

Département
du Nord

VILLE DE CYSOING

Arrondissement
de LILLE

Délibération du Conseil Municipal du 4 juin 2025



Nomenclature : 5.7
2025/046

L'an deux mille vingt-cinq, le 4 juin à 19 heures, le conseil municipal de la Ville de CYSOING, s'est réuni suite à la convocation en date du 28 mai deux mille vingt-cinq dont la publicité a été faite conformément à la loi.

Nombre de conseillers en exercice : 27

Nombre de conseillers présents : 17

Nombre de conseillers absents représentés : 8

Nombre de conseillers absents excusés : 2

Etaient présents :

DUMORTIER Benjamin, DUBOIS Marion, COURBEZ Nadia, ENNIQUE Renaud, CASTEL Sylvie, MINET Denise, SILVESTRI Antoine, MINET Frédéric, DESMARESCAUX Martine, FREMAUX Céline, CARPENTIER Guy, CORNE Adeline, PRZEPIORKA Anne-Marie, VIAU Gaele, LEPEERS Isabelle, POUILLART Laurent, LEQUIEN Valéry.

Etaient absents excusés représentés :

BOILEAU Pascal (pouvoir COURBEZ Nadia), DEVILDER Marin (pouvoir DUMORTIER Benjamin), THOREL Mireille (pouvoir DUBOIS Marion), BOGAERD Eric (pouvoir POUILLART Laurent), LESY Denis (pouvoir MINET Frédéric), ROBIL Raphaël (pouvoir SILVESTRI Antoine), LUCHIER Catherine (pouvoir CASTEL Sylvie), JANVIER Dominique (pouvoir LEQUIEN Valéry).

Etaient absents excusés :

FIQUET Alain, LEFEBVRE Ludovic.

POINT N°08 : Information sur le projet de cuisine centrale et légumerie de la Communauté de Communes PEVELE CAREMBAULT

La Communauté de Communes projette la création d'une cuisine territoriale centralisée, capable de produire jusqu'à 7 500 repas par jour.

Ces repas seront destinés à alimenter les restaurants scolaires du territoire ainsi qu'à assurer le service de portage de repas à domicile.

La production serait concentrée sur un site unique. Les repas y seraient préparés, puis livrés dans les cuisines satellites des communes, où ils seraient stockés et remis en température.

Ce projet inclut également la création d'une légumerie, dédiée à la préparation des fruits et légumes locaux intégrés aux menus. L'ensemble, cuisine centrale et légumerie, serait implanté sur le site AGFA à Pont-à-Marq.

L'objectif principal est de renforcer les partenariats avec les agriculteurs locaux, en les accompagnant vers des pratiques agricoles innovantes, durables et en leur garantissant des débouchés de proximité.

Ce projet s'inscrit dans la dimension 4 du projet de territoire : "Campagne vivante", et répond plus précisément à l'engagement n°4 : "Cultiver le goût pour la consommation locale de qualité".

Au-delà des objectifs classiques — éveil au goût, respect de la saisonnalité, lutte contre le gaspillage alimentaire — les axes stratégiques sont les suivants :

- Mettre la cuisine centrale au service du développement des productions agricoles locales ;
- Structurer les filières alimentaires du territoire ;
- Accompagner les agriculteurs vers des pratiques plus vertueuses ;

- Promouvoir une alimentation locale, de qualité et durable ;
- Favoriser les échanges entre habitants et agriculteurs.

Monsieur le Maire rappelle aux membres de l'Assemblée que la Ville de Cysoing a, depuis plusieurs années, fait le choix d'une restauration scolaire durable et exigeante, fondée sur la qualité des produits servis aux enfants. 100 % des denrées utilisées présentent des critères qualitatifs (produits biologiques, régionaux ou porteurs de labels de qualité).

Depuis janvier 2021, la restauration scolaire est assurée par la société ORIGINE, filiale du groupe API, qui garantit près de 50 % de produits certifiés bio.

Monsieur le Maire souligne que la restauration scolaire est désormais soumise aux exigences de la loi Égalim, qui impose :

- un approvisionnement favorisant les produits locaux et biologiques ;
- la diversité des repas, riches en fruits et légumes ;
- la limitation des produits ultra-transformés ;
- des actions éducatives pour sensibiliser les élèves à une alimentation saine.

Cette loi fixe également des seuils : 20 % minimum de produits bio et 50 % de produits de qualité ou durables.

Le marché de la restauration scolaire de Cysoing, renouvelé en janvier dernier, va bien au-delà de ces exigences, avec un triple objectif :

- assurer la qualité des repas,
- garantir leur durabilité,
- et lutter activement contre le gaspillage alimentaire.

Cette dernière ambition se traduit notamment par l'ajustement des grammages en fonction des besoins réels des élèves.

Par ailleurs, dès 2025, la loi interdira l'usage de contenants en plastique pour la cuisson, la remise en température et le service.

Anticipant cette évolution, la Ville a déjà mis en œuvre l'utilisation :

- de bacs collectifs en inox,
- de pochettes papier compostables adhésives,
- et de solutions de tranchage et mise en ramequin sur site.

Le mode de gestion de la future cuisine centrale (en régie directe par la Communauté de Communes ou via une délégation de service) n'est pas encore arrêté.

Le transfert de compétence s'accompagnerait d'un transfert de charges, dont les conséquences sur les dotations versées aux communes restent à déterminer.

Monsieur le Maire tient à rappeler que la qualité actuelle des repas servis dans les écoles publiques de Cysoing est supérieure à celle que la future cuisine centrale pourra probablement garantir à court terme.

La Communauté de Communes sollicite chaque commune du territoire pour qu'elle se prononce, par courrier avant le 20 juin prochain, sur :

- son adhésion au projet ;
- et l'autorisation du transfert de la compétence "confection et livraison des repas aux restaurants scolaires" à la Communauté de Communes.

Le projet ne sera viable qu'à partir d'une production d'au moins 4 500 repas par jour.

Le transfert de compétence ne pourra être acté qu'en respectant la règle de la majorité qualifiée, soit :

- 2/3 des conseils municipaux représentant au moins la moitié de la population, ou
- la moitié des conseils municipaux représentant au moins 2/3 de la population.

Enfin, Monsieur le Maire précise qu'une commune peut décider de ne pas transférer sa compétence, tout en autorisant la modification des statuts de la CCPC, permettant ainsi à

d'autres communes volontaires d'opérer ce transfert.

Le débat instauré conclue sur le choix de ne pas adhérer au projet de cuisine territoriale centrale pour l'instant pour conserver la qualité des repas distribués aux enfants fréquentant les écoles tout en autorisant la modification des statuts de la Communauté de Commune pour que cette dernière puisse prendre la compétence au profit des communes qui souhaiteraient effectuer ce transfert.

S'agissant d'une information en vue de nourrir un débat, aucun vote ne clôt ce point.

Le Maire
Benjamin DUMORTIER



La Secrétaire
Nadia COURBEZ



La présente délibération peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir dans les deux mois qui suivent la transmission au représentant de l'Etat et de sa publication

Envoyé en préfecture le 19/06/2025

Reçu en préfecture le 19/06/2025

Publié le



ID : 059-215901687-20250604-2025_046-DE