



**CONVENTION QUADRIPARTITE DU FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE
RESTAURATION : COLLEGE EMILE GALLE – COMMUNE D’ESSEY-LES-NANCY –
ASSOCIATION LEO LAGRANGE - CONSEIL DEPARTEMENTAL**

Entre les soussignés,

Le Département de Meurthe-et-Moselle, représenté par sa Présidente, Madame Chaynesse KHIROUNI,

La commune d’Essey-lès-Nancy représentée par son maire, Monsieur Michel BREUILLE,

Le collège Emile Gallé, représenté par son chef d’établissement, Madame Ingrid HUET, autorisé(e) à signer par délibération du conseil d’administration du

L’association Léo Lagrange Centre Est, domiciliée le Karré, 2 rue Maurice Moissonnier, 69517 Vaulx-en-Velin Cedex, représentée par son Président, Monsieur Hervé CRAUSTE, délégataire de service public pour la gestion et l’exploitation des accueils périscolaires, extrascolaires et d’accueil de jeunes de la commune d’Essey-lès-Nancy,

Vu la loi NOTRe du 7 août 2015 relative à la répartition des compétences entre les communes, les départements, les régions et l’Etat,

Vu le décret n° 85-924 du 30 août 1985 relatif aux établissements publics locaux d’enseignement (EPL),

Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,

Vu les articles L213-2, R531-2 et R531-53 du Code de l’Education relatifs à la définition des tarifs de restauration scolaire dans les collèges,

Vu les articles L421-10 et L421-23 du Code de l’Education relatif à la mutualisation des services de restauration,

Vu la délibération du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle n° 9684 du 24 juin 2019 relative à la tarification de la restauration scolaire relevant de la compétence du Département de Meurthe-et-Moselle,

Vu la délibération de l'assemblée départementale en date du,

Vu la décision du conseil d'administration du collège en date du,

Vu la décision du conseil municipal de la commune en date du,

Vu la décision de l'association Léo Lagrange en date du,

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les modalités de l'organisation fonctionnelle et financière du service de restauration pour des rationnaires ne relevant pas directement de l'établissement, et porte en l'occurrence sur l'accueil et la fourniture de repas le midi aux élèves du 1^{er} degré de la commune d'Essey-lès-Nancy.

Il a été convenu ce qui suit :

- le collège accueillera des élèves dans la limite des capacités de production maximum.
- l'accompagnement des élèves et leur encadrement relèvent de personnels recrutés par l'association. Durant tout le temps de leur présence dans les locaux du collège, les enfants seront sous la responsabilité de ces personnels.

L'utilisation des locaux et la discipline relèvent du règlement intérieur du collège.

Le chef d'établissement pourra, le cas échéant, prononcer une exclusion temporaire ou définitive pour tout enfant ayant contrevenu aux règles de bonne conduite après signalement des faits par un personnel encadrant les élèves ou par un personnel du collège qui assure le service dans cette salle. L'association et la famille seront tenues informées de cette décision. La décision ne pourra être effective que 72 heures après information à la famille.

Les périodes, les jours et les horaires d'utilisation sont les suivants : **lundi, mardi, jeudi et vendredi** des périodes scolaires où fonctionne la restauration pour les collégiens. Les élèves doivent se présenter au service de restauration du collège à **11h40**.

Les locaux et les voies d'accès sont mis à la disposition des utilisateurs selon les modalités de l'établissement qui devront les laisser en l'état.

Article 2 : Conditions pratiques d'organisation

Le collège assure les menus, les commandes, le paiement des factures de denrées, la confection des repas et l'accueil des élèves demi-pensionnaires y compris pour les enfants du premier degré.

L'association communiquera au collège le nombre prévisionnel de repas à confectionner au plus tard le lundi pour la semaine suivante.

En cas d'absence prévisible d'un groupe d'enfants, l'association devra prévenir le collège au moins 5 jours à l'avance à l'adresse mail : ce.0541211@ac-nancy-metz.fr, avec copie à Madame KARLE, adjointe-gestionnaire : patricia.karle@ac-nancy-metz.fr et à Monsieur Jean ZVORYKIN, secrétaire gestion : jean-zvorykin@ac-nancy-metz.fr.

Le nombre de repas fermement commandés le lundi précédent chaque semaine concernée sera fixe et dû pour la semaine concernée.

Néanmoins, les absences d'enfants pour raison de santé à compter du 4^{ème} jour ouvré d'absence consécutive pourront donner lieu à une non facturation des repas. Il appartiendra à l'association de centraliser les informations concernant les enfants et de communiquer au collège au plus tard le dernier jour du mois concerné, la liste des enfants et le nombre de jours d'absence (à compter de 4 jours ouvrés consécutifs) de la restauration pour raison médicale.

Article 3 : Qualités de la prestation

Afin de respecter les modalités prévues dans l'arrêté du 21 décembre 2009 et dans le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011, les menus devront satisfaire les besoins nutritionnels et diététiques, conformément aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), en particulier, celles portant sur la qualité nutritionnelle des repas, les grammages et le contrôle des fréquences par catégories d'aliments. Chaque fréquence sera observée sur 20 repas.

Chaque repas sera constitué de 5 composantes (+ le pain) :

- une entrée chaude ou froide,
- un plat protidique,
- une garniture ou un accompagnement,
- un fromage ou un laitage,
- un dessert ou un fruit.

Les ingrédients tels que : huile, vinaigre, sel fin, poivre moulu, moutarde, mayonnaise, ketchup, vinaigrette, sucre semoule, beurre seront prévus en fonction des besoins et des nécessités qu'impliquent les menus.

Les grammages des repas devront être adaptés aux publics concernés : enfants en maternelle, enfants en classe élémentaire afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

• Respect de la loi Egalim

Promulguée le 30 octobre 2018, elle a pour objectif l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire ainsi qu'une alimentation saine, durable et accessible à tous. Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi impose à la restauration collective de proposer au moins 50% de produits durables sous signe d'origine et de qualité dont 20% issus de l'agriculture biologique.

3 enjeux :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail,

- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits,
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Toute la restauration collective publique, les gestionnaires privés des restaurants collectifs des établissements scolaires et universitaires, d'accueil des enfants de moins de 6 ans, de santé, sociaux et médico-sociaux et les pénitenciers sont concernés par cette loi.

• Confection des repas

Les plats principaux seront confectionnés principalement à partir de produits frais et cuisinés au sein de la cuisine afin de limiter de façon rigoureuse l'utilisation de produits carnés « reconstitués ».

Le responsable de la cuisine devra se conformer strictement à l'ensemble de la législation relative aux Encéphalopathies Spongiformes Bovines et fournir, à chaque service de viande bovine, l'ensemble des informations sur la traçabilité. (Décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).

Il affichera l'origine des viandes et volailles, porcs et moutons mis aux menus. Cette obligation, effective depuis le 1^{er} mars 2022, concerne les viandes achetées crues (fraîches ou surgelées) et cuisinées mais ne s'applique pas aux viandes déjà préparées.

• Confection de repas spéciaux, spécifiques

Les menus peuvent éventuellement 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, qui présentera les demandes écrites des familles accompagnées des justificatifs.

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.

Ce PAI sera établi au sein de l'école avec l'aide de l'infirmière scolaire de secteur et sera transmis au collège pour application sous réserve de sa faisabilité.

Pour des raisons exceptionnelles et/ou accidentelles imprévues : problèmes techniques, panne d'un équipement, coupure de gaz ou d'électricité, manque de plusieurs agents (maladies ou grève), retard de livraison, refus d'une marchandise non conforme, rupture de stock chez un fournisseur... la cuisine pourra modifier une ou plusieurs composantes du menu prévu.

• Tableau des allergènes

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirops de glucose à base d'orge • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachides	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques • Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

Certains ingrédients et substances ont fait l'objet d'une exemption temporaire dans l'attente des résultats des évaluations scientifiques.

Article 4 : Mise à disposition de personnel

La commune met quotidiennement à disposition du collège deux agents de service qui apporteront leur concours pour des tâches au sein de la cuisine et de réfectoire suivant les besoins du service.

Article 5 : Modalités financières

Compte tenu de la mise à disposition de personnel par la commune, les tarifs de la présente convention seront les suivants :

Publics	Tarifs
Demi-pensionnaires	3,50 €
Accompagnateurs	4,60 €

Une facture sera établie par le collège tous les deux mois sous forme de mémoire déposé sur la plateforme CHORUS, payable par virement. En cas d'absence non justifiée, le nombre de repas sera dû.

Les paiements seront effectués au nom du collège.

L'association se chargera du recouvrement du montant des repas auprès des familles et des commensaux.

Toute modification des dispositions tarifaires fera l'objet d'une notification du Conseil départemental à l'association et au collège au moins 3 mois avant prise d'effet des nouveaux tarifs.

L'association s'engage à réparer ou à indemniser le collège pour les dégâts du matériel et des locaux.

Si l'accueil des élèves du 1^{er} degré nécessite des aménagements spécifiques notamment concernant l'achat de mobilier adapté, ceux-ci restent à la charge de l'association.

Article 6 : Assurance

1° Préalablement à l'utilisation des locaux, l'association reconnaît :

- avoir souscrit une police d'assurance couvrant les dommages pouvant résulter de l'utilisation des locaux et des matériels mis à sa disposition. Cette police portant le n°..... a été souscrite le auprès de.....
- avoir pris connaissance des consignes de sécurité et s'engage à les appliquer,
- avoir constaté avec le chef d'établissement l'emplacement des dispositifs d'alarme, des moyens d'extinction et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des mesures de secours.

2° Au cours de l'utilisation des locaux mis à sa disposition, l'association s'engage à :

- contrôler les entrées et les sorties des participants,
- faire respecter les règles de sécurité par les participants,
- assurer l'encadrement des élèves par un personnel en nombre suffisant,
- signaler sans délai tout problème de fonctionnement ou de sécurité au chef d'établissement.

Article 7 : Durée et résiliation de la convention

La présente convention prend effet à compter du **1^{er} janvier 2024** et arrivera à échéance le **31 décembre 2024**.

Elle pourra être résiliée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 8 : Modification de la convention

Toute modification des conditions ou modalités d'exécution de la présente convention, définie d'un commun accord entre les parties, fera l'objet d'un avenant.

Article 9 : Litige

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 Nancy.

Fait à NANCY le

Pour la Présidente du Conseil départemental,
Et par délégation,
Le Vice-Président délégué à la jeunesse, à
l'éducation, au sport et à l'éducation populaire,

Jacky ZANARDO

Pour le collège Emile Gallé,
La Principale,

Ingrid HUET

Pour la commune d'Essey-lès-Nancy,
Le Maire,

Michel BREUILLE

Pour l'association Léo Lagrange,
Le Président,

Hervé CRAUSTE