

**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE
LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE, LA COMMUNE DE PFASTATT ET LE
COLLEGE KATIA ET MAURICE KRAFFT POUR LA RESTAURATION DES
COLLEGIENS AU SEIN DU RESTAURANT SCOLAIRE COMMUNAL**

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 ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,
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 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 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 n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
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 convention-cadre signée par la Collectivité européenne d'Alsace Rhin et le Collège Katia et Maurice KRAFFT à Pfastatt,
Vu la convention relative à l'accueil des élèves du Collège de Pfastatt au service de restauration scolaire communal conclue entre le Conseil départemental du Haut-Rhin, le collège et la Commune de Pfastatt signée le 12/12/19,
Vu la délibération n°CP-xx de la Commission permanente de la Collectivité européenne d'Alsace du 20/09/21,

ENTRE :

- La Collectivité européenne d'Alsace (dossier suivi par le Service Collèges) représentée par le Président de la Collectivité européenne d'Alsace, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du 20/09/21, sise 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommée « la Collectivité européenne d'Alsace »,

ET

- Le Collège Katia et Maurice KRAFFT, représenté par M. Jean-Marc GILLMANN, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du xx/xx/xx, sis 6 rue André Lichtlé à 68120 PFASTATT,

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- La Commune de PFASTATT, représentée par M. Francis HILLMEYER, agissant en qualité de Maire,

ci-après dénommée « la Commune »,

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

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

PREAMBULE

Le Collège ne dispose pas de service de demi-pension intégré à l'établissement. La création d'un service de demi-pension propre au Collège s'inscrit dans le cadre du Programme Pluriannuel de Modernisation Immobilière des Collèges de la Collectivité européenne d'Alsace et devrait voir le jour d'ici 2024/2025. La Commune accueille actuellement les collégiens au sein de la restauration scolaire des écoles primaires. Ce partenariat fait l'objet de la présente convention entre la Collectivité européenne d'Alsace, le Collège et la Commune, qui annule et remplace la précédente convention signée à ce sujet entre la Commune et la Collectivité européenne d'Alsace le 12 décembre 2019 dans les conditions prévues ci-dessous. Il est précisé que le partenariat tel qu'exposé dans la présente convention est prévu pour l'année scolaire 2021/2022 ; en attendant l'avènement de la demi-pension, la Collectivité européenne d'Alsace va rechercher une formule alternative pour la restauration des collégiens à partir de la rentrée 2022.

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de fixer l'organisation des missions relatives à la restauration des collégiens du collège de Pfastatt.

La Commune est chargée d'assurer la mise à disposition des locaux, la fourniture et distribution des repas, ainsi que le nettoyage des locaux.

Les inscriptions seront gérées par le Collège et transmises à la Commune selon les modalités suivantes :

- Les dossiers d'inscription des demi-pensionnaires sont transmis par le Collège à la Commune au plus tard fin août pour l'année scolaire suivante, et au cours de l'année scolaire en cas d'inscriptions complémentaires ;
- Le Collège transmet au prestataire de la Commune en charge de la fourniture des repas (dont les coordonnées seront communiquées au Collège par la Commune) toutes les absences de demi-pensionnaires prévisibles (voyages scolaires,...), dès connaissance de ces absences ;

- Le Collège transmet quotidiennement au prestataire de la Commune en charge de la fourniture des repas les absences effectives des demi-pensionnaires avant 9h30.

La facturation des repas et le recouvrement auprès des familles des collégiens sera assurée par la Commune.

Enfin, la surveillance des élèves pendant le repas est assurée par le Collège.

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DE LA COMMUNE

La Commune 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 :

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

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^{er} 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 de la Commune

La Commune 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,
- 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 au Collège la semaine précédente.

4. Recommandations nutrition

La Commune 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'entrepôt 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.

La Commune s'engage à respecter formellement les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des 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](#).

6. Responsabilités

La Commune est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'elle 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 sa volonté.

La Commune reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

ARTICLE 3 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Le Collège déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des bénéficiaires de la prestation qu'à l'égard de la Commune.

Les dommages éventuellement causés par les collégiens seront facturés par la Commune au Collège sans application de franchise.

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

La Commune s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux collégiens en raison de ses obligations découlant de la présente convention.

ARTICLE 4 : PARTICIPATION FINANCIERE DE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE

Le Collectivité européenne d'Alsace verse annuellement une participation financière à la Commune destinée à compenser les frais qu'elle aura engagé pour assurer les missions qui lui sont conférées à l'article 1 pour assurer la restauration des collégiens.

Le montant de la dotation est déterminé par l'addition des coûts suivants :

- coût des repas des collégiens acquitté par la Commune auprès de son prestataire ;
- coût des missions de distribution des repas et nettoyage des locaux, dans la limite de 30 000 euros par année scolaire ;
- coût des missions de facturation et recouvrement auprès des familles, dans la limite de 3 500 euros par an.

ARTICLE 5 : MODALITES DE VERSEMENT DE LA PARTICIPATION FINANCIERE DE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE

Le versement de la participation financière de la Collectivité européenne d'Alsace est assuré en une seule fois, à l'issue de l'année scolaire, sur la base des documents suivants :

- facture(s) du prestataire de repas acquittée(s) par la Commune ;
- facture(s) du prestataire de la Commune qui assure la distribution des repas et le nettoyage acquittée(s) par la commune ou état des dépenses de la Commune pour la distribution des repas et le nettoyage des locaux détaillant le nombre d'heures et le coût horaire;
- état des dépenses de la Commune comprenant le détail du nombre d'heures et le coût horaire pour les missions de facturation et recouvrement auprès des familles.

Ces pièces, certifiées par le maire de la Commune, devront être transmises à la Collectivité européenne d'Alsace avant le 31 août 2022.

ARTICLE 6 : DUREE

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2021 pour une durée d'une année, soit jusqu'au 31 août 2022.

ARTICLE 7 : 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 les autres parties, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 8 : 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 PFASTATT, le

Le Principal du Collège
Katia et Maurice KRAFFT

Le Président de
la Collectivité européenne d'Alsace

Jean-Marc GILLMANN

Frédéric BIERRY

Le Maire de la Commune de PFASTATT

Francis HILLMEYER