



## CONVENTION D'ACCUEIL DU COLLEGE POINCARE AU RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCEE LECLERC DE SAVERNE

Entre

La Région GRAND EST

Collectivité territoriale ayant en charge la compétence des Lycées, dont le siège est 1, place Adrien Zeller 67070 STRASBOURG CEDEX

Représentée par son Président, Franck LEROY

Dûment habilité à signer la présente convention par décision de la Commission Permanente du Conseil Régional n° 23CP-2020 en date du 17 novembre 2023

*ci-après désignée la Région d'une part*

Et

La Collectivité européenne d'Alsace,

Représentée par le Président du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité à signer la présente convention par délibération n° .....

*ci-après désigné la CeA d'autre part*

Et

Le Lycée Leclerc

Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est .....

Représenté par.....

*ci-après désigné le Lycée d'autre part*

Et

Le Collège Poincaré

Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est .....

Représenté par.....

*ci-après désigné le Collège d'autre part,*

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'Education, notamment le livre IV, titre II de sa deuxième partie, articles L. 213-1 et suivants, L 421-1 à L421-19,  
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°83-663 du 22 juillet 1983 relative à la répartition des compétences entre les Communes, les Départements, les Régions et l'Etat,  
Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,  
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 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 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,  
Vu la nomenclature M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL) du 27 avril 2015,  
Vu la lettre n° 07-016 du 19 février 2007 du ministère de l'Education Nationale portant sur la restauration et l'hébergement en EPLE depuis la loi de décentralisation du 13 août 2004,

VU la délibération du Conseil d'Administration du Lycée en date du .....

VU la délibération du Conseil d'Administration du Collège en date du .....

VU la décision de la Commission Permanente de la Région Grand Est n° 23CP-2020 en date du 17 novembre 2023

VU la décision de la Commission Permanente du Collectivité européenne d'Alsace .....

*Il est convenu et arrêté ce qui suit*

Le Lycée dispose d'un service de restauration dont la capacité d'accueil est fixée à ..... repas.

Le Collège souhaite bénéficier des prestations offertes par le service de restauration du Lycée pour ses élèves ainsi que pour les personnels habilités

La Région est compétente pour la restauration et l'hébergement.

Dans la mesure où des places sont disponibles au service de restauration du Lycée, elle est favorable à l'accueil du Collège.

## Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet d'autoriser le Collège et ses personnels habilités à accéder au service de restauration du Lycée, de fixer les conditions d'accueil des élèves, les modalités de tarification arrêtées pour le service de restauration scolaire.

## Article 2 : Prestations

Le Lycée et sa collectivité de rattachement donnent conjointement leur accord au Collège et ses personnels habilités pour accéder et bénéficier du service de restauration du Lycée.

Le Lycée fournit les repas qui sont préparés et servis dans les mêmes conditions que celles habituellement réservées à ses élèves et à ses commensaux.

Le repas est constitué de ...composantes : *[à définir le nombre de composantes pour chaque accueil]*

- 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 ;
- de l'arrêté et du décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

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

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.

Le Lycée communique au Collège à chaque début d'année civile les indicateurs relatifs à la mise en œuvre de la loi Egalim et dans la mesure du possible le pourcentage d'utilisation de produits locaux.

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 1er 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).

Le menu est adressé chaque semaine au Collège au plus tard .....

### **Article 3 : Accueil**

Cet accès est limité à la période d'activité scolaire soit .... jours par semaine [ à définir en fonction de chaque accueil : les lundis, mardis, mercredis jeudis et vendredis.]

Les élèves et les personnels d'encadrement sont accueillis au Lycée dans le créneau horaire habituel suivant : de ..... [à définir pour chaque accueil]

Pour les élèves nécessitant la mise en place d'un PAI, le Lycée gère ces repas et le service des élèves disposant de cette adaptation particulière sous réserve que le PAI soit validé par le médecin scolaire et transmis au Lycée.

### **Article 4 : Personnes autorisées**

Seuls les élèves et les personnes désignées sont autorisés, sous la responsabilité du Collège, à pénétrer dans l'enceinte du Lycée. La liste des personnes autorisées est communiquée par le Collège au Chef d'Etablissement du Lycée.

### **Article 5 : Effectifs - encadrement**

Les élèves sont accompagnés et encadrés par les personnels du Collège.

Le nombre d'élèves et d'accompagnants susceptibles de se restaurer quotidiennement est variable et s'élève au maximum à .... repas.

Le Lycée devra communiquer à la Région un bilan annuel du nombre moyen de repas élèves et commensaux du Collège.

L'effectif réel est communiqué par le Collège au Lycée en début d'année scolaire.

Par ailleurs, dans un souci partagé des partenaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, tout changement conséquent d'effectifs (notamment en cas de voyages, de sorties ou de stages) devra être signalé dans des délais de 15 jours permettant les ajustements en restauration.

### **Article 6 : Assurance - responsabilité**

Les élèves sont placés sous l'entière responsabilité des personnels d'encadrement désignés du Collège. Les élèves devront respecter le règlement intérieur du Lycée.

Le Collège s'engage à souscrire auprès d'une compagnie notoirement solvable, une assurance responsabilité civile couvrant entièrement les responsabilités qu'elle peut encourir du fait de l'occupation des locaux.

Le Collège s'engage à payer régulièrement les primes correspondant à la garantie et à présenter au Lycée les polices et quittances correspondantes sur demande.

### **Article 7 : Mise à disposition de personnel et/ou compensation financière au profit de la Région pour le service rendu en terme de personnels**

Les deux collectivités conviennent soit de la mise à disposition de personnels soit d'une compensation financière pour le service rendu pour compte de tiers selon les modalités suivantes :

## 7.1. Mise à disposition de personnels

NEANT

## 7.2 Redevance - Contribution au service rendu par la Région en terme de personnel

La CEA verse à la Région une contribution financière relative à la réalisation d'un service global pris en charge par elle sur :

- ✓ la production culinaire,
- ✓ le service des repas
- ✓ l'entretien des locaux de restauration,
- ✓ la mobilisation du personnel Agent de la Région Grand Est

Le montant de la contribution financière est fixé dans l'annexe de la convention cadre de mutualisations de services de restauration et d'internat liant les deux collectivités

## Article 8 : Tarification des repas - dégradations

### **Article 8.1 : Prix du repas - facturation**

#### Article 8.1.1. Prix :

Les tarifs appliqués au Collège sont ceux arrêtés annuellement par la Région déduction faite des charges de personnels (CRP ou PRPI selon le cas) et ce compte tenu de la mise en œuvre de la contribution financière versée par la CEA relative à la réalisation du service rendu et/ou de la mise à disposition de personnel.

La Région n'imposant pas au Lycée la mise en œuvre obligatoire de tous les forfaits modulés, seuls ceux appliqués aux élèves du Lycée s'appliquent aux élèves de Collège.

Dans le cadre de cette convention, le conseil d'administration du Lycée a fixé les forfaits suivants :  
.....[ à définir pour chaque accueil : DP 4 repas/semaine, DP 3 repas/semaine, DP 2 repas/semaine,...]

L'annexe financière jointe détaille le montant des forfaits à appliquer au Collège et à reverser au Lycée au moment de la facturation hors remise d'ordre.

La Région informera la CEA et le Collège de toute évolution tarifaire pendant la durée de la convention.

Les tarifs et les remises d'ordre fixées par la Région sont communiqués pour information par le Lycée au Conseil d'Administration du Collège. Une minoration de la facture sera accordée au Collège pour toutes situations familiales ou institutionnelles éligibles aux remises d'ordre votées par la Région. Le Collège se fera le relai de ces situations particulières.

#### Article 8.1.2. Facturation et admission en non-valeur :

##### 8.1.2.1 Facturation

Le Collège établit le bordereau des droits constatés et recouvre ses frais scolaires en fonction des forfaits de demi-pension choisis par les élèves.

Les élèves externes du Collège achètent leur repas au Collège au tarif fixé par sa collectivité de rattachement. Au préalable, le Collège aura acheté les tickets auprès du Lycée au tarif de la Région.

Le Lycée émet une facture trimestriellement correspondant aux forfaits figurant dans l'annexe annuelle et déduction faite des remises d'ordre accordées.

Le tarif facturé au Collège figurant dans l'annexe annuelle intègre la participation aux charges communes fixés par le Lycée liés à l'accueil du Collège.

Les factures de dégradations commises au service SRH sont établies par le Lycée et encaissées sur son budget. Elles sont adressées au Collège qui se charge du recouvrement auprès des familles.

Les commensaux achètent les tickets au Lycée au tarif de la Région.

#### 8.1.2.2. Admission en non-valeur

Considérant que le Lycée est un simple prestataire de service pour la restauration du Collège, que les élèves sont inscrits dans la base élèves du Collège et non dans celle du Lycée, que se sont donc juridiquement des élèves du Collège dont les familles sont débitrices du Collège, c'est donc à ce dernier de supporter le défaut de paiement des familles.

Les admissions en non-valeur et les frais d'huissiers sont donc à la charge du Collège qui est responsable de la procédure de recouvrement et de la mise en œuvre des aides telles que le fonds social.

### **Article 8.2 : Tarif des dégradations**

Les éventuelles dégradations constatées sur le matériel (verre, assiette, ravier, bol) sont facturées au Collège selon le tarif en vigueur voté en conseil d'administration du Lycée.

### **Article 9 : Durée et avenant**

La présente convention est conclue pour une année civile, et prend effet le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Elle est renouvelable annuellement par tacite reconduction, à trois reprises soit jusqu'au 31 décembre 2027 sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant son expiration annuelle par lettre recommandée avec accusé de réception.

La convention peut être modifiée par voie d'avenant après accord des parties.

**Article 10 : La juridiction compétente**

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable tout litige afférent à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention.

A défaut, tout litige résultant de l'application de la présente convention relève de la compétence du Tribunal Administratif compétent.

Fait en quatre exemplaires originaux, à ....., le.....

Pour la Région Grand Est

Le Lycée

.....

La Collectivité européenne d'Alsace

Le Collège

Frédéric BIERRY

.....

**Annexe annuelle à la Convention restauration  
entre le Lycée Leclerc et le Collège Poincaré**

Période du .....[année scolaire à préciser]

**Tarifs annuels à appliquer au Collège Poincaré - pour les forfaits DP, ces montants sont proratisés en fonction du nombre de semaine de présence :**

Décomposition tarifaire/ Tarif annuel par élève	Forfait DP 4 jours	Forfait DP 3 jours	Forfait DP 2 jours	Ticket élève
Tarif annuel..... fixé par la Région Grand Est ou le cas échéant le Lycée	....	....	....	....
Part du tarif consacré à la rémunération des personnels (...%)	....	....	....	....
<b>Tarif annuel ..... hors part personnel – Tarif à appliquer pour le Collège (*)</b>	....	....	....	....

**Tarifs par repas à appliquer aux commensaux du :**

Décomposition tarifaire	ATTEE + cat C Etat et AED / AESH	Autres commensaux	Tarifs extérieurs invités par le Collège
Tarif ..... à appliquer aux commensaux	....	....	....

(\*) Le tarif facturé au Collège pour les élèves n'intègre pas les charges de personnels qui fait l'objet d'une contribution annuelle versée par la CEA à la Région et/ou mise à disposition de personnel conformément aux dispositions de l'article 7 de la convention.

La [C.R.P. ou P.R.P.I.] n'est donc due par le Lycée que pour les commensaux du Collège

Fait à Strasbourg, en quatre exemplaires originaux, le .....

Pour la Région Grand Est

Le Lycée.

La Collectivité européenne d'Alsace

Le Collège.