



**CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION
ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE, L'EPLÉ «
BOURZWILLER » ET MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION (M2A)**

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 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 Code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L5215-27 et L5216-7-1,

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 la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets,

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 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 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 (EPLÉ),

Vu la délibération n° CP 2022 XX XX de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 08 juillet 2022 portant sur le partenariat d'accueil en restauration entre la CeA, l'EPLÉ et m2A,

Vu la délibération XXXXX de..... de Mulhouse Alsace Agglomération du XXXXX.....,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du Collège Bourtzwiller du,

Vu le règlement de la demi-pension du Collège Bourtzwiller.

Entre

La Collectivité européenne d'Alsace,
Représentée par le Président du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération n° , et désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace » ;

Et

Le Collège « Bourtzwiller», 16 rue de Toulon 68200 MULHOUSE
Représenté par Monsieur Benoit MARSAT
Vu la décision du Conseil d'Administration du

Et

Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Madame Josiane MEHLEN, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée de l'accompagnement des familles et du périscolaire, dûment habilitée par décision du Bureau en date du 4 juillet 2022, ci-après dénommée « M2A »

Préambule

m2A, compétente pour le périscolaire de l'agglomération mulhousienne, ne dispose pas de site dédié pour l'accueil en restauration des élèves des écoles élémentaires Brossolette et Victor Hugo. Une perspective d'extension du périscolaire de Victor Hugo est prévue à l'horizon 2025. Dès l'opérationnalité du site, les enfants ne seront plus accueillis au collège Bourtzwiller de Mulhouse.

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour but de renouveler les conditions d'accueil de 60 enfants du périscolaire des écoles élémentaires de Brossolette et Victor Hugo à la demi-pension du Collège de Bourtzwiller et les modalités de fourniture des repas par le Collège à ces enfants.

Article 2 : Prestation de service

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du Collège De Bourtzwiller, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social notamment le « paquet hygiène » ainsi que 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 ainsi que les règles et recommandations en matière d'approvisionnement et de nutrition précisées à l'article 4.

Le Collège s'engage à respecter les prescriptions de l'arrêté 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.

Le Collège Bourtzwiller accueillera les élèves du périscolaire des écoles Brossolette et Victor Hugo de 12h15 à 13h15 les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant les périodes scolaires.

Article 3 : Organisation des accès

Les écoliers doivent obligatoirement emprunter les accès qui leur ont été signalés pour se rendre à la demi-pension.

Le temps de présence des enfants ne dépassera pas la durée du repas. Durant ce temps, ces enfants sont pris en charge par les animateurs périscolaires de m2A.

Article 4 : Composition des menus

Les repas seront proposés avec 6 composantes.

- 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
- Le pain.

Les menus sont élaborés par le collège Bourtzwiller selon les critères de choix des produits et 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, dite loi EGALIM, 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.

Le Collège 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).

En effet, conformément aux 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 à **partir du 1^{er} janvier 2022 les repas doivent être composés d'au minimum 50% de produits avec critère de qualité (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

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 enfants.

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

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.

Recommandations nutrition :

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

Article 5 : Commande des repas

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année scolaire sera communiqué début juillet par m2A au Collège. Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au Collège. Une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des animateurs périscolaires) sera communiquée avant 9 heures par m2A au Collège Léon Gambetta à l'Adjoint gestionnaire.

Article 6 : Obligations du Collège

Le Collège 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 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.

Article 7 : Responsabilités du Collège

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 sa volonté.

Le Collège reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

Article 8 : Obligations de m2A

m2A conserve la responsabilité des élèves du périscolaire précité pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de la situation sanitaire, des allergies alimentaires pour lesquelles les animateurs périscolaires consultent avant chaque passage du groupe la liste affichée à l'entrée du self des allergènes présents dans le menu du jour. Pour assurer un bon partenariat entre le Collège et m2A, il est impératif que la communication soit fluide et transparente.

m2A veille à ce que les personnels accompagnateurs :

- Prennent connaissance du protocole sanitaire du Collège Bourtzwiller et s'engagent à l'appliquer,

- Prennent connaissance des consignes d'évacuation en cas de sinistre affichées dans chaque salle à manger et s'engagent à les appliquer,
- Constatent les emplacements des dispositifs d'alarme, des extincteurs et prennent connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours,
- Se soumettent en cas d'urgence, au plan d'évacuation affiché dans chaque salle à manger.

Il leur appartient d'organiser le rassemblement et l'installation des enfants pour la prise des repas.

A cette fin, m2A :

- Met en place les personnels qualifiés (les animateurs périscolaires), en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.
- Veille à ce que ce personnel accompagnateur se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les enfants et les animateurs périscolaires de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont placés sous la responsabilité du Chef d'établissement du Collège et sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège notamment dans le respect des principes de laïcité et de neutralité.

Article 9 : Responsabilité et assurance

m2A 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 et des personnels accompagnateurs, qu'à l'égard du Collège et de la Collectivité européenne d'Alsace.

Les dommages éventuellement causés par les enfants du périscolaire précité ou les animateurs périscolaires de m2A seront facturés par le Collège à m2A sans application de franchise.

m2A s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance. La responsabilité d'un membre de m2A peut être engagée si celui-ci commet une faute à l'encontre d'un personnel ou d'un élève du Collège.

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, la Collectivité européenne d'Alsace, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des animateurs périscolaires de m2A selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

Article 10 : Missions réalisées par m2A au profit du Collège

m2A assure, à titre gratuit, le nettoyage des locaux, la plonge et la distribution pendant la période scolaire, à compter du 1^{er} septembre 2022 aux créneaux suivants :

Les lundis, mardis, jeudis, vendredis : 11 h00 à 15 h, soit 4 heures quotidiennes / 16 heures hebdomadaires.

Les missions réalisées par m2A sont les suivantes :

- Mise en place et enlèvement des couverts ;
- Participation à la vaisselle ;
- Nettoyage du réfectoire ;

- Application du protocole sanitaire.

m2A affecte, à la réalisation de cette mission, un agent qui dispose de compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments).

L'agent effectue les missions précitées sous la responsabilité de m2A.

m2A veille à ce que cet agent soit remplacé en cas d'absence quelle qu'en soit la raison. En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au Collège, m2A veille à ce que son agent :

- s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège à la Direction Enfance et Famille de m2A, ainsi qu'au règlement intérieur du Collège.
- respecte les instructions du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Le Collège signale les éventuelles absences de l'agent précité à la Direction Enfance et Famille de m2A.

La Direction Enfance et Famille de m2A peut rencontrer l'agent affecté aux missions précitées ainsi que le personnel d'accompagnement du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé le Principal du Collège.

Article 11 : Prix et modalités de paiement

Les repas seront facturés 4.20 € par le Collège à m2A. L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et les enfants concernés. La base de facturation reposera sur la commande communiquée au Collège, ou à défaut, sur la consommation réelle, si cette dernière est supérieure. Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courantes. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront déposées sur CHORUS après communication d'un numéro d'engagement par m2A et en cas de demande de m2A également adressées à :

Mulhouse Alsace Agglomération
Service des Finances
2 rue Pierre et Marie Curie
68 948 Mulhouse cedex 9

Le prix du repas est révisable par application d'une formule représentative de l'évolution du coût de la prestation.

Il est réputé établi sur la base des conditions économiques du mois de signature de la convention, soit le mois de juin 2022. Ce mois est appelé "Mois zéro" (Mo)

Le prix de base est révisé, en hausse comme en baisse, par application de la formule suivante :

$$P(n) = P(o) [0,15 + 0,85 \times 001764236(n)/001764236(o)]$$

Dans laquelle :

- P(n) est le prix révisé ;
- P(o) est le prix initial réputé établi sur la base des conditions économiques du mois zéro.

L'index utilisé est le 001764236 : Cantines

Les index sont publiés sur le site du Moniteur des Travaux Publics ou de l'INSEE.

Le coefficient de révision comporte trois décimales et est arrondi au millième supérieur.

Le calcul du coefficient de révision sera effectué tous les 12 mois.

Le premier calcul du coefficient de révision interviendra au 1er septembre 2023. Le calcul de la révision et donc du nouveau prix du repas sera effectué conjointement entre le Collège et m2A.

Le calcul du coefficient de variation des prix se fera aux conditions économiques correspondant à une date antérieure de 3 mois à la date d'exécution des prestations, soit sur la base de l'indice du mois de juin.

Article 12 : Effet et durée de la convention

La présente convention prendra effet le 1^{er} septembre 2022.

Elle est conclue pour une durée de 3 ans.

Article 13 : Résiliation

Chaque partie a la faculté de résilier la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception le 1^{er} mars de chaque année pour pouvoir dénoncer la convention au 31 août de la même année.

Article 14 : Règlement des litiges

14.1 Règlement à l'amiable

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 d'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 3 mois et supérieur à 6 mois.

14.2 Contentieux

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable prévue à l'article 14.1, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal administratif de Strasbourg.

Fait à Strasbourg, en trois exemplaires originaux, le

Pour la Collectivité
européenne d'Alsace
Le Président

Pour le Collège Bourzwiller
Le Principal

Pour Mulhouse Alsace
Agglomération

Frédéric BIERRY

Benoit MARSAT

Josiane MEHLEN