syndicat mixte, le Département prend également les décisions relatives au bénéfice du droit individuel à la formation et à l'aménagement de la durée de travail (cycle de travail, temps partiel...).

Le Département continue de gérer la situation administrative des agents mis à disposition.

ARTICLE 4 : RÉMUNERATION

Le Département verse aux agents mis à disposition la rémunération correspondant à leur grade ou à leur emploi d'origine (traitement et le cas échéant, supplément familial de traitement, primes et indemnités, prestations d'action sociale).

Le cas échéant, les agents sont indemnisés par le syndicat mixte des frais et sujétions auxquels ils s'exposent dans l'exercice de leurs fonctions suivant les règles en vigueur en son sein (frais de déplacement, ...).

Le Département doit être informé des absences pour fait de grève, afin qu'il puisse procéder à la retenue sur traitement.

ARTICLE 5 : PRISE EN CHARGE FINANCIERE / REMBOURSEMENT

Le syndicat mixte rembourse le montant de la rémunération et des charges sociales versées par le Département, de l'indemnité forfaitaire ou de l'allocation de formation versée aux agents au titre du congé de formation professionnelle ainsi que les charges liées aux actions relevant du droit individuel à la formation.

Le Département supporte les charges résultant des congés de maladie ordinaire, de congés de grave maladie, des honoraires médicaux et des frais directement entraînés par la maladie ou l'accident imputable au service, de congés pour accident du travail, de congés maternité, de congés parentaux.

Le syndicat mixte supporte les dépenses occasionnées par les actions de formation (y compris frais de déplacement) dont il fait bénéficier l'agent. Dans le cas où des frais doivent être remboursés directement à l'agent, le Département supportera la dépense et sera remboursé par le syndicat mixte.

Un titre de recettes sera émis par le Département, semestriellement au mois de juin et de décembre, à l'encontre du syndicat mixte, afin d'obtenir le remboursement des sommes dues, au prorata du nombre de mois et d'heures de mise à disposition au titre de l'année concernée.

ARTICLE 6 : DISCIPLINE

Le Président du Conseil Général du Jura exerce le pouvoir disciplinaire. Il peut être saisi par le syndicat mixte.

ARTICLE 7 : MODALITÉS DE CONTRÔLE ET D'ÉVALUATION DES ACTIVITÉS DE L'AGENT MIS À DISPOSITION

Le supérieur hiérarchique au sein du syndicat mixte sous l'autorité directe duquel est placé l'agent, rédige, après un entretien avec l'intéressé, un rapport sur sa manière de servir.

Ce rapport est ensuite transmis à l'agent qui peut y apporter ses observations, puis, au Département.

ARTICLE 8 : FIN DE LA MISE À DISPOSITION PAR ARRIVÉE À SON TERME

La mise à disposition de l'agent prend fin au terme fixé à l'article 2 de la présente convention.

Lorsque cesse la mise à disposition, l'agent est réemployé par le Département sur un poste équivalent.

ARTICLE 9 : CESSATION ANTICIPÉE DE LA MISE À DISPOSITION

La mise à disposition de l'agent peut prendre fin avant le terme fixé à l'article 2 de la présente convention, à la demande :

- du Département ;
- du syndicat mixte ;
- de l'agent mis à disposition

Cette démarche devra être entreprise par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

La mise à disposition prendra fin :

- 3 mois après réception du courrier si elle est effectuée à la demande du syndicat mixte ou du Département ;
- 2 mois après réception du courrier si elle est effectuée à la demande de l'agent.

Ce délai pourra être réduit d'un commun accord entre l'agent, le Département et le syndicat mixte.

ARTICLE 10 : ASSURANCE RESPONSABILITE CIVILE

Dans l'exercice de ses fonctions, l'agent mis à disposition bénéficiera de plein droit de l'assurance responsabilité civile, souscrite par le syndicat mixte pour tous les risques afférents à son activité professionnelle.

ARTICLE 11 : LITIGES

Tous les litiges concernant l'application de la présente convention relèvent de la seule compétence du tribunal administratif de Besançon, dans le respect des délais de recours.

Fait à Lons-le-Saunier, le, en deux exemplaires.

**Le Président
du Conseil Général du Jura**

Le Président du Syndicat mixte

Christophe PERNY

Jacques PÉLISSARD

CONSEIL GENERAL DU JURA	Réunion du : 1er trimestre 2013	Type : TR
Service : DDEE	Rapporteur : Christophe PERNY	
Thème : CONSEIL GENERAL		
Commission : Affaires Générales, Finances et Dvpt Durable		
DELIBERATION N° 7816 du 25 janvier 2013		

ENGAGEMENT DU CONSEIL GENERAL DANS UN AGENDA 21 :
VERS LE DEVELOPPEMENT DURABLE POUR L'INSTITUTION ET LE TERRITOIRE

Le développement durable trouve son fondement dans les différents phénomènes constatés à l'échelle planétaire : changement climatique, épuisement des ressources naturelles, aggravation des inégalités sociales, urbanisation galopante, délocalisations économiques... Le diagnostic est connu et les enjeux ne sont pas discutables : il convient donc de penser globalement, tout en agissant localement.

Chaque collectivité a ainsi un rôle essentiel à jouer dans la mise en œuvre d'un développement durable, puisque garante de l'intérêt général pour l'épanouissement des individus.

C'est pourquoi le Conseil Général du Jura entend agir avec détermination en faveur du développement durable. Durant l'exercice 2012, l'Exécutif départemental a souhaité mettre l'accent sur trois priorités : « le développement durable, les solidarités et la proximité ». Pour 2013, « le développement durable, le très haut débit et le soutien au monde associatif » ont été validées comme priorités politiques de l'institution lors du Débat d'Orientations Budgétaires 2013 tenu le 26 octobre 2012.

L'élaboration d'un outil tel que l'agenda 21 apportera une réponse à 3 enjeux fondamentaux pour inscrire l'action du Département dans une véritable ambition responsable et solidaire :

- Identifier un projet de territoire ;
- Participer à l'effort global pour laisser aux générations futures un environnement de vie plus durable au niveau jurassien et global ;
- Coordonner l'ensemble des actions de la collectivité dans une approche globale (et non pas sectorielle), de façon à permettre notamment de mutualiser des moyens et de faciliter la maîtrise des dépenses publiques : favoriser ainsi l'action collective en transversalité interne et avec les partenaires.

Cet outil permettra au Conseil Général d'orienter son activité en donnant un cadre pour agir sur le court, moyen et long terme.

Une description détaillée de la démarche envisagée est présentée en annexe.

Je vous serais obligé de bien vouloir en délibérer.

DÉCISION N° 7816 du 25 janvier 2013

Après en avoir délibéré, le Conseil général par 33 voix pour et 1 abstention :

- *approuve l'engagement de la collectivité dans la démarche d'Agenda 21,*
- *approuve la démarche proposée en annexe,*
- *approuve le rôle et la composition du Comité de pilotage et du Comité technique,*
- *prend connaissance du lancement au printemps 2013 d'une mission externalisée pour l'accompagnement dans l'élaboration de l'agenda 21 départemental (diagnostic et concertation).*

Délibération n° du	7816 25 janvier 2013	Le Président	Christophe PERNY
Certifiée exécutoire par transmission en Préfecture le : 31 janvier 2013		et Publication/Notification le : 31 janvier 2013	

Annexe : proposition de cadrage de la démarche d'Agenda 21

ELEMENTS DE CADRAGE

Qu'est-ce que le développement durable ?

Le Rapport Bruntland définit en 1987 le développement durable comme « un développement qui répond aux besoins présents sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs ».

Ce concept est au cœur d'un nouveau projet de société permettant de remédier aux excès et aux dysfonctionnements d'un mode de développement dont les limites sont fortement dénoncées depuis le début des années 1970.

Il prend en compte 3 dimensions indissociables :

Le social Il s'agit de satisfaire les besoins humains (santé, logement, éducation, consommation ...) et répondre à un objectif d'équité sociale.

L'économie Il s'agit de développer la croissance et l'efficacité économique pour favoriser la création de richesses pour tous.

L'environnement Il s'agit de préserver, améliorer et mettre en valeur l'environnement et les ressources naturelles sur le long terme.

Seul un développement tenant compte de ces trois dimensions est un développement durable.

Qu'est ce qu'un agenda 21 ?

Issu du Sommet de la Terre de Rio en 1992, un Agenda 21 est un plan d'actions concrètes en faveur du développement durable.

Il poursuit 5 finalités et se construit grâce à 5 éléments de méthode :

Les 5 finalités :

la lutte contre le changement climatique ;

la préservation de la biodiversité, des milieux et des ressources ;

la cohésion sociale et la solidarité entre les territoires et les générations ;

l'épanouissement de tous les êtres humains ;

une dynamique de développement suivant des modes de production et de consommation responsables.

Les 5 éléments de méthode :

la stratégie d'amélioration continue ;

la participation ;

l'organisation du pilotage ;

la transversalité des approches ;

l'évaluation partagée.

Agenda 21 et Plan climat énergie territorial : qui fait quoi ?

Un Plan Climat Énergie Territorial est un projet territorial de développement durable axé sur la problématique énergie climat. Les objectifs sont les suivants :

réduire les émissions de gaz à effet de serre associées aux activités de la collectivité et de son territoire,

diminuer la dépendance aux énergies fossiles,

adapter le territoire aux impacts naturels et futurs des changements climatiques.

Le Plan Climat Énergie Territorial du Conseil Général du Jura s'inscrit donc pleinement dans la démarche d'Agenda 21 dont les finalités sont plus larges. Il est une déclinaison opérationnelle de l'Agenda 21 pour zoomer sur les enjeux énergétiques et de lutte contre le changement climatique.

GOVERNANCE ET MODALITES ORGANISATIONNELLES

- **Elu référent** : Christophe Perny, Président

- **Comité de pilotage** :

Rôle : portage et coordination de la démarche

Composition : les membres de la commission affaires générales, finances et développement durable

Pilotage : présidé par le Président

Basée sur la transversalité et la participation de l'ensemble des acteurs, la démarche d'agenda 21 implique une mobilisation importante des membres du Comité de pilotage.

- **Comité technique :**

Rôle : travail préparatoire - force de proposition auprès du Comité de pilotage et relais de l'information et de communication dans les services

Composition : composé de techniciens référents représentant chaque service, clairement identifiés et ayant une fiche de mission adaptée (disponibilité d'une journée par mois)

Pilotage : chef de projet Agenda 21

Puis pour la phase de concertation, des ateliers de concertation seront définis : **les Ateliers du développement durable.**

- **Moyens techniques :**

Un chef de projet Agenda 21 à plein temps, sous la direction du Directeur de l'Agenda 21, également Directeur du Développement Economique et de l'Environnement.

Le chef de projet a essentiellement un rôle de mobilisateur de l'ensemble des agents, élus et partenaires, ainsi qu'un rôle de coordination des actions.

METHODE DE MISE EN ŒUVRE POUR 2013

- **Une démarche d'exemplarité quant au fonctionnement interne**

Diverses démarches visant l'exemplarité en matière de développement durable existent déjà au sein de l'institution départementale. (Plan de Déplacement d'Entreprise, Démarche bien-vivre ensemble au travail, Plan Climat Energie...)

Afin de ne pas créer de redondance, l'Agenda 21 apportera essentiellement un recensement de ces démarches, de leur avancement et de leur efficacité : chaque année, un bilan permettra de mettre en valeur les avancées. Le premier bilan exhaustif, inclus dans le « rapport sur la situation en matière de développement durable », sera émis fin 2013. Cette démarche intègre les dimensions de transversalité, évaluation et amélioration continue propres à la méthodologie de l'Agenda 21.

Pour établir ce bilan, le chef de projet Agenda 21 sera associé aux différentes démarches concernées. Pour recueillir l'avis et les idées des agents quant à l'engagement développement durable de la collectivité, un questionnaire et un espace intranet dédié seront mis en place.

- **Une démarche d'exemplarité quant à l'exercice des compétences** du Conseil général et à l'attribution des aides

Dans ce cadre, les priorités 2013 restent à définir, sans pour autant attendre les résultats du diagnostic territorial de développement durable. Un travail sur la conditionnalité des aides départementales est dorénavant déjà envisagé.

- **Un diagnostic territorial de développement durable**

Ce diagnostic sera réalisé avec le concours d'un prestataire extérieur. Il débutera avant l'été 2013.

Il est à croiser avec les besoins de diagnostic territorial de l'Observatoire départemental des territoires.

Il sera partagé avec les élus et les acteurs du territoire, afin d'être co-construit. Il permettra d'asseoir les priorités pour le programme d'actions de l'Agenda 21.

Un « mini-audit » des élus membres du Comité de pilotage, des directeurs et représentants syndicaux du personnel permettra une première approche du diagnostic de développement durable interne et territorial.

- **Une démarche citoyenne**

Pour la Semaine du Développement durable du 1^{er} au 7 avril 2013, un programme de manifestations mettra en valeur l'action du Conseil Général envers le développement durable tout en mobilisant les citoyens à s'y inscrire et être force de proposition pour l'Agenda 21.

Un espace internet sera aménagé pour recueillir les avis et idées des jurassiens afin d'alimenter le diagnostic et le programme d'actions de l'agenda 21.

- **Poursuite de la démarche sur 2014-2017 :**

La réalisation du diagnostic territorial de développement durable, partagé largement avec les acteurs du territoire, permettra de mettre en lumière les grands enjeux du territoire en termes de développement durable. Sur cette base, une stratégie territoriale sera définie.

L'engagement de la collectivité se définira finalement en un programme d'actions décliné en fiches-actions (une fiche-action comprend la définition de l'action, les résultats attendus, les acteurs engagés, le calendrier, le budget, le plan de financement, les indicateurs de suivi et de résultats.)

La labellisation de la démarche en « Agenda 21 local » par le Ministère de l'écologie, du Développement durable et de l'énergie pourra alors être demandée.

CONSEIL GENERAL DU JURA	Réunion du : 1er trimestre 2013	Type : TR 2013
Service : TRANS	Rapporteur : Christophe PERNY	
Thème : INFRASTRUCTURES		
Commission : Transports et Déplacements		
DELIBERATION N° 7817 du 25 janvier 2013		

INFRASTRUCTURES AEROPORTUAIRES
AEROPORT DE DOLE-JURA

Liaison DOLE - PARIS

Ce n'est pas à notre Assemblée que je vais apprendre que notre département souffre d'un manque d'infrastructures rendant son développement économique compliqué.

Aujourd'hui, les décideurs locaux, mais aussi les jurassiens dans leur ensemble, rencontrent de plus en plus de difficultés pour se rendre, en particulier, à Paris et bien sûr je souhaite également rendre plus accessible le Jura aux décideurs nationaux.

Dans le cadre du développement de l'Aéroport Dole-Jura, qui a connu une réussite certaine en 2012, une opportunité s'offre pour développer une liaison régulière entre Dole et Paris Orly. Cette desserte, complémentaire à l'offre ferroviaire en constante diminution ces dernières années, permettrait ainsi de relier notre territoire à Paris.

Cette liaison, exploitée par une compagnie allemande basée à Munich, serait réalisée avec des avions d'une capacité de 19 sièges, à raison de 2 Aller-Retour quotidiens du lundi au jeudi et 1 Aller-Retour le vendredi.

L'aide marketing, à la charge du département, serait d'environ 370 000 €, pour un début des vols à compter de mars 2013.

DÉCISION N° 7817 du 25 janvier 2013

Après en avoir délibéré, le Conseil général unanime :

- *donne un accord de principe à la mise en place de la liaison aérienne Dole Paris, sachant que les crédits nécessaires seront inscrits lors de notre prochaine DMI,*
- *approuve la création d'un Comité de suivi composé de 4 élus de la majorité et 3 élus du groupe de droite et du centre.*

Délibération n° 7817 du 25 janvier 2013	Le Président	Christophe PERNY
Certifiée exécutoire par transmission en Préfecture le : 31 janvier 2013	et Publication/Notification le : 31 janvier 2013	