

Rapport du Président

Commission permanente
du lundi 30 juin 2025
N° CP-2025-5-5-4
N° applicatif 12686

5^{ème} Commission

Commission Jeunesse, sport, réussite éducative et bilinguisme

Direction

Direction éducation et jeunesse

Service consulté

PARTENARIATS ACCUEIL RESTAURATION SCOLAIRE ENTRE COLLEGES

Résumé : Un modèle type de convention d'accueil en restauration a été approuvé par l'Assemblée délibérante lors de la séance Plénière du lundi 10 février 2025 (CD-2025-1-5-4) lorsqu'il s'agit d'accueil croisé impliquant la Collectivité européenne d'Alsace et la Région Grand-Est. La Commission permanente de la Collectivité européenne d'Alsace est sollicitée pour valider le modèle type de convention lorsqu'il s'agit d'un accueil entre collèges et la Collectivité européenne d'Alsace ainsi que le modèle type de convention télérestauration.

1. Une démarche de rationalisation des démarches de conventionnement d'accueil pour la restauration scolaire sur le territoire alsacien

Actuellement, 12 collèges disposent d'une cuisine satellite livrée par des cuisines centrales gérées par d'autres collèges et 11 collèges hébergent des élèves demi-pensionnaires d'autres collèges.

Il existe à ce jour des partenariats formalisés entre collèges dans des conventions spécifiques à chaque situation.

Afin de proposer une approche cohérente de gestion de ces partenariats, il est proposé d'approuver des modèles types de convention de télérestauration et d'accueil en restauration entre collèges.

2. Portée des conventions

A- Modèle type de convention d'accueil entre collèges

Le modèle type de convention d'accueil entre collèges détermine les conditions de la prestation de service, l'organisation des accès et la surveillance des élèves, la composition des menus, les modalités pour les commandes des repas, les obligations partagées et distinctes des parties.

Entre autres, le collège accueillant s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueil des bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur ;
- Entretien des locaux de restauration scolaire ;
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires, élaboration de menus de qualité constante ;
- Adaptation des menus aux élèves ;,
- Utilisation de produits de qualité (loi EGalim) ;
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- Les menus sont disponibles plusieurs semaines au préalable sur Mon Bureau Numérique ;
- Transmission du règlement de la demi-pension au collège bénéficiaire ;
- Elaboration de menus de qualité constante.

Le collège bénéficiaire est pleinement responsable de l'encadrement, de la surveillance et de la gestion de ses élèves conformément à ses compétences. A ce titre il assure la gestion et l'organisation du service des personnels accompagnateurs, placés sous sa responsabilité, dans le respect de la réglementation en vigueur en mettant en place des personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission et en respect des éventuels taux d'encadrement s'appliquant. Il veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

B- Modèle type de convention de fournitures de repas

Le modèle type de convention de fournitures de repas a pour but de définir les conditions de télérestauration du collège télérestauré par le collège télérestaurant.

La convention définit l'organisation générale de la fourniture de repas, les modalités pratiques de fonctionnement, 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.

Les parties signataires s'engagent à respecter les obligations réglementaires. Le collège télérestaurant doit disposer d'un agrément européen. Il est responsable des produits livrés et consommés par les élèves du collège télérestauré. Cependant, dès la prise en charge des repas par le collège télérestauré et au regard des obligations de résultats fixées par la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, la responsabilité peut être partagée.

Aussi, pour la mise en œuvre du processus dans un cadre élevé de sécurité sanitaire comme l'exige la réglementation :

- le collège télérestaurant:
 - 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 télérestauré puisse faire remonter les incidents rencontrés.

- le collège télérestauré :
 - o Met en place et tient à jour un Plan de Maîtrise Sanitaire liée 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 Réalise des autocontrôles d'analyse des surfaces et des denrées manipulées à une fréquence mensuelle ;
 - o Informe le collège télérestaurant des éventuelles anomalies détectées.

Les deux modèles types de convention précisent également les tarifs de vente de repas appliqués entre établissements ainsi que les modalités de paiement, la revalorisation du cadre tarifaire.

Au vu de ce qui précède, je vous propose :

- d'approuver les modèles types de convention de télérestauration et d'accueil en restauration scolaire entre collèges joints en annexe au présent rapport ;

- de m'autoriser à signer les conventions particulières à intervenir sur la base de ces modèles types entre la Collectivité européenne d'Alsace et les collèges concernés.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.