



CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENE D'ALSACE, L'EPL E OLYMPE DE GOUGES D'INGWILLER ET L'ASSOCIATION AGF 67

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 (EPL),

Vu la délibération de la Communauté de Communes de Hanau-La Petite Pierre donnant compétence à l'AGF 67 pour la gestion des enfants du périscolaire communal d'Ingwiller du XX XX XXXX.....,

Vu la délibération n° CP 2022 XX XX de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 19 septembre 2022 portant sur le partenariat d'accueil en restauration entre la CeA, l'EPL et l'AGF 67,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du Collège Olympe de Gouges du,

Vu le règlement de la demi-pension du Collège Olympe de Gouges.

Entre

La Collectivité européenne d'Alsace,
~~Hôtel du département,~~
~~Place du Quartier Blanc, 67964 Strasbourg Cedex 9,~~
Représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération n° ,
et désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace »,

ET

Le Collège Olympe de Gouges d'Ingwiller,
Représenté par son Principal, Monsieur Philippe REBISCHUNG, autorisé à signer par délibération du Conseil d'administration du XXXXXX et désigné ci-après par « le Collège »,

ET

L'association AGF 67,
Représentée par son Président, Monsieur Christian HEYD, agissant au nom de l'association
et dûment habilité à cet effet, désigné ci-après « l'AGF 67 ».

Préambule

La Communauté de Communes Hanau- La Petite Pierre a délégué la gestion du périscolaire à l'association AGF 67. La rénovation des locaux de restauration communaux actuellement en cours ne permet pas l'accueil de la totalité des écoliers. ~~Aussi~~ Ainsi, le Collège Olympe de Gouges est sollicité pour accueillir au sein de sa demi-pension une partie des élèves du périscolaire précité.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions d'accueil en restauration des 25 enfants du périscolaire communal d'Ingwiller dont la gestion du périscolaire est assurée par l'association AGF67, à la demi-pension du Collège Olympe de Gouges.
Elle définit également les modalités de fourniture des repas par le Collège à ces élèves et aux personnels accompagnateurs de l'association AGF67.

Article 2 : Prestation de service

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du Collège, 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 précisée 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 accueillera 25 écoliers les lundis, mardis, jeudis et vendredis à 12h40 pendant les périodes scolaires.

Article 3 : Organisation des accès

Les élèves du périscolaire doivent obligatoirement emprunter les accès qui leur ont été signalés pour se rendre à la demi-pension. Pour faciliter l'organisation de l'accès au collège un jeu de clé du portail d'entrée sera confié à l'AGF 67.

Le temps de présence des écoliers ne dépassera pas la durée du repas. Durant ce temps, ces écoliers sont pris en charge par le personnel accompagnateur mis à disposition par l'AGF 67.

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 ;
- Du pain.

Les menus sont élaborés selon les critères de choix des produits et des 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,
- 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 1er 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 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.

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 l'AGF 67 au collège. Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par l'AGF 67 au collège. En cas de modification importante, une estimation du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs et des élèves) sera communiquée avant 9 heures par l'AGF 67 au collège.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de l'AGF 67, seront communiquées par l'AGF 67 à l'Adjoint gestionnaire du collège nommément désigné à cet effet et complété par un mail au Principal du collège.

L'AGF 67 transmettra au Principal du Collège les Projets d'Accueil Individualisés (PAI) concernant les enfants accueillis à la demi-pension. Il fera part des restrictions allergiques des enfants accueillis qui ne font pas l'objet d'un PAI. Les enfants seront présentés à l'équipe de cuisine pour être identifiés. Les personnels accompagnateurs veilleront au choix des mets des élèves concernés.

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,
- 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 à l'AGF 67 au plus tard la semaine précédente.,
- Transmission du règlement de la demi-pension à l'AGF 67.

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 l'AGF 67

L'association AGF 67 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 personnels accompagnateurs mis à disposition par l'AGF 67 consultent avant chaque passage du groupe la liste affichée à l'entrée du self comprenant les allergènes présents dans le menu du jour. Pour assurer un bon partenariat entre le Collège et l'AGF 67, il est impératif que la communication soit fluide et transparente.

Les personnels accompagnateurs doivent par ailleurs :

- Prendre connaissance du protocole sanitaire du collège et s'engager à l'appliquer,
- Prendre connaissance des consignes d'évacuation affichées dans chaque salle à manger et s'engager à les appliquer en cas de sinistre,
- Constater les emplacements des dispositifs d'alarme, des extincteurs et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours,
- Se soumettre 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 élèves pour la prise des repas.

A cette fin, l'AGF 67 :

- Met en place les personnels qualifiés (les personnels accompagnateurs), en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par l'AGF 67 relèvent de sa responsabilité.
- Veille à ce que ces personnels qualifiés se conforment à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et les personnels accompagnateurs relevant de l'AGF 67, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont placés sous la responsabilité du Principal 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

L'AGF 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 élèves de l'école élémentaire précitée du périscolaire précité ou les personnels accompagnateurs de l'AGF67 seront facturés par le Collège à l'AGF 67 sans application de franchise.

L'AGF 67 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 l'AGF 67 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 du périscolaire précité 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 personnels accompagnateurs selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

Article 10 : Missions réalisées par l'AGF 67 au profit du collège

L'AGF 67 assure un renfort de l'équipe des Agents Techniques des collèges (ATC) pour l'accueil en restauration pendant la période scolaire, sur la base d'un ETP pour 100 repas, à compter du 1^{er} septembre 2022 aux créneaux suivants

Les lundis, mardis, jeudis, vendredis : 13h15 à 15h15, soit 2 heures quotidiennes / 8 heures hebdomadaires.

Les missions réalisées par l'AGF 67 sont les suivantes :

- Participation à la distribution des repas
- Participation à la vaisselle ;
- Nettoyage du réfectoire ;
- Application du protocole sanitaire.

L'AGF 67 affecte, à la réalisation de cette mission, un agent qui dispose de compétences professionnelles dans le domaine de la restauration.

L'agent effectue les missions précitées sous la responsabilité de l'AGF 67.

L'AGF 67 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, l'AGF 67 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 l'AGF 67, 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.

L'AGF 67 dote l'agent précité d'Equipements de Protection Individuelle adaptés aux tâches qui lui seront confiées par le collège dans le cadre de ses missions au service de restauration.

Le collège signale les éventuelles absences de l'agent précité à l'AGF 67.

L'AGF 67 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 collègue.

Article 11 : Prix et modalités de paiement

Les repas pour les enfants du périscolaire seront facturés par le collègue à l'AGF 67 :

- 3,40 € sur la période de septembre à décembre 2022 ;
- 3,45 € à partir du 1^{er} janvier 2023 ;
- 5 € pour le personnel accompagnateur sur toute la période.

L'effectif sera consigné quotidiennement par le collègue. La base de facturation reposera sur la commande communiquée au collègue, 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 sont établies à la fin de chaque mois.

Article 12 : Effet et durée de la convention

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

Elle est conclue jusqu'à la fin des travaux des locaux de restauration communaux d'Ingwiller.

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 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 3 mois et supérieure à 6 mois.

14.2 Contentieux

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable prévue à l'article 14.1 de la présente convention, 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

Frédéric BIERRY

Pour le Collège Olympe de GOUGES,
Le Principal

Philippe REBISCHUNG

Pour l'AGF 67,
La Présidente

Audrey SCHANDENE