

**CONVENTION DE FOURNITURE DE REPAS ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE  
D'ALSACE, LE COLLEGE [...] ET LE COLLEGE [...]**

Entre

**La Collectivité européenne d'Alsace,**

Représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération n°CP-xx de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du xx

désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace » d'une part,

ET

**Le Collège [NOM],** établissement public local d'enseignement, sis [ADRESSE]

Représenté par son/sa Principal(e), [NOM], dûment habilité(e) par délibération du Conseil d'administration du [DATE]

ci-après désigné « le Collège télérestaurant », d'autre part,

ET

**Le Collège [NOM],** établissement public local d'enseignement, sis [ADRESSE]

Représenté par son/sa Principal(e), [NOM], dûment habilité(e) par délibération du [DATE],

ci-après désigné « le Collège télérestauré » d'autre part,

Ci-après désignés individuellement « la partie » ou collectivement « les parties »,

Vu les règlements (CE) du Parlement européen et du Conseil n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 29 avril 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 règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,

Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,

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°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, dite loi « EGALIM 1 »,

Vu le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

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 le décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration,

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié 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 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu l'instruction n°2015-074 du 27 avril 2015 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPLÉ),

Vu la délibération de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace n° CP-XXX du XXX approuvant le modèle de convention d'accueil en restauration entre collègues,

Vu la délibération du Conseil d'administration du collège [*NOM du Collège télérestaurant*] du [*DATE*], habilitant son/sa Principal(e) à signer la présente convention,

Vu la délibération du Conseil d'administration du collège [*NOM du collège télérestauré*] du [*DATE*], habilitant son/sa Principal(e) à signer la présente convention,

## **Préambule**

Le collège [*NOM collège télérestauré*] ne dispose pas de son propre service de restauration. La Collectivité européenne d'Alsace ayant la compétence de la gestion de la restauration des collégiens demi-pensionnaires, souhaite travailler, en régie avec le collège [*NOM collège télérestaurant*] pour la confection et la livraison de ces repas.

**Il a été convenu ce qui suit :**

## **Article 1 : Objet de la convention**

La présente convention a pour but de définir les conditions de télérestauration du collège télérestauré [NOM] par le collège télérestaurant [NOM].

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.

## **Article 2 : Champs d'application du service de télérestauration**

La fourniture des repas est assurée les jours de fonctionnement du service de restauration du collège télérestaurant, c'est-à-dire les : [*barrer les jours non concernés*]

- Lundis
- Mardis
- Mercredis
- Jeudis
- Vendredis

Hors période de vacances scolaires sur la base de [NOMBRE] repas. Les repas seront livrés chaque jour à [HEURE] au plus tard au collège télérestauré.

Le collège 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/liaison froide].

## **Article 3 : Quantité et forme du service - Prestations**

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 critères de choix des produits fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de 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, et de ses décrets d'application, dite loi « EGALIM 1 » ;
- du 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 ;
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D230-24-1 à D.230-30 ;
- du décret n° 2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le collège télérestaurant devra faire en sorte, le plus possible, d'introduire dans les menus des produits issus de l'agriculture biologique et d'autres produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Selon les termes de la loi EGALIM 1, les services de restauration scolaire doivent proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile).

Par ailleurs, un repas végétarien devra être proposé une fois par semaine. A noter, les protéines animales seront pour la plupart remplacées par des protéines végétales, telles que des légumineuses, des céréales, des légumes, complétées de laitages et d'œufs au besoin, permettant ainsi de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des élèves.

En outre, le fait-maison sera privilégié autant que possible. L'utilisation de produits frais et de saison, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera également recherchée.

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. 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.

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. 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.

#### Projet d'accueil individualisé (PAI) :

Le collège télérestaurant fournit des repas adaptés aux élèves présentant des allergies alimentaires selon le PAI mis en place au préalable.

En cas de complexité particulière dans la mise en œuvre l'élève amène son repas. Le collège télérestaurant 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.

### **Article 4 – Effectifs et commande des repas**

Le collège télérestaurant transmet au collège télérestaurant, par mail, une estimation journalière des besoins en repas établie chaque vendredi pour la semaine suivante.

Il confirme le nombre de repas chaque jour avant [HEURE] par mail, qui tiendra lieu de bon de commande.

En cas de prévision de fluctuation importante d'effectifs lié à un événement particulier, le collège télérestaurant devra en informer le collège télérestaurant 15 jours avant.

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

Le collège télérestaurant transmettra au collège télérestaurant les éventuels PAI des élèves accueillis à la demi-pension.

Le collège télérestaurant fournira au collège télérestaurant un stock tampon. Ce dernier sera facturé au nombre de repas qu'il représente.

## **Article 5 : Transport des denrées**

Le transport des repas est assuré en liaison [chaude/froide] par un agent de la cuisine du collège télérestaurant conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées en liaison froide et chaude (arrêté du 21 décembre 2009 modifié précité).

Lors de la livraison des repas par le collège télérestaurant, celui-ci récupère les contenants vides de la veille. Ils devront avoir été au préalable nettoyés par le collège télérestaurant.

## **Article 6 : Hygiène, responsabilité et informations du consommateur**

### **6.1 Hygiène et responsabilité**

Le collège télérestaurant dispose ..... [*selon le cas : « d'une dérogation à l'obligation d'agrément des services vétérinaires » ou « d'un agrément européen n°..... »*]

Il est responsable des produits livrés et consommés par les élèves du collège télérestaurant. Cependant, dès la prise en charge des repas par le collège télérestaurant 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 télérestaurant puisse faire remonter les incidents rencontrés.
  
- le collège télérestauranté :
  - 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.

Un repas témoin sera conservé par le collège télérestaurant quotidiennement. De même, un repas témoin sera conservé par le collège télérestauranté quotidiennement.

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.

### **6.2 Information du consommateur**

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les allergènes et au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 sur l'origine des viandes, les informations suivantes doivent être communiquées chaque jour à la livraison au collège télérestauranté :

- 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, le collège télérestaurant communiquera chaque début d'année les pourcentages des denrées bio et sous signe de qualités proposés dans les menus servis au collège télérestauré.

### **Article 7 : Rupture de service**

Si un évènement 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 le collège télérestauré, facturé par le collège télérestaurant sur la base d'un nombre de repas estimé. Le stock tampon pourra comprendre des denrées prêtes à être remises en température pour le plat principal (raviolis...) des desserts (compotes...)

### **Article 8 : Prix du repas**

Le prix de vente du repas est fixé annuellement par le Conseil d'administration du collège télérestaurant, le cas échéant selon les préconisations définies par la Collectivité européenne d'Alsace.

Il est facturé [...€] au collège télérestauré pour l'année [ANNEE].

La facture est adressée mensuellement au collège télérestauré.

### **Article 9 : Dispositions relatives aux ressources humaines**

La production de repas par le collège télérestaurant pour les élèves et les personnels du collège télérestauré peut nécessiter des moyens supplémentaires en personnel, aussi un renfort de personnel pourra être affecté par la Collectivité européenne d'Alsace au collège télérestaurant au regard de l'effectif cible fixé par la Collectivité européenne d'Alsace dans le cadre du référentiel métier appliqué dans les collèges.

### **Article 10 : Modalités de paiement**

Le nombre de repas livré est consigné quotidiennement par les collèges télérestaurés et télérestaurants.

La base de facturation repose sur la commande communiquée par le collège télérestauré au collège télérestaurant chaque jour de fonctionnement (cf. article 4 – Effectifs et commande des repas).

Le prix de vente du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courantes et le cas échéant les charges de personnel.

Les factures, établies à la fin de chaque mois, sont adressées par le collège télérestaurant au collège télérestauré via chorus pro ou Opal.

## **Article 11 : Revalorisation du cadre tarifaire**

Le prix du repas pourra être revu, sur décision du Conseil d'administration du collège d'accueil après concertation avec le collège télérestauré et information préalable de la Collectivité européenne d'Alsace. L'actualisation de ce prix s'effectuera ensuite, sans qu'il soit besoin de signer un avenant à la présente convention.

Le secrétaire général du collège télérestaurant informera le collège télérestauré de chaque variation de tarif, ainsi que de sa date d'effet.

## **Article 12: Responsabilité et assurance**

Le collège télérestaurant est responsable de la confection des repas, jusqu'à la prise en charge par le collège télérestauré.

De son côté, la Collectivité européenne d'Alsace, en tant que propriétaire des locaux des collèges, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

## **Article 13 : Durée de la convention**

La présente convention est conclue pour une année scolaire et prend effet le [DATE] et se termine au 31 août de l'année scolaire en cours.

Elle est renouvelable annuellement par tacite reconduction, à [NOMBRE] reprises soit jusqu'au [DATE].

## **Article 14: Résiliation**

La présente convention peut être résiliée par 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.

La convention prendra fin au 31 août de l'année scolaire en cours.

## **Article 15 : Avenant**

La présente convention peut être modifiée par avenant signé entre toutes les parties. Les avenants ultérieurs feront partie de la présente convention.

## **Article 16 : Règlement des litiges**

### **16.1 Règlement à l'amiable**

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

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'ester 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 3 mois.

## **16.2 Contentieux**

En cas d'échec de la tentative de règlement amiable prévue à l'article 16.1, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal administratif de Strasbourg.

## **Article 17 : Traitement des données à caractère personnel**

Dans le cadre de l'exécution de la présente convention, les parties sont chacune responsables des traitements de données personnelles qu'elles mettent en œuvre à l'occasion de la mise en fonctionnement du service de restauration. Elles s'engagent à agir conformément à la réglementation entourant la protection des données personnelles et s'engagent à cet égard à respecter les finalités pour lesquelles les données sont récoltées et traitées.

Les parties s'engagent notamment à respecter toutes les obligations découlant du « Règlement 2016/679 » (RGPD) et à ce que les personnes autorisées aient accès aux données personnelles dans la limite de l'exécution de leurs prestations et s'engage à respecter la confidentialité liée à la convention.

En matière de sécurité, les parties s'engagent à mettre en place et maintenir pendant toute la durée de la convention toutes les mesures techniques, organisationnelles et juridique pour assurer la sécurité des données personnelles traitées. Chacune fait son affaire des obligations découlant des articles 12 à 23 du RGPD et des articles 33, 34 et 35 du même règlement.

A l'expiration de la présente convention ou en cas de résiliation anticipée pour quelque cause que ce soit, les parties conservent les données échangées dans le cadre de la convention. Cette conservation se poursuit jusqu'à l'achèvement des finalités licites pour lesquelles elles ont été collectées. A l'achèvement de ces finalités, les parties détruisent les données sauf finalités ultérieurs compatibles avec la finalité initiale.

Chaque partie, lorsqu'elle est qualifiée de responsable du traitement, fait son affaire des formalités lui incombant au titre de la réglementation relative à la protection des données à caractère personnel.

Chaque partie s'engage à informer les personnes dont elle recueille les données des modalités du traitement et de leurs droits au titre de la réglementation en vigueur.

Fait en trois exemplaires, dont un pour chacune des parties.

A Strasbourg, le

Pour la Collectivité européenne d'Alsace  
Le Président

Pour le Collège [NOM],  
Le/La Principal(e)

Frédéric BIERRY

[NOM]

Pour le Collège [NOM],  
Le/La Principal(e)

[NOM]