

JORF n°229 du 2 octobre 2011

Texte n°34

ARRETE

**Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire**

NOR: AGRG1032380A

Le ministre de la défense et des anciens combattants, le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du travail, de l'emploi et de la santé, le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, le ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargé des collectivités territoriales, la ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargée de l'outre-mer, la secrétaire d'Etat auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation,

Vu la directive 98/34/CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, ensemble la notification n° 2010/0758/F du 6 décembre 2010 adressée à la Commission des Communautés européennes ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 230-5, D. 230-25 et D. 230-26 ;

Vu le code de la santé publique, notamment l'article L. 3231-1 ;

Vu les recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) en date du 4 mai 2007 ;

Vu l'avis de la commission consultative d'évaluation des normes en date du 31 mai 2011,

Arrêtent :

## **Article 1**

Les déjeuners et dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.

La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs selon les règles fixées à l'annexe I du présent arrêté.

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge. Les gestionnaires des restaurants scolaires doivent exiger de leurs fournisseurs que les produits alimentaires qu'ils livrent soient conformes aux valeurs précisées à l'annexe II du présent arrêté.

## **Article 2**

L'eau est à disposition sans restriction.

Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

Le pain doit être disponible en libre accès.

## **Article 3**

Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter du 1er septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année.

## **Article 4**

Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

## **Annexes**

### **Article Annexe I**

#### **FRÉQUENCES DE PRÉSENTATION DES PLATS**

Au sens de la présente annexe, on entend par :

- produits gras : produits à teneur en matières grasses supérieure à 15 % ;
- produits sucrés : produits contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion ;
- plat protidique : plat principal à base de viandes, poissons, œufs, abats ou

fromages.

Les fréquences figurant ci-dessous sont définies sur la base de 20 repas successifs.

Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir :

- au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais ;
- au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autres que les légumes secs ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales.

Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :

- au moins 8 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion ;
- au moins 4 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et 150 mg par portion ;
- au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion.

Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :

- au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;
- au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses ;
- moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits.

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir :

- plus de 4 entrées constituées de produits gras ;
- plus de 3 desserts constitués de produits gras ;
- plus de 4 plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits ;
- plus de 2 plats protidiques qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines.

Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir :

- plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

## Article Annexe II

### GRAMMAGES DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER

#### PRÉPARÉS PAR DES FOURNISSEURS EXTÉRIEURS

Les tailles des portions figurant dans le tableau ci-dessous peuvent être adaptées à hauteur de 10 % en plus ou en moins de la valeur indiquée.

PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER  en grammes (+/- 10 %) sauf exceptions signalées	DÉJEUNER OU DÎNER	DÉJEUNER OU DÎNER	DÉJEUNER OU DÎNER
	des enfants en classe maternelle	des enfants en classe élémentaire	des adolescents en collège ou lycée
<b>ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES SALÉES</b>			
Crêpes, nems, beignets	50		100
Friand, feuilleté	55 à 70		80 à 120
Pizza, tarte salée	70		90
<b>VIANDES (sans sauce)</b>			
Fingers, beignets, nuggets de volailles de 20 g pièce crus (à l'unité)	2	3	5
Merguez, chipolatas, saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Toulouse, de volaille, autres saucisses variées de 50 g pièce cru (à l'unité)	1	2	2 à 3
Boulettes de bœuf, d'agneau, de mouton, ou de mélanges variés de 30 g pièce cru (à l'unité)	2	3	4 à 5
	50	70	100 à 120

Paupiette de veau, de volaille, de lapin, cordon bleu, escalope panée de volaille ou d'autres viandes			
Steak haché de bœuf, hamburger de bœuf	50	70	100
Viande hachée pour bolognaise, steak haché de veau, hamburger de veau, rissolette de veau	50	70	80 à 100
<b>POISSONS (sans sauce)</b>			
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
<b>PLATS COMPOSÉS</b>			
Poids minimum de denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	180	250	250 à 300
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
<b>DESSERTS</b>			
Pâtisseries fraîches	20-45		40-60

ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper			
Pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées, en portions, à découper ou à reconstituer	40-60		60-80
Pâtisseries sèches emballées (tout type de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante), servies en repas principaux	20-30	30-50	
Glaces (en ml)	30-70	50-100	50-120
Mousse (en cl)	10-12		

Fait le 30 septembre 2011.

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Bruno Le Maire

Le ministre de la défense et des anciens combattants, Gérard Longuet

Le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, Claude Guéant

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, François Baroin

Le ministre du travail, de l'emploi et de la santé, Xavier Bertrand

Le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, Luc Chatel

Le ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargé des collectivités territoriales, Philippe Richert

La ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargée de l'outre-mer, Marie-Luce Penchard

La secrétaire d'Etat auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, Nora Berra

Le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, Frédéric Lefebvre

## ANNEXE n°2

**Tableau d'intégration de 20 composantes issuent de l'agriculture biologique dans les 100 prévues au plan alimentaire  
(20 repas = 100 composantes, sur 5 semaines)**

*Le repas est constitué de 5 composantes : 1 entrée ou potage, 1 plat protidique, 1 garniture, 1 produit laitier ou laitage, 1 dessert*

Catégorie	Aliments préparation	Fréquence sur 20 repas successifs	Fréquence minimum du BIO	Exemples
<b>Diminuer les apports en lipides (graisses)</b>	Entrées dont les teneurs en lipides sont > 15 % maxi	4 maxi	<b>1</b>	Charcuteries telles rillettes, pâté de campagne, terrines de canard, pâté de lapin... et aussi les préparations chaudes telles que feuilletés, friands, la quiche lorraine, croissants au jambon... et encore entrées froides comme le guacamole, céleri rémoulade, macédoine de légumes avec mayonnaise, salade piémontaise...
	Préparations frits ou pré-frits > 15 % de lipides	4 maxi		Cordons bleus, aliments panés, frites, pommes de terre frites, pommes de terre rissolées, pommes dauphine, pommes duchesse, beignets de légumes
	Plats protidiques, dont le rapport protéines/lipides (P/L) est inférieur ou égal à 1	2 maxi		Préparations de type légumes farcis, boulettes de viandes, bolognaises réalisés avec du steak à 20 % ou plus de matière grasse ; les bouchées à la reine, quiches, quenelles, omelettes garnies (fromage, lardons, pommes de terre rissolées), saucisses, cervelas, beignets de volaille, cordons bleus, steaks du fromager ; les viandes hachées de bœuf ou de veau, ou de l'égrené de bœuf à 20 % de MG.
	Desserts contenant plus de 15 % de lipides	3 maxi		Pâtisseries comme les beignets, les viennoiseries, gaufres, crêpes fourrées au chocolat, gâteaux à la crème, gâteaux au chocolat, brownies au chocolat et aux noix, quatre quart, gâteaux moelleux chocolatés, biscuits secs chocolatés, galettes ou sablés, goûters chocolatés fourrés, gaufrettes fourrées, madeleines, biscuits secs feuilletés type palmier et cookies au chocolat, ainsi que d'autres desserts comme les tiramisus , crèmes brûlées et nougats glacés

## ANNEXE n°2

Catégorie	Aliments préparation	Fréquence sur 20 repas successifs	Fréquence minimum du BIO	Exemples
<b>Augmenter les apports en fibres et vitamines</b>	Crudités de fruits et légumes	10 mini	<b>3</b>	Tous types de fruits et légumes, salades servies en garniture de plats tels que quiche, pizza.. (pommes bio systématiquement)
	Desserts de fruits crus	8 mini	<b>2</b>	Fruits crus courants riches en vitamine C sont par exemple les agrumes, le kiwi, la fraise, le melon, la nectarine, l’ananas
	Légumes cuits, autres que secs	10	<b>3</b>	Tous les légumes. Quand une recette associe une base de légumes cuits à une base de féculents, cette recette est comptabilisée dans les fréquences de services de légumes cuits dès lors que ces derniers représentent plus de 50 % des ingrédients totaux servis.
	Légumes secs – féculents	10	<b>4</b>	Pommes de terre, patates douces, topinambours, châtaigne, riz et céréales de blé (pâtes, semoule, boulgour), de maïs (polenta) ou quinoa ; légumes secs (flageolets, haricots blancs, haricots rouges, lentilles, pois chiches...) ; Quand une recette associe une base de féculents à une autre base de légumes, cette recette est comptabilisée dans les féculents dès lors que ces derniers représentent plus de 50 % des ingrédients totaux servis. Les pommes de terre frites ou rissolées, bien que riches en lipides, ainsi que les recettes de type pizza servie en plat principal, sont prises en compte au titre des féculents.
	Desserts contenant moins de 15 % de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion	4 maxi		



## ANNEXE n°2

Catégorie	Aliments préparation	Fréquence sur 20 repas successifs	Fréquence minimum du BIO	Exemples
<b>Diminuer la consommation de glucides simples</b>	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	8 mini	1	Beaufort, comté, emmenthal, parmesan, spécialités fromagères de pâte pressée cuite, reblochon, Maasdam, Pyrénées, fromage des Pyrénées au lait de brebis, Saint Nectaire, cheddar, Edam, gouda, Saint Paulin, Morbier, tomme de Savoie, mimolette, Cantal, raclette, spécialités fromagères de pâte pressée, bleu des Causses, Roquefort, bleu d’Auvergne, fourme d’Ambert, gorgonzola, vacherin, Pont l’Evêque à 45 % de MG, camembert à 40 % de MG.
<b>Augmenter les apports calciques</b>	Fromages contenant au moins 100 mg de calcium par portion	4 mini	1	Camembert à 45 % de MG...
<b>Augmenter les apports calciques</b>	Produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion	6 mini	3	Yaourts nature, yaourt brassé, yaourt nature au lait partiellement écrémé, yaourt maigre nature ou sucré, yaourt nature sucré, lait fermenté au bifidus aromatisé, aux fruits, yaourt à 0 % nature ou aux fruits....fromage blanc de campagne avec ou sans sucre, faisselle de 0 à 20 % de matière grasse , fromage blanc aux fruits à 20 % de MG, fromage blanc aux fruits à 20 % de matières grasses , fromage blanc nature de 20 à 30 % de matière grasse, petit suisse nature, entremets (faits maison)...

## ANNEXE n°2

Catégorie	Aliments préparation	Fréquence sur 20 repas successifs	Fréquence minimum du BIO	Exemples
<b>Augmenter les apports en fer</b>	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage contenant moins de 70 % de viande, de poisson ou d'œuf	4 maxi		Pizzas, quiches, croque monsieur, hachis Parmentier, brandades, moussakas, cannellonis, raviolis, légumes farcis, nuggets, panés, gratins de viande, coquilles de poisson, beignets, cordons bleus industriels, boulettes de viande, poitrines de viande farcie, paupiettes, galopins , normandins. Toutes les préparations composées d'une base de viande, poisson, œuf ou fromage, éventuellement reconstituée, additionnée de divers ingrédients tels que protéines végétales , viandes de différentes espèces. + les recettes de type brandade, paella, gratin ou poisson meunière sont à prendre en compte si le grammage du poisson n'atteint pas 70 % du grammage protidique recommandé par portion pour la tranche d'âge considérée.
	Poisson ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et dont le rapport P/L est au moins de 2	4 mini	1	Darnes, filets, dés ou émiettés éventuellement reconstitué. Les recettes composées de type brandade, paella, gratin ou poisson meunière sont à prendre en compte si le grammage du poisson atteint au moins 70 % du grammage protidique recommandé par portion pour la tranche d'âge considérée et si le rapport protides/lipides est au moins égal à 2. De même, il n'est pas tenu compte du rapport P/L des poissons gras tels que thon, saumon, sardine, maquereau, bar (loup), roussette (saumonette), ou truite dont la consommation est recommandée car ils sont riches en vitamine D et en oméga 3.
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou d'abats de boucherie	4 mini	1	Plats contenant 100 % de viande en muscle non hachée de bœuf, de veau, ou d'agneau ou d'abats de boucherie.
<b>20</b>				

Conseil départemental



**Haut-Rhin**



**CONVENTION DE TELERESTAURATION  
ENTRE LES COLLEGES FRANCOIS VILLON A MULHOUSE  
ET THANN FAESCH**

Vu le Code de l'éducation, notamment les articles L213-1 et suivants et le livre IV, titre II,  
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,  
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),  
Vu la délibération n°XXXXXXX, de la Commission Permanente du Conseil Départemental du 08/09/2017

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Education, de la Culture et des Sports) représenté par le Président du Conseil Départemental, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission Permanente en date du 08/09/2017, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »

- Le Collège François Villon, représenté par M. Jérémie PERRET, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 06/07/2017, sis 26 avenue DMC - BP 35152 68092 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le Collège François Villon »,

- Le Collège Thann Faesch, représenté par Mme BLOIS, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du /2017, sis 7 place Joffre, BP 95, 68802 THANN Cedex

ci-après dénommé « le Collège Thann Faesch »,

**Article 1 : Objet de la convention**

La présente convention a pour but de définir les conditions de télérestauration du Collège Thann Faesch par le Collège François Villon.

## **Article 2 : Prestations de service du Collège François Villon**

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du Collège François Villon, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur :

Concernant l'hygiène alimentaire :

- le « paquet hygiène » composé notamment des règlements CEE n°178/2002, n°852/2004, n°853/2004, n°882/2004, n°854/2004 et n°183/2005 ; l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Concernant la qualité nutritionnelle des repas :

- les articles D.230-24-1 à D.230-30 du Code rural et de la pêche maritime et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire;
- la recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015).

La fourniture des repas est assurée les jours de fonctionnement du service de restauration du Collège François Villon, c'est-à-dire les lundis, mardis, jeudis et vendredis, hors période de vacances scolaires.

## **Article 3 : Composition des menus**

Le menu à consommer sera identique à celui servi au Collège François Villon.

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

La pain est fourni par le collège Thann Faesch.

## **Article 4 : Mise à disposition de personnel**

Le Collège Thann Faesch s'engage à mettre à disposition une personne pour aider à la confection des repas au Collège François Villon entre 6 h 30 et 9 h 45 les lundi, mardi, jeudi et vendredi pendant la période scolaire.

Par ailleurs cette personne participera aux permanences pendant les vacances scolaires ; les modalités (jours, ...) seront définies entre les gestionnaires des deux établissements.

## **Article 5 : Commande des repas**

Le Collège Thann Faesch remet au Collège François Villon, par mail, une estimation journalière des besoins en repas établie pour chaque mois au moins 7 jours avant le début du mois concerné. Puis il confirme hebdomadairement par mail qui tiendra lieu de bon de

commande, et chaque jour avant 9 heures par mail, le nombre de repas à produire en détaillant :

- Le nombre de repas élèves,
- Le nombre de repas Agents Techniques des Collèges et service éducatif,
- Le nombre de repas « autres commensaux »,
- Le plat témoin.

Un repas témoin sera conservé par l'unité centrale de production quotidiennement. De même, un repas témoin (non facturé) sera conservé par le Collège Thann Faesch quotidiennement.

#### **Article 6 : Transport des repas**

Le transport des repas est assuré en liaison chaude par la cuisine du Collège Thann Faesch conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées en liaison froide et chaude (arrêté du 21 décembre 2009 précité).

Le retour des récipients vides est également assuré par le Collège Thann Faesch.

Le Collège Thann Faesch mettra en place la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) notamment en ce qui concerne la réception des repas (vérification des températures) et la remise en température des plats.

Le matériel servant au transport (containers isothermes, plats en acier inoxydable ou polycarbonate adaptés) est fourni par le Collège Thann Faesch.

Les conteneurs seront repris le lendemain.

#### **Article 7 : Remise en température des repas**

Le Collège Thann Faesch veillera à la qualité de la remise en température des plats. En cas de besoin, il peut solliciter le chef de cuisine du Collège François Villon pour des conseils ou précisions techniques.

#### **Article 8 : Prix et modalités de paiement**

Le prix du repas facturé au Collège Thann Faesch est fixé annuellement par le Collège François Villon, par délégation du Département prévue dans la convention-cadre signée avec chaque collège et conformément aux orientations du Département.

Il comporte une part pour l'achat des denrées et une part pour les charges de fonctionnement et d'exploitation.

La facture est adressée mensuellement au Collège Thann Faesch.

Le gestionnaire du Collège François Villon informera le Collège Thann Faesch de chaque variation de tarif, ainsi que de sa date d'effet.

Les factures seront établies et transmises aux familles par le gestionnaire du Collège Thann Faesch qui en assurera également l'encaissement.

#### **Article 9 : Modalités de versement au Fonds Départemental pour la rémunération du personnel de restauration et d'internat (FDRPRI) et de reversement au budget général**

Les orientations départementales pour la gestion des collèges prévoient que le taux à appliquer aux ordres de recette, pour le calcul de la contribution au FDRPRI, est égal à 22.5 %.

Dans le cadre d'une télérestauration, cette contribution est entièrement à la charge du collège qui est télérestauré : la contribution sera donc reversée par le Collège Thann Faesch sur la base de ses recettes propres.

Conformément aux orientations départementales pour la gestion des collèges, le taux de participation du Service de Restauration et d'Hébergement du Collège Villon aux charges communes du Budget Général est de 15 % du produit de la vente de repas sur la base du prix fixé à l'article 8.

Le Collège Thann Faesch participe à ce reversement à hauteur de 7 % et le Collège François Villon à hauteur de 8 %.

#### **Article 10 : Responsabilité**

Le Collège François Villon est responsable de la confection des repas, jusqu'à la prise en charge par le Collège Thann Faesch.

Tout problème survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés par le Collège François Villon et le Collège Thann Faesch et à ses conclusions.

#### **Article 11 : Réunion de concertation**

Une instance de concertation comprenant le Département, les chefs d'établissement, les gestionnaires et les responsables de cuisine se réunira sur demande de l'une des parties pour traiter du fonctionnement de la télérestauration et proposer d'éventuelles modifications en terme d'organisation, de modalités de mise à disposition du personnel,.... Cette instance se réunira au moins une fois par an.

#### **Article 12 : Effet et durée de la convention**

La présente convention prend effet au 1er septembre 2017. Elle est conclue pour la durée de l'année scolaire, soit jusqu'au 31 août 2018 et renouvelable par tacite reconduction.

Elle peut être modifiée par avenant.

Elle peut être dénoncée à la demande de l'une des parties par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, adressée aux autres parties au moins trois mois avant sa date d'échéance annuelle.

Fait à Mulhouse, en trois exemplaires originaux, le

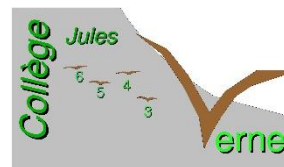
Le Principal du Collège François Villon

Le Principal du Collège Thann Faesch

**Jérémie PERRET**

**Mme BLOIS**

Le Président du Conseil Départemental



I

**CONVENTION DE TELERESTAURATION  
ENTRE LES COLLEGES FRANCOIS VILLON A MULHOUSE  
ET JULES VERNE A ILLZACH**

Vu le Code de l'éducation, notamment les articles L213-1 et suivants et le livre IV, titre II,  
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,  
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),  
Vu la délibération n°XXXXXXX, de la Commission Permanente du Conseil Départemental du 08/09/2017

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Education, de la Culture et des Sports) représenté par le Président du Conseil Départemental, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission Permanente en date du 08/09/2017, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »

- Le Collège François Villon, représenté par M. Jérémie PERRET, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 06/07/2017, sis 26 avenue DMC - BP 35152 68092 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le Collège François Villon »,

- Le Collège Jules Verne, représenté par M. Emmanuel KEMPF, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 06/07/2017, sis 79 rue des Vosges BP 48 68311 ILLZACH Cedex

ci-après dénommé « le Collège Jules Verne »,

**Article 1 : Objet de la convention**

La présente convention a pour but de définir les conditions de télérestauration du Collège Jules Verne par le Collège François Villon.

## **Article 2 : Prestations de service du Collège François Villon**

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du Collège François Villon, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur :

Concernant l'hygiène alimentaire :

- le « paquet hygiène » composé notamment des règlements CEE n°178/2002, n°852/2004, n°853/2004, n°882/2004, n°854/2004 et n°183/2005 ; l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Concernant la qualité nutritionnelle des repas :

- les articles D.230-24-1 à D.230-30 du Code rural et de la pêche maritime et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire;
- la recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015).

La fourniture des repas est assurée les jours de fonctionnement du service de restauration du Collège François Villon, c'est-à-dire les lundis, mardis, jeudis et vendredis, hors période de vacances scolaires.

## **Article 3 : Composition des menus**

Le menu à consommer sera identique à celui servi au Collège François Villon.

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

## **Article 4 : Mise à disposition de personnel**

Le Collège Jules Verne s'engage à mettre à disposition une personne pour aider à la confection des repas au Collège François Villon entre 6 h 30 et 9 h 45 pendant la période scolaire. Le Département s'engage à remplacer en cas d'absence la personne mise à disposition par le Collège Jules Verne d'Illzach.

## **Article 5 : Commande des repas**

Le Collège Jules Verne remet au Collège François Villon, par mail, une estimation journalière des besoins en repas établie pour chaque mois au moins 7 jours avant le début du mois concerné. Puis il confirme hebdomadairement par mail qui tiendra lieu de bon de commande, et chaque jour avant 9 heures par mail, le nombre de repas à produire en détaillant :

- Le nombre de repas élèves,
- Le nombre de repas Agents Techniques des Collèges et service éducatif,



- Le nombre de repas « autres commensaux »,
- Le plat témoin.

Un repas témoin sera conservé par l'unité centrale de production quotidiennement. De même, un repas témoin (non facturé) sera conservé par le Collège Jules Verne quotidiennement.

#### **Article 6 : Transport des repas**

Le transport des repas est assuré en liaison chaude par la cuisine du Collège Jules Verne conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées en liaison froide et chaude (arrêté du 21 décembre 2009 précité).

Le retour des récipients vides est également assuré par le Collège Jules Verne.

Le Collège Jules Verne mettra en place la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) notamment en ce qui concerne la réception des repas (vérification des températures) et la remise en température des plats.

Le matériel servant au transport (containers isothermes, plats en acier inoxydable ou polycarbonate adaptés) est fourni par le Collège Jules Verne.

Les conteneurs seront repris le lendemain.

Le véhicule est mis à disposition du Collège Jules Verne par le Département, dans les conditions prévues dans les orientations départementales pour la gestion des collèges.

#### **Article 7 : Remise en température des repas**

Le Collège Jules Verne veillera à la qualité de la remise en température des plats. En cas de besoin, il peut solliciter le chef de cuisine du Collège François Villon pour des conseils ou précisions techniques.

#### **Article 8 : Prix et modalités de paiement**

Le prix du repas facturé au Collège Jules Verne est fixé annuellement par le Collège François Villon, par délégation du Département prévue dans la convention-cadre signée avec chaque collègue et conformément aux orientations du Département.

Il comporte une part pour l'achat des denrées et une part pour les charges de fonctionnement et d'exploitation.

La facture est adressée mensuellement au Collège Jules Verne.

Le gestionnaire du Collège François Villon informera le Collège Jules Verne de chaque variation de tarif, ainsi que de sa date d'effet (par année civile).

Le conseil d'administration du Collège Jules Verne fixera les tarifs applicables au Collège Jules Verne.

#### **Article 9 : Modalités de versement au Fonds Départemental pour la rémunération du personnel de restauration et d'internat (FDRPRI) et de reversement au budget général**

Les orientations départementales pour la gestion des collèges prévoient que le taux à appliquer aux ordres de recette, pour le calcul de la contribution au FDRPRI, est égal à 22.5 %.

Dans le cadre d'une télérestauration, cette contribution est entièrement à la charge du collège qui est télérestauré : la contribution sera donc reversée par le Collège Jules Verne sur la base de ses recettes propres.

Conformément aux orientations départementales pour la gestion des collèges, le taux de participation du Service de Restauration et d'Hébergement du Collège Villon aux charges communes du Budget Général est de 15 % du produit de la vente de repas sur la base du prix fixé à l'article 8.

Le Collège Jules Verne participe à ce reversement à hauteur de 7 % et le Collège François Villon à hauteur de 8 %.

#### **Article 10 : Responsabilité**

Le Collège François Villon est responsable de la confection des repas, jusqu'à la prise en charge par le Collège Jules Verne.

Tout problème survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés par le Collège François Villon et le Collège Jules Verne et à ses conclusions.

#### **Article 11 : Réunion de concertation**

Une instance de concertation comprenant les chefs d'établissement, les gestionnaires et les responsables de cuisine se réunira sur demande de l'une des parties pour traiter du fonctionnement de la télérestauration et éventuellement des menus. Cette instance se réunira au moins une fois par an.

#### **Article 12 : Effet et durée de la convention**

La présente convention prend effet au 1er septembre 2017. Elle est conclue pour la durée de l'année scolaire, soit jusqu'au 31 août 2018 et renouvelable par tacite reconduction.

Elle peut être modifiée par avenant.

Elle peut être dénoncée à la demande de l'une des parties par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, adressée aux autres parties au moins trois mois avant sa date d'échéance annuelle.

Fait à Mulhouse, en trois exemplaires originaux, le

Le Principal du Collège François Villon

Le Principal du Collège Jules Verne

Jérémie PERRET

Emmanuel KEMPF

Le Président du Conseil Départemental



+ logo collège

**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE  
LE DEPARTEMENT, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE COLLEGE DE  
BOURTZWILLER POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES PERISCOLAIRES m2A  
ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu le Code de l'éducation, notamment les articles L213-1 et suivants et le livre IV, titre II,  
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,  
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),  
Vu la délibération n° de la Commission Permanente du Conseil Départemental du 08/09/2017,  
Vu les articles L 5216-7-1 et L 5215-27 du code général des collectivités territoriales permettant à m2A de confier la gestion d'un service relevant de ses attributions à une autre collectivité territoriale,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Éducation, de la Culture et des Sports) représenté par le Président du Conseil Départemental, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission Permanente en date du 08/09/2017, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

- Le Collège de Bourtwiller, représenté par Mme Isabelle NIMTZ, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 06/07/2017, sis 16, rue de Toulon 68092 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Péricolaire, ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin d'exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

## **PREAMBULE**

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence périscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département et le Collège de Bourtzwiller pour assurer la restauration d'élèves des écoles élémentaires relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du Collège.

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> : OBJET DE LA CONVENTION**

### 1. Ecoles concernées

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le Collège des élèves des écoles élémentaires suivantes :

- école **Victor Hugo**
- école **Pierre Brossolette**

### 2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au Collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au Collège.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

## **ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE**

Le Collège de Bourtzwiller s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

### **1. Composition des menus**

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions des articles D.230-24-1 à D.230-30 du Code rural et de la pêche maritime et de

l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (annexe 1), ainsi que selon les seuils minimaux précisés dans le tableau joint en annexe 2.

L'intégration d'aliments issus de l'Agriculture biologique dans le plan alimentaire se fera sur décision du Collège, selon les seuils minimaux prévus dans le tableau joint en annexe 2.

## **2. Grammages**

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) de juillet 2015.

## **3. Obligations du Collège**

Le Collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

## **4. Recommandations nutrition**

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015)

## **5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Les parties s'engagent à respecter formellement, chacune en ce qui la concerne, les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précitées et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements CE n°178/2002, n°852/2004, n°853/2004, n°882/2004, n°854/2004 et n°183/2005.

## **6. Responsabilités**

Le Collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de la volonté du prestataire.

### **ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A**

m2A conserve la responsabilité des élèves des écoles élémentaires précitées pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

m2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

m2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège.

### **ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES**

m2A s'engage :

- à prendre toutes les dispositions utiles pour s'assurer contre tous dommages pouvant survenir aux élèves et leurs accompagnateurs lors de leur présence dans les locaux du Collège ;
- à renoncer à tout recours en responsabilité contre le Principal du Collège d'accueil, en cas de sinistre n'entraînant pas de dommage corporel ;
- à souscrire un contrat d'assurance en responsabilité civile couvrant les dommages susceptibles d'être causés par les élèves de l'école élémentaire et leurs accompagnateurs aux biens et aux personnes du Collège ;  
Les dommages éventuellement commis seront facturés à m2A, sans application de franchise. Le contrat d'assurance en responsabilité civile de m2A prévoit une franchise de 1000 €.

m2A s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le Collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves des écoles élémentaires ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile à l'égard des personnels de m2A qui participent au service de restauration scolaire.

### **ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE DE BOURTZWILLER DE PERSONNEL PAR m2A**

m2A met à la disposition du Collège un agent pendant les heures de travail suivantes :

Pendant la période scolaire, à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2017 :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 11 h 00 à 15 h, soit 4 heures quotidiennes / 16 heures hebdomadaires.

## **ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE DE BOURTZWILLER PAR m2A**

L'agent mis à disposition du Collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

m2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

M2A procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par ses personnels affectés au service de restauration, tant sur le trajet qu'au sein du Collège.

Pendant sa présence au Collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège au Pôle Education et Enfance, ainsi qu'au règlement intérieur du Collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

Mise en place et enlèvement des couverts, participation à la vaisselle, nettoyage du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du Collège transmet au Pôle Education et Enfance l'état mensuel des heures effectuées réellement par chaque agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du Collège.

## **ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS**

Toute demande émanant de personnes étrangères au Collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal par mail au moins une semaine la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée, le cas échéant, par le Principal.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

## **ARTICLE 8 : COUT**

Les repas seront facturés **4 € TTC par le Collège à m2A.**

L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et les périscolaires concernés.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au Collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure.

## **ARTICLE 9 : FACTURATION**

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération**  
**Services des Finances**  
**2 rue Pierre et Marie Curie**  
**BP 90019**  
**68 948 MULHOUSE Cedex 9**

M2A procèdera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

## **ARTICLE 10 : DUREE**

La présente convention prend effet le 1<sup>er</sup> septembre 2017 pour une durée d'une année, soit jusqu'au 31 août 2018. La convention pourra être renouvelée par tacite reconduction pour une année supplémentaire, soit jusqu'au 31 août 2019.

## **ARTICLE 11 : RESILIATION**

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

## **ARTICLE 12 : LITIGES**

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Mulhouse, le

Le Principal du Collège  
de Bourzwiller

Le Président du  
Conseil Départemental

**Isabelle NIMTZ**

La Vice-Présidente de  
Mulhouse Alsace Agglomération

**Josiane MEHLEN-VETTER**





+ logo collège

**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE  
LE DEPARTEMENT, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE COLLEGE JEAN  
MACE POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES PERISCOLAIRES m2A ACCUEILLIS  
AU COLLEGE**

Vu le Code de l'éducation, notamment les articles L213-1 et suivants et le livre IV, titre II,  
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,  
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),  
Vu la délibération n° \_\_\_\_\_, de la Commission Permanente du Conseil Départemental du 08/09/2017,  
Vu les articles L 5216-7-1 et L 5215-27 du code général des collectivités territoriales permettant à m2A de confier la gestion d'un service relevant de ses attributions à une autre collectivité territoriale.

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Education, de la Culture et des Sports) représenté par le Président du Conseil Départemental, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission Permanente en date du 08/09/2017, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

- Le Collège Jean MACE, représenté par Mme Louise GENTON, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 4/07/2017, sis 1, rue Jean-François MILLET 68093 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Péricolaire,
- ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

## **PREAMBULE**

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence périscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département et le Collège Jean MACE pour assurer la restauration d'élèves des écoles élémentaires relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du Collège.

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> : OBJET DE LA CONVENTION**

### 1. Ecoles concernées

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le Collège des élèves des écoles élémentaires suivantes :

- école **Henri Matisse**
- école **Louis Pergaud**

### 2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée scolaire de septembre par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au Collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au Collège.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

## **ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE**

Le Collège Jean MACE s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

### **1. Composition des menus**

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions des articles D.230-24-1 à D.230-30 du Code rural et de la pêche maritime et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre

de la restauration scolaire (annexe 1), ainsi que selon les seuils minimaux précisés dans le tableau joint en annexe 2.

L'intégration d'aliments issus de l'Agriculture biologique dans le plan alimentaire se fera sur décision du Collège, selon les seuils minimaux prévus dans le tableau joint en annexe 2.

## **2. Grammages**

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) de juillet 2015.

## **3. Obligations du Collège**

Le Collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

## **4. Recommandations nutrition**

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015)

## **5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Les parties s'engagent à respecter formellement, chacune en ce qui la concerne, les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précitées et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements CE n°178/2002, n°852/2004, n°853/2004, n°882/2004, n°854/2004 et n°183/2005.

## **6. Responsabilités**

Le Collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de la volonté du prestataire.

### **ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A**

m2A conserve la responsabilité des élèves des écoles élémentaires précitées pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

m2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

m2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège.

### **ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES**

m2A s'engage :

- à prendre toutes les dispositions utiles pour s'assurer contre tous dommages pouvant survenir aux élèves et leurs accompagnateurs lors de leur présence dans les locaux du Collège ;
  - à renoncer à tout recours en responsabilité contre le Principal du Collège d'accueil, en cas de sinistre n'entraînant pas de dommage corporel ;
  - à souscrire un contrat d'assurance en responsabilité civile couvrant les dommages susceptibles d'être causés par les élèves de l'école élémentaire et leurs accompagnateurs aux biens et aux personnes du Collège ;
- Les dommages éventuellement commis seront facturés à m2A, sans application de franchise. Le contrat d'assurance en responsabilité civile de m2A prévoit une franchise de 1000 €.

m2A s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le Collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves des écoles élémentaires ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile à l'égard des personnels de m2A qui participent au service de restauration scolaire.

### **ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE JEAN MACE DE PERSONNEL PAR m2A**

m2A met à la disposition du Collège un agent pendant les heures de travail suivantes :

Pendant la période scolaire, à compter du 1er septembre 2017 :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 11 h 00 à 15 h, soit 4 heures quotidiennes / 16 heures hebdomadaires.

### **ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE JEAN MACE PAR m2A**

L'agent mis à disposition du Collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

m2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

m2A procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par ses personnels affectés au service de restauration, tant sur le trajet qu'au sein du Collège.

Pendant sa présence au Collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège au Pôle Education et Enfance ainsi qu'au règlement intérieur du Collège

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

Mise en place et enlèvement des couverts, participation à la vaisselle, nettoyage du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du Collège transmet au Pôle Education et Enfance l'état mensuel des heures effectuées réellement par chaque agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du Collège.

#### **ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS**

Toute demande émanant de personnes étrangères au Collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal par mail au moins une semaine la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée, le cas échéant, par le Principal.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

#### **ARTICLE 8 : COUT**

Les repas seront facturés **4 € TTC par le Collège à m2A.**

L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et les périscolaires concernés.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au Collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure.

#### **ARTICLE 9 : FACTURATION**

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération**  
**Services des Finances**  
**2 rue Pierre et Marie Curie**  
**BP 90019**  
**68 948 MULHOUSE Cedex 9**

m2A procédera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

## **ARTICLE 10 : DUREE**

La présente convention prend effet le 1er septembre 2017 pour une durée d'une année, soit jusqu'au 31 août 2018. La convention pourra être renouvelée par tacite reconduction pour une année supplémentaire, soit jusqu'au 31 août 2019.

## **ARTICLE 11 : RESILIATION**

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

## **ARTICLE 12 : LITIGES**

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Mulhouse, le

Le Principal du Collège  
Jean MACE

Le Président du  
Conseil Départemental

**Louise GENTON**

La Vice-Présidente de  
Mulhouse Alsace Agglomération

**Josiane MEHLEN-VETTER**



**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE  
LE DEPARTEMENT, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE COLLEGE  
CAPITAINE DREYFUS DE RIXHEIM POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES  
PERISCOLAIRES m2A ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu le Code de l'éducation, notamment les articles L213-1 et suivants et le livre IV, titre II,  
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,  
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),  
Vu la délibération n° \_\_\_\_\_, de la Commission Permanente du Conseil Départemental du 08/09/2017,  
Vu les articles L 5216-7-1 et L 5215-27 du code général des collectivités territoriales permettant à m2A de confier la gestion d'un service relevant de ses attributions à une autre collectivité territoriale,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Education, de la Culture et des Sports) représenté par le Président du Conseil Départemental, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission Permanente en date du 08/09/2017, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

- Le Collège DREYFUS de Rixheim, représenté par Mme Christine BASLER, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 03/07/2017, sis 10 rue du Temple BP 69 68172 RIXHEIM Cedex

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Péricolaire, ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

## **PREAMBULE**

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence périscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département et le Collège DREYFUS de Rixheim pour assurer la restauration d'élèves des écoles élémentaires relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du Collège.

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> : OBJET DE LA CONVENTION**

### 1. Ecoles concernées

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le Collège des élèves des écoles élémentaires suivantes :

- école **élémentaire du Centre Rixheim**

### 2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée scolaire de septembre par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au Collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au Collège.
- L'effectif accueilli ne pourra excéder 100 enfants.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

## **ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE**

Le Collège Dreyfus de Rixheim s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

### **1. Composition des menus**

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions des articles D.230-24-1 à D.230-30 du Code rural et de la pêche maritime et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (annexe 1), ainsi que selon les seuils minimaux précisés dans le tableau joint en annexe 2.



L'intégration d'aliments issus de l'Agriculture biologique dans le plan alimentaire se fera sur décision du Collège, selon les seuils minimaux prévus dans le tableau joint en annexe 2.

## **2. Grammages**

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) de juillet 2015.

## **3. Obligations du Collège**

Le Collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

## **4. Recommandations nutrition**

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015)

## **5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Les parties s'engagent à respecter formellement, chacune en ce qui la concerne, les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précitées et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements CE n°178/2002, n°852/2004, n°853/2004, n°882/2004, n°854/2004 et n°183/2005.

## **6. Responsabilités**

Le Collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de la volonté du prestataire.

### **ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A**

m2A conserve la responsabilité des élèves des écoles élémentaires précitées pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires .

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

m2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

m2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège.

### **ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES**

m2A s'engage :

- à prendre toutes les dispositions utiles pour s'assurer contre tous dommages pouvant survenir aux élèves et leurs accompagnateurs lors de leur présence dans les locaux du Collège ;
  - à renoncer à tout recours en responsabilité contre le Principal du Collège d'accueil, en cas de sinistre n'entraînant pas de dommage corporel ;
  - à souscrire un contrat d'assurance en responsabilité civile couvrant les dommages susceptibles d'être causés par les élèves de l'école élémentaire et leurs accompagnateurs aux biens et aux personnes du Collège ;
- Les dommages éventuellement commis seront facturés à m2A, sans application de franchise. Le contrat d'assurance en responsabilité civile de m2A prévoit une franchise de 1000 €.

m2A s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le Collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves des écoles élémentaires ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile à l'égard des personnels de m2A qui participent au service de restauration scolaire.

### **ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE DE RIXHEIM DE PERSONNEL PAR m2A**

m2A met à la disposition du Collège un agent pendant 35 heures de travail par semaine (pendant la période scolaire) suivant les horaires suivants :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7 h 00 - 15 h 45, soit 8 h 45 de travail quotidien.

## **ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE DE RIXHEIM PAR m2A**

L'agent mis à disposition du Collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

m2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

m2A procède au remplacement au plus tard dans les trois jours du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par ses personnels affectés au service de restauration, tant sur le trajet qu'au sein du Collège.

Pendant sa présence au Collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège au Pôle Education et Enfance ainsi qu'au règlement intérieur du Collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

Préparation, mise en place et enlèvement des couverts, vaisselle, nettoyage de la cuisine et du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du Collège transmet au Pôle Education et Enfance l'état mensuel des heures effectuées réellement par chaque agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du Collège.

## **ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS**

Toute demande émanant de personnes étrangères au Collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal par mail au moins une semaine la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée, le cas échéant, par le Principal.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

## **ARTICLE 8 : COUT**

Les repas seront facturés **4 € TTC par le Collège à m2A.**

L'effectif sera consigné quotidiennement sur un cahier à double souche par le Collège.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au Collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure. La borne de distribution des plateaux faisant foi.

## **ARTICLE 9 : FACTURATION**

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération  
Services des Finances  
2 rue Pierre et Marie Curie  
BP 90019  
68 948 MULHOUSE Cedex 9**

M2A procédera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

## **ARTICLE 10 : DUREE**

La présente convention prend effet le 1er septembre 2017 pour une durée d'une année, soit jusqu'au 31 août 2018. La convention pourra être renouvelée par tacite reconduction pour une année supplémentaire, soit jusqu'au 31 août 2019.

## **ARTICLE 11 : RESILIATION**

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

## **ARTICLE 12 : LITIGES**

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Mulhouse, le

Le Principal du Collège  
de RIXHEIM

Le Président du  
Conseil Départemental

**Christine BASLER**

La Vice-Présidente de  
Mulhouse Alsace Agglomération

**Josiane MEHLEN-VETTER**



**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE  
LE DEPARTEMENT, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE COLLEGE  
FRANCOIS VILLON POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES PERISCOLAIRES m2A  
ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu le Code de l'éducation, notamment les articles L213-1 et suivants et le livre IV, titre II,  
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,  
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),  
Vu la délibération n° de la Commission Permanente du Conseil Départemental du 08/09/2017,  
Vu les articles L 5216-7-1 et L 5215-27 du code général des collectivités territoriales permettant à m2A de confier la gestion d'un service relevant de ses attributions à une autre collectivité territoriale,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Education, de la Culture et des Sports) représenté par le Président du Conseil Départemental, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission Permanente en date du 08/09/2017, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

- Le Collège François Villon, représenté par M. Jérémie PERRET, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 06/07/2017, sis 26 avenue DMC - BP 35152 68092 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Péricolaire, ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

## **PREAMBULE**

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence périscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département et le Collège François Villon pour assurer la restauration d'élèves des écoles élémentaires relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du Collège.

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> : OBJET DE LA CONVENTION**

### 1. Ecoles concernées

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le Collège des élèves des écoles élémentaires suivantes :

- école **Jean ZAY**

### 2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée scolaire de septembre par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au Collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au Collège.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront directement communiquées par m2A au restaurant scolaire du collège François Villon.

## **ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE**

Le Collège François VILLON s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

### **1. Composition des menus**

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions des articles D.230-24-1 à D.230-30 du Code rural et de la pêche maritime et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre

de la restauration scolaire (annexe 1), ainsi que selon les seuils minimaux précisés dans le tableau joint en annexe 2.

L'intégration d'aliments issus de l'Agriculture biologique dans le plan alimentaire se fera sur décision du Collège, selon les seuils minimaux prévus dans le tableau joint en annexe 2.

## **2. Grammages**

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) de juillet 2015.

## **3. Obligations du Collège**

Le Collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

## **4. Recommandations nutrition**

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015)

## **5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Les parties s'engagent à respecter formellement, chacune en ce qui la concerne, les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précitées et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements CE n°178/2002, n°852/2004, n°853/2004, n°882/2004, n°854/2004 et n°183/2005.

## **6. Responsabilités**

Le Collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un évènement extérieur indépendant de la volonté du prestataire.

### **ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A**

m2A conserve la responsabilité des élèves des écoles élémentaires précitées pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

m2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

m2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège.

### **ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES**

m2A s'engage :

- à prendre toutes les dispositions utiles pour s'assurer contre tous dommages pouvant survenir aux élèves et leurs accompagnateurs lors de leur présence dans les locaux du Collège ;
  - à renoncer à tout recours en responsabilité contre le Principal du Collège d'accueil, en cas de sinistre n'entraînant pas de dommage corporel ;
  - à souscrire un contrat d'assurance en responsabilité civile couvrant les dommages susceptibles d'être causés par les élèves de l'école élémentaire et leurs accompagnateurs aux biens et aux personnes du Collège ;
- Les dommages éventuellement commis seront facturés à m2A, sans application de franchise. Le contrat d'assurance en responsabilité civile de m2A prévoit une franchise de 1000 €.

m2A s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le Collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves des écoles élémentaires ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile à l'égard des personnels de m2A qui participent au service de restauration scolaire.

### **ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE FRANCOIS VILLON DE PERSONNEL PAR m2A**

m2A met à la disposition du Collège un agent pendant les heures de travail suivantes :

Pendant la période scolaire, à compter du 1er septembre 2017 :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 11 h 00 à 15 h, soit 4 heures quotidiennes / 16 heures hebdomadaires ;

En outre, m2A, sur demande du collège, s'engage à faire effectuer les entretiens saisonniers (permanences) lors des congés scolaires de Toussaint (1 jour à 4h), d'Avril (1 jour à 4h) et d'Été (2 jours à 4h). Les dates d'intervention seront à communiquer par le Collège auprès du Pôle Education et Enfance.



## **ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE FRANCOIS VILLON PAR m2A**

L'agent mis à disposition du Collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

m2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

m2A procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par ses personnels affectés au service de restauration, tant sur le trajet qu'au sein du Collège.

Pendant sa présence au Collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège au Pôle Education et Enfance ainsi qu'au règlement intérieur du Collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

Mise en place et enlèvement des couverts, participation à la vaisselle, nettoyage du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du Collège transmet au Pôle Education et Enfance l'état mensuel des heures effectuées réellement par chaque agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du Collège.

## **ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS**

Toute demande émanant de personnes étrangères au Collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal par mail au moins une semaine la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée, le cas échéant, par le Principal.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

## **ARTICLE 8 : COUT**

Les repas seront facturés **4 € TTC par le Collège à m2A.**

L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et les périscolaires concernés. Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au Collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure.

## **ARTICLE 9 : FACTURATION**

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération**  
**Services des Finances**  
**2 rue Pierre et Marie Curie**  
**BP 90019**  
**68 948 MULHOUSE Cedex 9**

M2A procèdera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

## **ARTICLE 10 : DUREE**

La présente convention prend effet le 1er septembre 2017 pour une durée d'une année, soit jusqu'au 31 août 2018. La convention pourra être renouvelée par tacite reconduction pour une année supplémentaire, soit jusqu'au 31 août 2019.

## **ARTICLE 11 : RESILIATION**

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

## **ARTICLE 12 : LITIGES**

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Mulhouse, le

Le Principal du Collège  
François VILLON

Le Président du  
Conseil Départemental

**M. Jérémie PERRET**

La Vice-Présidente de  
Mulhouse Alsace Agglomération

**Josiane MEHLEN-VETTER**