AR Prefecture
043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025

Convention de Coopération relative à la fourniture de repas par le collège public de RETOURNAC aux élèves du 1erdegré des écoles de RETOURNAC et de CHARREE

COLLEGE : BORIS VIAN

Adresse : 9 rue Jean Saby

43130 RETOURNAC

Vu les lois n°83-8 du 7 janvier 1983 et n° 83-663 du 22 juillet 1983 modifiées par la loi n°85-97 du 25 janvier 1985 relatives à la répartition des compétences entre les Communes, les Départements, les Régions et l'Etat,

Vu le décret n°2010-99 du 27 janvier 2010, relatif à l'organisation et au fonctionnement des établissements publics locaux d'enseignement (E.P.L.E.),

Vu le Code de l'Education,

Vu le Code de la Commande Publique et notamment l'article L.2511-6,

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 ;

Vu la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi AGEC ;

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, dite loi Climat et résilience ;

Vu les orientations et ambitions du Département de Haute-Loire en matière de politique éducative et en matière de restauration (projet « Manger Local et Bio au Collège »),

Vu la convention passée le ***20/10/2023*** entre le Département et l'EPLE pour l'organisation et la gestion des compétences transférées au Département,

Vu la convention passée le ..... (conseil d'administration n°) entre le Département, la commune de RETOURNAC et l'EPLE pour la fourniture de repas aux élèves du 1er degré des écoles de RETOURNAC et de CHARREE

Vu la délibération de la Commune de RETOURNAC en date du .....

Vu la décision du Conseil d'Administration de l'EPLE (tarifs – validés par la décision de la Commission Permanente du ***23/06/2025)*** et du ***.....*** (convention de fourniture de repas scolaires à la Commune),

Entre les soussignés,

AR Prefecture
043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025

Le Département de Haute-Loire, représenté par la Présidente du Département, Madame Marie-Agnès PETIT,

La Commune de RETOURNAC, représentée par sa Maîresse, Mme Patricia GOUDARD.

L'Etablissement Public Local d'Enseignement, représenté par le chef d'établissement, autorisé à signer par délibération du conseil d'administration du (.....)

PREAMBULE

Consécutivement au transfert en 2005 de la compétence de la restauration scolaire au Département opéré par l'acte II de la décentralisation, le Département souhaite mettre en œuvre une politique en matière de restauration de qualité.

Le Département est engagé depuis fin 2016 dans le projet « Manger Local et Bio ». La démarche vise à augmenter la part de local et de bio dans les restaurants collectifs des collèges publics par la mise en place d'un programme d'accompagnement spécifique pour prévenir le gaspillage alimentaire, sensibiliser les élèves à l'alimentation durable, mettre en place le compostage autonome en établissement, et introduire des produits locaux et/ou bio dans les repas servis.

Il mène en parallèle un travail important d'accompagnement technique des cuisines visant à la fois à renforcer l'alimentation de qualité et à préserver les conditions de travail des agents.

De plus, le Département soutient les démarches territoriales dites « Projet Alimentaire Territorial ». Outil contractuel visant à rapprocher les acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, il contribue à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé du territoire. Le PAT facilite l'accès de tous à une alimentation saine, durable et de qualité. Il vise la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

Le projet Manger Local et Bio, en privilégiant le « fait maison » et les approvisionnements des restaurants des collèges en denrées locales et si possible bio, contribue au développement local, au rayonnement des territoires et s'inscrit dans l'application de démarches territoriales concertées, notamment les plans alimentaires territoriaux (coopération locale).

Le Département, fort de ses expériences en matière de restauration et animé d'un esprit d'appui et d'accompagnement au profit des collectivités de son territoire (solidarité territoriale), privilégie autant que possible la mutualisation des moyens consacrés à la restauration.

Le **collège de RETOURNAC** et les **écoles de RETOURNAC et de CHARREE** étant situés à proximité, les parties ont contracté une convention de mutualisation en 2024 afin que la cuisine du collège desserve les **écoles RETOURNAC et de CHARREE**. Celle-ci arrivant à échéance, il convient de la renouveler.

Convaincues de la convergence et de la complémentarité de leurs orientations en matière d'éducation et de restauration, les parties entendent désormais poursuivre leur partenariat.

L'objectif affirmé de ce partenariat est d'assurer une mutualisation de moyens, de compétences et d'expertises au profit d'une restauration scolaire de qualité tout en assurant au mieux les intérêts de chaque collectivité et de leurs usagers respectifs.

AR Prefecture
043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet d'organiser la coopération entre les parties en vue de la fourniture des repas de midi produits à la cuisine du collège en faveur des élèves **des écoles de RETOURNAC et de CHARREE**.
Elle fixe notamment :

- les engagements respectifs et réciproques de chaque partie dans la mise en œuvre du service de restauration scolaire,
- les modalités administratives, techniques et pratiques de cette coopération,
- l'organisation et le cadre en matière de finances, de moyens humains et de moyens matériels,

Les présentes dispositions s'inscrivent dans le cadre prévu par le code de la commande publique et notamment son article L.2511-6 et par le code de l'éducation qui autorisent, sous certaines conditions, la coopération entre collectivités par la mutualisation des moyens pour des considérations d'intérêt général dont le service de restauration.

Article 2 : les orientations communes

Les parties partagent les mêmes orientations en faveur d'un service public local de l'Education qualitatif mettant l'intérêt de l'élève au cœur des préoccupations. Leurs actions et ambitions convergent donc, chacune pour ce qui la concerne, vers un service de restauration scolaire de qualité pour tous les usagers.
Concrètement, aux termes de la présentent coopération, les parties entendent favoriser :

- un repas de qualité, enjeu essentiel en termes de santé et de qualité de vie des élèves.

- une pause méridienne comme un temps d'éducation à part entière en mettant tout en œuvre afin de faire de ce temps un moment d'éducation des élèves au goût, au fait maison, au bien-manger responsable (qualité des produits, qualité nutritionnelle, lutte contre le gaspillage, compostage des bio déchets),

- la préservation de qualité de vie au travail et le renforcement de la professionnalisation des agents départementaux,

- l'optimisation des outils de production et de service de restauration existants,

- la valorisation de cette coopération en se donnant les moyens de communiquer et de sensibiliser auprès de l'ensemble des usagers autour de la qualité du service de restauration scolaire élaboré conjointement,

- une coopération équilibrée sur le plan économique par lequel les intérêts de chaque partie est préservé au travers de flux financiers maîtrisés et équitables.

Article 3 : Engagements du Collège

Le collège assure les menus, les commandes, le paiement des factures de denrées, la confection des repas destinés aux enfants **des écoles de RETOURNAC et de CHARREE**.

Le nombre de repas à confectionner devra être communiqué **deux semaines avant** au Collège et **confirmé chaque jour avant 9 h 00**.

AR Prefecture
043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025

Le nombre maximum de repas que le Collège s'engage à réaliser chaque jour est le suivant :
Les écoles de RETOURNAC et de CHARREE : 160 inscrits au maximum (nombre élèves et commensaux).

Toute évolution significative du nombre de repas à réaliser doit faire l'objet d'un avenant à la présente convention.

La qualité des prestations et des modalités du service sont définies ci-dessus :

Les repas fournis sont équilibrés et respectent le Plan National Nutrition Santé ; ils doivent être servis intégralement aux élèves/ enfants – de l'entrée au dessert.

La qualité des repas est garantie si la maîtrise des risques s'applique après réception des plats et des denrées par la Commune de RETOURNAC au Collège (c'est-à-dire après la mise en container et la vérification de la température) jusqu'à l'assiette du consommateur.

Les menus fournis sont :

- Le menu unique à quatre ou cinq composantes ;
- Des repas à thèmes : ponctuellement ;
- Des menus particuliers avec Projet d'Accueil Personnalisé (PAI)

Les menus peuvent être adaptés aux besoins des enfants atteints de troubles de santé et notamment d'allergies ou d'intolérances alimentaires à la demande de la Commune de RETOURNAC au Collège, qui présentera les demandes écrites des familles accompagnées des justificatifs (certificats médicaux).

Le Collège les transmettra dans les plus brefs délais au médecin scolaire de l'établissement qui déclinera les mesures à prendre par le Collège pour la prise des repas et des goûters.

Le Collège se réserve la possibilité de refuser la fourniture de repas pour des enfants dont les allergies seraient trop complexes à gérer.

Dans l'attente de l'élaboration du programme d'accueil individualisé (PAI), le principe de précaution s'applique et la famille fournira pour chaque enfant concerné un panier repas, conformément aux dispositions prévues dans la circulaire du 8 septembre 2003. Une fiche de conseils sera transmise à la famille par l'infirmière du Collège.

Enfin, à la demande formulée par les responsables de l'enfant ou par le Collège, il est possible d'autoriser ponctuellement des paniers repas seuls.

Les périodes et dates de fonctionnement du restaurant du collège sont arrêtées comme suit :

Calendrier scolaire par année scolaire.

Modalités financières des prestations : Le Collège facturera à la Commune de RETOURNAC, à la fin du mois, les repas fournis selon les tarifs en vigueur. Les paiements seront effectués à l'ordre de l'agent comptable.

Dépenses de fonctionnement :
Sur le prix du repas, est prélevé pour les charges communes de la restauration scolaire un pourcentage de 13% déterminé en Conseil d'administration lors du vote du budget.

AR Prefecture
043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025

Les sommes ainsi dégagées doivent couvrir la totalité des dépenses autres que les denrées et les fournitures consommables. Elles sont donc affectées en priorité aux fluides, aux produits d'entretien et aux contrats obligatoires.

Article 4 : Engagements de la Commune de RETOURNAC

4.1 Transport des repas

Le transport des repas devant être consommés hors du collège est à la charge de la Commune de RETOURNAC **(**fourniture et entretien du véhicule**)**.

Il s'effectue sous sa responsabilité (transport dans le respect des règles sanitaires).
Un enregistrement de la température des denrées alimentaires sera effectué sous la responsabilité du Collège avant le départ des repas pour l'école.

4.2 : charges de personnel

Compte tenu du nombre de repas fournis quotidiennement, un agent communal est mis à la disposition du collège par la Commune de RETOURNAC **pour 7 heures par jour tous les jours de préparation et de fourniture de repas aux écoles** de RETOURNAC et de CHARREE.

Il a pour mission de participer à la préparation des plats, à l'entretien des locaux et de l'équipement de cuisine, ainsi qu'au conditionnement des repas. La participation à la préparation des repas contribue notamment au développement du « fait maison » par le restaurant du collège et à la réduction du coût des denrées.

Il effectue un retour d'information au collège relatif à la taille des portions nécessaire et au gaspillage des enfants afin d'adapter la production des repas.

Il est placé sous l'autorité fonctionnelle du Secrétaire général du Collège, agissant sous couvert du Principal.

A la commune de RETOURNAC incombent les dépenses afférentes aux traitements, indemnités, formation et la surveillance médicale du personnel mis à disposition du Collège au titre de la restauration du 1er degré.

Comme tout personnel manipulant des denrées alimentaires, il doit avoir subi, dans le respect de la réglementation en vigueur, les visites médicales obligatoires pour constater son aptitude à ses fonctions. Les certificats médicaux et attestations de formation aux bonnes pratiques d'hygiène seront remis au Secrétaire général au début de chaque prise de fonction et au début de chaque année scolaire.

Des tenues vestimentaires et le port de vêtements de travail adaptés sont indispensables. Le renouvellement journalier de ces tenues est nécessaire. La fourniture des tenues est à la charge de la Commune de RETOURNAC et l'entretien à la charge du Collège.

Un rapport sur les manières de servir de l'agent municipal mis à disposition du collège pour les missions de la restauration peut le cas échéant être transmis par le Secrétaire général et le Principal et transmis à la Commune et au Département.
En cas de manquement grave et répété, l'établissement sera fondé à demander à tout moment son remplacement dans l'intérêt du service.

4.3 modalités financières des prestations

AR Reçu
043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025

A réception de la facture émise par le Collège, la Commune de RETOURNAC, assure les paiements à l'ordre de l'agent comptable dans un délai de 30 jours.
La Commune de RETOURNAC se chargera du recouvrement du montant des repas auprès des familles et des commensaux.

4.4 : Assurances

La Commune de RETOURNAC reconnaît avoir souscrit une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités exercées par son personnel dans l'établissement.

Cette police porte le numéro (.....)

Elle a été souscrite le (.....) auprès de (.....)

L'attestation d'assurance est annexée à la présente convention.

Article 5 : Engagements du Département

Le Département assure :

- La mise à disposition des personnels nécessaires à la production des repas
- La formation des agents départementaux affectés en restauration scolaire ;
- L'équipement structurant et les travaux de construction ou de restructuration des restaurants scolaires, cuisines, salles de restauration ;
- L'accompagnement nutritionnel de l'établissement par le financement des interventions techniques et pédagogiques d'un(e) diététicien(ne) du centre hospitalier Emile ROUX du Puy-en-Velay ;
- L'accompagnement de l'établissement à l'actualisation de son Plan de maîtrise sanitaire ;
- La valorisation des projets d'alimentation durable des établissements via le dispositif de labellisation « Manger Local et Bio» :
    - Accompagnement technique pour développer le fait maison (proposition d'ateliers culinaires)
    - Accompagnement technique, méthodologique et pédagogique à la réduction et à la maitrise du gaspillage alimentaire ;
    - Accompagnement à la réalisation du compostage des biodéchets ;
    - Appui dans la recherche de fournisseurs de produits locaux, organisation de visites de fermes et intervention de producteurs locaux.

Le collège fixe les tarifs de restauration scolaire/ périscolaire.

Pour l'année 2026, le prix du repas est de : 4.00€ le repas.

Le collège peut proposer une évolution du tarif du repas. Toute modification de ce tarif doit faire l'objet d'un avenant à la présente convention.

Article 6 : Dispositions communes vis-à-vis des investissements

Toutes les dépenses d'investissement liées à la confection des repas sont réparties au prorata des rationnaires entre la Commune de RETOURNAC et le collège. Ce dernier peut solliciter le Département conformément au dispositif de subvention à l'acquisition d'équipement de cuisine dans les EPLE.

Si l'accueil des élèves/enfants nécessite des aménagements spécifiques, ceux-ci restent à la charge de la Commune de RETOURNAC. En cas de restructuration de la

AR Prefecture
043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025

cuisine, les dépenses afférentes seront réparties entre la Commune de RETOURNAC et le Département au prorata du nombre de repas.

Article 7 : durée de la convention

La présente convention est conclue pour une durée de 4 années : **elle prend effet à compter du 01 janvier 2026.**

Toute modification de la présente convention devra intervenir par voie d'avenant, notamment en cas d'évolution des tarifs des repas ou du nombre de repas à fournir à la Commune de RETOURNAC pour les écoles de RETOURNAC et de CHARREE.

Article 8 : litige

La présente convention peut être dénoncée par le Département et le Collège avec un préavis d'un mois par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception en cas de non-respect du temps de travail et de la qualification du personnel mis à disposition par la Commune de RETOURNAC.

Elle peut être dénoncée par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception par le Département et le Collège ou la Commune pour tout autre motif avec un préavis de trois mois.

En cas de litige résultant de l'interprétation ou de l'application de la présente convention, les parties s'engagent à tout mettre en œuvre pour parvenir à un règlement amiable dudit litige. En cas d'échec de la conciliation, le différend sera porté devant le Tribunal Administratif de Clermont Ferrand.

Fait à RETOURNAC, le _____

Le Chef d'Etablissement :

Grégoire MOULIN
***Signature** et cachet*

La Présidente du Département :

Marie-Agnès PETIT
***Signature** et cachet*

La Mairesse de Retournac

Patricia GOUDARD
***Signature** et cachet*

AR Prefecture

043-214301624-20251218-DEL2025_131-DE
Reçu le 22/12/2025