



CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENE D'ALSACE, LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SUNDGAU ET LE COLLEGE DE L'ILL

Entre les soussignés

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

ET

Le Collège de l'ILL à ILLFURTH représenté par son Principal, Monsieur Laurent PREVOST, autorisé à signer par délibération du conseil d'administration du désigné ci-après par « le collège »,

ET

La Communauté de Communes du Sundgau, représentée par son Président M. Gilles FREMIOT, autorisé à signer par délibération du Conseil Communautaire du 24 février 2022 ci-après désignée par « la Communauté de Communes »,

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 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 Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 07 juillet 2023, portant sur le partenariat d'accueil en restauration entre la Collectivité européenne d'Alsace, le collège de l'ILL et la Communauté de Communes du Sundgau

Vu la délibération du Conseil d'Administration du collège de l'ILL en date du xxxxxxxxx,

Vu le règlement intérieur du collège de de l'ILL, approuvé et adopté par le Conseil d'Administration du 11 avril 2023,

Vu la délibération de la Communauté de Communes Sundgau du XXXXXXXX

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour but de définir les conditions d'accueil au restaurant scolaire du collège de l'ILL d'Illfurth d'un groupe de 25 enfants du Périscolaire de Hochstatt

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 maximum 25 écoliers les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 11 h 30 à 12 h 20 en salle à manger commune des élèves.

Les enfants et le personnel d'encadrement ont accès à ces locaux.

Article 3 : Organisation des accès

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

Le temps de présence au restaurant scolaire des écoliers ne dépassera pas la durée du repas. Durant ce temps, les enfants sont pris en charge par le personnel de surveillance mis à disposition par la Communauté de Communes.

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 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 , 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 la Communauté de Communes au Collège. Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi avant midi) pour la semaine suivante par le centre du périscolaire au Collège. ~~Une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par le centre du périscolaire au Collège.~~ En cas d'écart important, le Périscolaire prendra contact avec le collège pour lui communiquer l'effectif du jour avant 9h.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux enfants relevant du périscolaire, seront communiquées par le centre du périscolaire au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

La Communauté de Communes transmettra au Collège les Projets d'Accueil Individualisés (PAI) concernant les enfants accueillis à la demi-pension. Elle 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 du 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 règlementaires 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),
- Les menus sont disponibles plusieurs semaines au préalable sur Mon Bureau Numérique,
- Transmission du règlement de la demi-pension à la communauté de communes,
- Elaboration de menus de qualité constante.

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 la Communauté de Communes

Les personnels accompagnateurs mis à disposition par la Communauté de Communes conservent la responsabilité des enfants du périscolaire précitée pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de la situation sanitaire, des allergies alimentaires pour lesquelles ils 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 la Communauté de Communes, 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 en cas de sinistre affichées dans chaque salle à manger et s'engager à les appliquer,
- 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, la Communauté de Communes :

- Met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par la communauté des communes relèvent de sa responsabilité.
- Veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et les personnels accompagnateurs relevant de la halte-garderie, 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 assurances

La Communauté de Communes 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. A cet effet, la Communauté de Communes Sundgau est assurée auprès de la compagnie GROUPAMA, sous le numéro de police N ° 72676745Y0009

Les dommages éventuellement causés par les enfants du périscolaire ou les personnels accompagnateurs seront facturés par le Collège à la Communauté de Communes sans application de franchise.

La Communauté de Communes 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 la Communauté de Communes 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 écoliers 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 accompagnateurs ainsi que des personnels de la Communauté de Communes selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

Article 10 : Prix et modalités de paiement

Le prix du repas est fixé à 6,35 € pour les enfants du périscolaire ainsi que pour le personnel accompagnateur. L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et les écoliers 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 adressées à la Communauté de Communes via chorus pro.

Article 12 : Revalorisation du cadre tarifaire

La revalorisation du tarif sera proposée par le Conseil d'Administration du collège selon les préconisations définies par la Collectivité européenne d'Alsace dans le cadre de sa politique tarifaire.

Article 13 : Effet et durée de la convention

La présente convention prendra effet le 1 septembre 2023 pour une durée de 3 ans.

Article 14 : Résiliation

Chaque partie à 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 15 : Règlement des litiges

15.1 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 supérieure à 6 mois.

15.2 Contentieux

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, dont un pour chacune des parties.

A Strasbourg, le

à, le

Pour la Collectivité européenne d'Alsace
Le Président

Pour le collège de l'ILL
Le Principal

Frédéric BIERRY

Laurent PREVOST

Pour la Communauté de Communes
Le Président

Gilles FREMIOT