



**CONVENTION DE FOURNITURES DE REPAS
PAR LE COLLEGE LES MENETRIERS
AU LYCEE RIBEAUPIERRE DE RIBEAUVILLE**

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183-2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le Code de l'Éducation, notamment le livre IV, titre II de sa deuxième partie, articles L. 213-1 et suivants, L 421-1 à L421-19,

Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,

Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,

Vu la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 relative à la répartition des compétences entre les Communes, les Départements, les Régions et l'Etat,

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

Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,

Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,

Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,

Vu 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,

Vu l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu la nomenclature M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL) du 27 avril 2015,

Vu la lettre n° 07-016 du 19 février 2007 du ministère de l'Éducation Nationale portant sur la restauration et l'hébergement en EPL depuis la loi de décentralisation du 13 août 2004,

VU la délibération du Conseil d'Administration du Collège les Ménétriers en date du 1/10/2024

VU la délibération du Conseil d'Administration du Lycée Ribeaupierre en date du 1/10/2024

VU la décision de la Commission Permanente de la Région Grand Est n° 23CP-2020 en date du 17 novembre 2023

VU la délibération du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 18 décembre 2023 portant sur la mutualisation de services de restauration et d'internat des établissements scolaires relevant de la Région Grand Est et de la Collectivité européenne d'Alsace

Entre

La Région GRAND EST

Collectivité territoriale ayant en charge la compétence des Lycées, dont le siège est 1, place Adrien Zeller 67070 STRASBOURG CEDEX

Représentée par son Président, Franck LEROY

Convention de fourniture de repas entre la Collectivité européenne d'Alsace/La Région Grand-Est/ le collège les Ménétriers de Ribeauvillé et le Lycée Ribeaupierre de Ribeauvillé

Dûment habilité à signer la présente convention par décision de la Commission Permanente du Conseil Régional n° 23CP-2020 en date du 17 novembre 2023

ci-après désignée la Région
d'une part

Et

La Collectivité européenne d'Alsace,
Représentée par le Président du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité à signer la présente convention par délibération n° CD-2023-5-5-4 du 18 décembre 2023,

ci-après désigné la CeA
d'autre part

Et

Le Collège les Ménétriers
Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est au Collège les Ménétriers,
21 rue Landau 68150 RIBEAUVILLE
Représenté par son Principal M. Laurent PREVOST

ci-après désigné la cuisine
centrale d'autre part

Et

Le Lycée Ribeaupierre
Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est au Lycée Ribeaupierre
12, rue du Château 68150 RIBEAUVILLE
Représenté par son Proviseur M. Etienne BASTIAN

ci-après désigné la cuisine satellite
d'autre part,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit,

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de formaliser le partenariat entre la Région, la Collectivité européenne d'Alsace, la cuisine centrale qui assure la production et la livraison des repas, du Collège les Ménétriers, à la cuisine satellite du Lycée Ribeaupierre.

La convention définit l'organisation générale de la fourniture de repas, les modalités pratiques, les obligations des différentes parties, les dispositions financières, les dispositions relatives au personnel ainsi que le régime de responsabilité, notamment en matière d'hygiène alimentaire.

Article 2 : Champs d'application du service de télé-restauration

La cuisine centrale est chargée de la fourniture de repas pour les services du midi durant le temps scolaire pour l'établissement télérestauré soit :

- les lundis midi
- les mardis midi,
- les jeudis midi
- les vendredis midi

L'établissement télérestauré conserve une autonomie complète pour l'organisation du service dans ses locaux.

Le service de télérestauration s'opère sur la base d'une liaison chaude et froide.

Article 3 : Quantité et forme du service. Prestations et effectifs

La cuisine centrale fournit des repas sur la base de menus arrêtés à l'avance et se conforme aux normes et dispositions réglementaires en vigueur, en particulier celles du PNNS (Plan National Nutrition Santé) de la circulaire du GEMRCN - décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et des objectifs de la loi Egalim. Les menus devront favoriser le fait maison plutôt qu'une cuisine d'assemblage et valoriser l'approvisionnement local.

Les parties se réservent le droit de créer une commission « menus » pour proposer des compositions de menus en adéquation avec les besoins de leurs communautés scolaires respectives les menus sont communs aux élèves du collège et du lycée. Une instance annuelle est organisée en présence de l'ensemble des parties pour faire le point sur les modalités de mise en œuvre de cette convention.

Les menus sont établis sur des périodes hebdomadaires et transmis au plus tard quinze jours avant leur date. En cas de substitution de produits, la cuisine centrale s'engage à en informer l'établissement télérestauré dans les plus brefs délais.

Les menus se composent de

- une ou plusieurs entrées (bar à salades)
- un plat principal
- un laitage
- un fruit et/ou un dessert
- du pain

En ce qui concerne les grammages, les critères du GEMRCN ne distinguent pas les adolescents selon des critères d'âge. Lorsque le GEMRCN prévoit une fourchette de grammage, l'établissement télérestauré bénéficiera du seuil haut. Des précisions sont apportées dans l'annexe technique.

La cuisine centrale fournit des repas adaptés aux élèves présentant des allergies alimentaires selon le PAI mis en place. En cas de complexité particulière dans la mise en œuvre (ex. allergie au gluten ou allergie qui ne peut être gérée) l'élève amène son repas. L'établissement télérestauré s'engage à cet effet à transmettre tous les éléments nécessaires et utiles à la mise en œuvre des PAI dans la préparation des repas.

Le nombre de repas à produire quotidiennement par l'établissement télérestaurant pour l'établissement télérestauré est limité à 400 repas par jour.

Le nombre de repas fournis par l'établissement télérestaurant se base sur 2 données :

- L'effectif prévisionnel quotidien est transmis par l'établissement télérestauré de manière hebdomadaire le lundi de la semaine S pour la semaine S+1. Cette donnée servira de base pour les commandes et la gestion des stocks
- L'effectif consolidé, transmis par l'établissement télérestauré 2 jours ouvrés en amont avant 10h par courriel à l'établissement, au gestionnaire et au chef de cuisine. Cette donnée correspondra aux quantités livrées et facturées. A défaut de transmission, l'effectif prévisionnel sera considéré en lieu et place de l'effectif consolidé.

L'établissement télérestauré veille à limiter les écarts entre l'effectif prévisionnel et l'effectif consolidé dans un souci partagé des partenaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'utilisation du module cuisine satellite proposé par Webgerest faciliterait les échanges de données entre le Lycée et la cuisine centrale.

Il fait un reporting journalier des denrées qui pourront être réutilisées pour un autre menu (yaourts, fromage, pain...).

Article 4 : Transport des denrées

Les repas sont préparés par la cuisine centrale. Ils sont transportés par véhicule de la cuisine centrale conduit par un agent technique du collège. Les livraisons s'organiseront en 2 temps : le premier pour les entrées et desserts à 9h00 et la seconde à 11h pour le reste du repas.

Le matériel du lycée est utilisé par la cuisine centrale pour assurer la livraison. Le remplacement des équipements vétustes sera assuré par la CeA.

Les containers et autres équipements seront récupérés pré-lavés au Lycée les lundis, mardis, jeudis et vendredis à 14h15 et les mercredis à 8h par le collège.

Le transport des repas est assuré conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées, notamment de 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 modifié.

Article 5 : Hygiène, responsabilité et informations du consommateur.

La cuisine centrale dispose d'un agrément européen n°68 269 004. La cuisine centrale reste et responsable des produits livrés et consommés par les usagers du lycée télérestauré. Cependant, dès la prise en charge par l'établissement télérestauré et au regard des obligations de résultats fixés par la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, la responsabilité peut être partagée. Aussi pour la mise du processus dans un cadre élevé de sécurité sanitaire comme l'exige la réglementation :

- La cuisine centrale :
 - o Livre les repas dans des conditions d'hygiène et de maîtrise des températures optimales
 - o Transmet à la livraison les documents de suivi et de traçabilité des denrées livrées
 - o Met en place un document de gestion des non conformités afin que le collège puisse faire remonter les incidents rencontrés.
- L'établissement télérestauré
 - o Met en place et tient à jour un Plan de Maîtrise Sanitaire lié à son activité
 - o S'assure de la vérification des denrées à leur réception (nombre, concordance entre le menu prévu et celui livré, relevé de températures)
 - o Consigne l'ensemble des éléments de traçabilité, de maîtrise de température dans des documents dédiés ou sur support informatisé chaque jour de fonctionnement
 - o Prélève un échantillon de chaque plat comme cela est le cas dans le cadre d'une cuisine en remise directe
 - o Fait réaliser des autocontrôles d'analyse des surfaces et des denrées manipulées par l'équipe de la cuisine télérestauré à une fréquence mensuelle.
 - o Informe la cuisine centrale des éventuelles anomalies détectées

Toute suspicion de désordre alimentaire ou de Toxi infection Alimentaire survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés par les deux structures et à ses conclusions.

Information du consommateur

Conformément au Règlement 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les allergènes et au décret du 27 janvier sur l'origine des viandes, les informations suivantes doivent être communiquées chaque jour à la livraison à l'établissement télérestauré :

- l'origine ou la provenance des viandes
- les allergènes présents dans les denrées livrées

Par ailleurs, en transparence sur la mise en œuvre des objectifs fixés par la Loi Egalim, les informations sur les produits bio et sous signe de qualité doivent faire l'objet d'une information aux usagers. Dans ce domaine, la cuisine centrale communiquera chaque début d'année les pourcentages des denrées bio et sous signe de qualité proposés dans les menus servis au lycée télérestauré.

Enfin, les collectivités sont soucieuses de la qualité des repas au travers des plats faits maison et du recours à l'approvisionnement local. Ces données qualitatives sont également souhaitées en retour à l'établissement télérestauré.

La Collectivité de rattachement de l'établissement télérestauré se rapprochera du collège pour collecter ces informations à des fins d'analyses statistiques.

Article 6 : Mise à disposition de personnel et/ou compensation financière au profit de la CeA pour le service rendu en terme de personnels

Les deux collectivités conviennent soit de la mise à disposition de personnels soit d'une compensation financière pour le service rendu pour compte de tiers selon les modalités suivantes :

6.1. Mise à disposition de personnels

Sur la base d'une télérestauration sur 4 jours par semaine la CeA bénéficie de personnels de la Région Grand-Est pour une quotité de 0.8 équivalent temps plein (ETP) :

- 6h00 à 11h00 (un cuisinier)
- 6h00 à 9h00 (un aide cuisinier pour de l'allotissement)

Ces agents sont affectés à l'établissement télérestaurant pour participer, avec l'équipe de cuisine, à la préparation des repas, à la plonge, à l'entretien des locaux du service de restauration au rangement du matériel utilisé, et au débarrassage.

Les dommages éventuellement commis par cet(ces) agent(s) feront l'objet d'une déclaration auprès du courtier en assurance Responsabilité civile de la Région Grand-Est suivant réclamation juridiquement fondée de l'établissement télérestaurant sous les plus expresses réserves de fait, de droit et de responsabilité.

Ce personnel est soumis au règlement interne de l'établissement télérestaurant et aux règles découlant de son statut.

La Région Grand-Est procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit. L'absence du personnel est signalée par le Lycée à la Région Grand-Est, il en informe également le collège.

Pendant sa présence dans l'établissement télérestaurant, ce personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par l'établissement télérestaurant à la Région Grand-Est.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du chef d'établissement de l'établissement télérestaurant et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

La Région Grand-Est peut rencontrer le personnel mis à disposition en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le chef d'établissement de l'établissement télérestaurant.

6.2 Redevance - Contribution au service rendu par la CeA en terme de personnel

La Région Grand-Est verse à la CeA une contribution financière relative à la réalisation d'un service global pris en charge par elle sur :

- ✓ la production culinaire,
- ✓ l'entretien des locaux de restauration,

Convention de fourniture de repas entre la Collectivité européenne d'Alsace/La Région Grand-Est/ le collège les Ménétriers de Ribeauvillé et le Lycée Ribeaupierre de Ribeauvillé

- ✓ la mobilisation du personnel Agent de la CeA

Le montant de la contribution financière est fixé dans l'annexe de la convention cadre de mutualisations de services de restauration et d'internat liant les deux collectivités.

Article 7 : Rupture de service

Si un évènement survenant sur l'un ou l'autre des sites devait induire une rupture de service, les parties s'engagent à s'en informer respectivement dans les plus brefs délais. A cette fin, et pour assurer la continuité du service public, un stock tampon est conservé par la cuisine satellite, facturé par la cuisine centrale sur la base du coût réel TTC des denrées fournies. Le stock tampon pourra comprendre des denrées prêtes à être remise en température pour le plat principal (raviolis...) des desserts (compotes...)

Article 8 : Dispositions financières

Le prix de vente du repas est voté par le conseil d'administration de la cuisine centrale conformément aux orientations de sa collectivité de rattachement. Celui-ci fait l'objet d'une annexe annuelle à la présente convention.

Le prix de vente n'intègre pas de charges de personnel compte tenu de l'affectation de personnel et/ou d'une contribution financière

Ces tarifs sont révisables annuellement, au 1er septembre ou au 1^{er} janvier. Toute évolution tarifaire fait l'objet d'une modification de l'annexe tarifaire.

La cuisine centrale dépose sur Chorus, chaque mois à terme échu, une facture à l'établissement télérestauré.

Les repas sont facturés mensuellement sur la base de l'effectif consolidé défini par l'article 3.

Article 9 : Commission de suivi

Une commission de suivi est mise en place entre les parties prenantes à la convention.

Elle est compétente pour évaluer et faire évoluer l'organisation de la fourniture des repas. Elle peut émettre des propositions d'avenant de la présente convention.

La commission d'animation et de pilotage est compétente pour régler en premier niveau les différends et litiges relatifs à l'exécution de la présente convention.

Article 10 : Effet - durée de la convention-avenant

La présente convention est conclue du 1^{er} avril 2024 au 31 décembre 2024.

Elle est renouvelable annuellement par année civile par tacite reconduction, à trois reprises soit jusqu'au 31 décembre 2027 sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant son expiration annuelle par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'annexe à la présente convention fera l'objet d'une révision annuelle le cas échéant après accord des quatre parties.

La convention peut être modifiée par voie d'avenant après accord des parties.

La présente convention annule et remplace à compter du 1^{er} avril 2024 la convention de télérestauration du 20 juin 2017 et son avenant N°1 du 1^{er} septembre 2023.

Article 11 : La juridiction compétente

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable tout litige afférent à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention.

A défaut, tout litige résultant de l'application de la présente convention relève de la compétence du Tribunal Administratif compétent.

Fait en quatre exemplaires originaux, à, le

Pour la Collectivité européenne
d'Alsace
Le Président

Pour la Région Grand Est
Le Président

Frédéric BIERRY

Franck LEROY

Pour le Collège
Le Principal

Pour le Lycée
Le Proviseur

Laurent PREVOST

Etienne BASTIAN

Annexe technique

Cette annexe technique vient préciser certains points, l'objet étant de simplifier et clarifier certaines obligations.

1- Des grammages

- Lorsque le GEMRCN prévoit une fourchette, le Lycée bénéficie du seuil plafond de cet écart.
- Pour le cas un peu particulier des pâtes, le grammage sera de 80 g de pâtes crues lorsqu'elles sont en accompagnement et de 100 g lorsqu'elles sont en plat unique (ex : pâtes en sauce sans viande)

2- Un féculent sera prévu à chaque repas à raison de 60 % de l'accompagnement

3- Du pain :

- Les achats se font auprès de deux fournisseurs, l'un plus artisanal, l'autre plus Industriel. La quantité de pains, à laquelle le Lycée a droit, respecte la proportion des achats constatée entre ces deux fournisseurs
- La quantité de pain fournie au Lycée est de 1 pain pour 8 convives. Le Lycée pourra indiquer s'il lui faut exceptionnellement moins de pain (ceci ne donnera pas lieu à réduction du prix des repas vendus). Également, un ajout exceptionnel à la condition d'une transmission de la demande 2 jours avant pourra lui être consenti (ceci ne donnera pas lieu à augmentation du prix des repas vendus).

4- Des portions :

* Du fromage :

- Le grammage du fromage est de 30 g par convive et par jour.
- Le Lycée fait le choix de ne prendre que 3 services de fromage par semaine pleine

* Des fruits :

- Le Lycée a droit à 100 fruits (ou portions) par jour.
- Si un jour, cette portion n'est pas prise, elle pourra l'être le lendemain si les circonstances le permettent (exemple : un stock insuffisant de fruits ne doit pas conduire à pénaliser le collègue)
- Lorsqu'il y a des fruits de saison (nectarine, pêche, abricot, raisin), le Lycée pourra prendre jusqu'à 40% du panier en fruits de saison et 60% en fruits « communs » (banane, pomme, orange, poire, kiwi) •

* Des petits gâteaux :

- Lorsqu'il n'y a pas de fruits de saison, le Lycée bénéficiera d'un service de 100 petits gâteaux de type gâteaux secs (cigarettes russes, sablés,...), portionnés ou non, à raison d'une fois par semaine entière. Le fait de ne pas le prendre ne donne pas droit à compensation ou à report de ce droit.

5- Les repas sans viande :

- Ace jour, sauf motif médical constaté et instruit dans le cadre d'un PAI, il ne peut s'agir que d'une tolérance
- Sur les effectifs déclarés en début d'année, le Lycée bénéficiera de 30 repas par jour sans viande avec un véritable substitut à base de poisson, d'œufs ou de légumineuses.

6- Le plat témoin :

- Il s'agit d'une obligation sanitaire à la charge de chaque service de restauration, y compris sur les lieux de consommation d'une cuisine satellite
- A partir de cette convention, le plat témoin du Lycée ne sera pas inclus dans les repas commandés

- Chaque jour, le lycée sera doté de tous les composants du repas du jour afin de constituer son plat témoin, dans les conditions et quantités prescrites par la réglementation
- Le Lycée est seul responsable de la gestion de son plat témoin.

Chaque jour où le Lycée aura commandé au moins un repas témoins lui sera facturé au prix de vente d'un repas. La facturation sera mensuelle émise sur au titre du mois considéré.

7- Relevé du gaspillage alimentaire :

- Un relevé du gaspillage alimentaire pourra être partagé avec le collège en vue d'adapter les menus proposés par la cuisine centrale

Annexe tarifaire à la Convention de fournitures de repas

Convention de fourniture de repas entre la Collectivité européenne d'Alsace/La Région Grand-Est/ le collège les Ménétriers de Ribeauvillé et le Lycée Ribeaupierre de Ribeauvillé

Par le Collège les Ménétriers au Lycée Ribeaupierre

Période : année civile 2024

Les repas fournis par la cuisine du Collège les Ménétriers - établissement télérestaurant sont vendus au tarif de : **3.55 €/repas**

Denrées	2,75 €
Charges de personnels	0,00 €
Charges générales	0,41 €
Autres charges	0,39 €
Prix total du repas	3,55 €

Ce prix intègre :

- le cout des denrées
- les charges générales (fluides, entretien...) à hauteur de 15 % du tarif
- les autres charges spécifiques

Les charges de personnels ne sont pas incluses dans le tarif compte tenu de l'affectation d'un personnel et/ou contribution financière (article 6 de la convention).

Par ailleurs, l'établissement télérestaurant n'acquitte aucun P.R.P.I à sa collectivité au titre de cette fourniture de repas à l'établissement télérestauré.

Fait en quatre exemplaires originaux, à, le

La Collectivité européenne d'Alsace

Pour la Région Grand Est

Frédéric BIERRY

Pour le Collège Les Ménétriers

Pour le Lycée Ribeaupierre,

Laurent PREVOST, Principal

Etienne Bastian, Proviseur