



**COMMUNAUTE
D'AGGLOMERATION
GAILLAC-GRAULHET**



COLLEGE LEON GAMBETTA

DEPARTEMENT DU TARN

CONVENTION DE FOURNITURE DES REPAS AUX ELEVES DES ECOLES MATERNELLE ET PRIMAIRE DE COUFOULEUX PAR LE COLLEGE LEON GAMBETTA DE RABASTENS

Année 2026

Vu les dispositions du code de l'éducation et en particulier des articles L 213-1 à L 213-10, L 421-1 à L 421-19 ainsi que les articles R531-52 et R531-53 ;

Vu la loi 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 (« EGALIM »)

Vu le code général des collectivités territoriales ;

Vu le règlement (CE) n° 852-2004 (modifié) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853-2004 (modifié) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la recommandation nutrition GEMRCN (groupe d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition) ;

Vu décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

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

Vu la décision du Conseil d'administration du collège Léon Gambetta en date du/...../2025;

Entre les soussignés

La communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet, représentée par M. Paul SALVADOR, Président

Le Collège Léon Gambetta de Rabastens, représenté par Mme Fabienne MEILHAN, Principale,

Le Département, représenté par monsieur Christophe RAMOND, Président.

Il est convenu :

ARTICLE 1 : OBJET

Le collège Léon Gambetta de Rabastens dispose d'une cuisine centrale qui a pour vocation de préparer les repas en mode « liaison chaude » pour les élèves et les commensaux du collège ainsi que pour les élèves des écoles primaires et maternelles de la commune Coufouleux.

La gestion de la cuisine centrale est déléguée au collège. Le chef d'établissement assure l'encadrement et organise le travail des agents placés sous son autorité. Les tarifs des écoles primaires sont votés par le Conseil d'administration du collège et de la communauté d'agglomération. Le Département détermine les modalités d'exploitation. Pour l'année 2026, le tarif d'un repas est de 3,50€.

La présente convention a pour objet de définir les modalités de fourniture des repas aux élèves de Coufouleux.

ARTICLE 2 : LES EFFECTIFS

Le nombre moyen de repas fournis quotidiennement sur l'année 2026 sera de 330 (environ 120 le mercredi) .

L'école de Coufouleux transmettra le nombre de repas à préparer au service gestion du collège tous les vendredis au moins 8 jours à l'avance.

Une variation d'effectif en plus ou en moins de 10 repas sera admise de la veille pour le lendemain.

De la même manière cette dernière préviendra le collège :

- en cas de baisse importante des effectifs liée à des voyages scolaires, des classes de neige, des classes vertes ou toute fermeture pendant la période scolaire **au plus tard** dans les 10 jours ouvrés qui précèdent ces activités. Dans le cas contraire, les repas seront facturés sur la base du nombre de repas du dernier jour servi ;
- en cas de hausse importante des effectifs liée notamment à une manifestation exceptionnelle, au plus tard dans les 10 jours ouvrés qui précèdent cette manifestation.

ARTICLE 3 : LA COMPOSITION DES MENUS

Les menus seront établis pour quatre semaines et respecteront les règles du décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas et communiqués aux écoles.

Les repas des élèves des écoles seront équivalents à ceux du collège, adaptés à leur âge conformément à la recommandation nutrition G.E.M.R.C.N. (groupement d'étude des marchés en restauration collective et nutrition).

Le collège en sa qualité de responsable de la composition des menus, effectuera des analyses de menus.

Le collège se réserve le droit en cas de force majeure (fermeture du collège, par exemple dans le cadre d'une épidémie ou en cas de grève, livraison de denrées non parvenues à temps,...) et en l'absence de repas tampon de modifier le menu. Cette modification doit avoir pour seul objectif de garantir la livraison des repas et de limiter le gaspillage alimentaire.

Comme pour les collégiens sera :

- étudié individuellement la fourniture de repas pour les élèves qui doivent suivre un régime alimentaire particulier ;
- obligatoirement établi un Projet d'Accueil individualisé (P.A.I.) après accord du chef d'établissement du collège, lorsque le besoin s'en fait sentir. A la demande de l'une des parties, une réunion de concertation pourra être organisée.

Faute d'accord ou en cas d'impossibilité de mise en œuvre dans les conditions nécessaires, aucun repas ne sera fourni à l'élève concerné.

ARTICLE 4 : LES JOURS DE LIVRAISON DES REPAS

Les repas seront fournis aux écoles primaires et maternelles pour les services du midi des lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

En dehors des jours de fonctionnement du collège et en cas de fermeture (épidémie, grève, vacances scolaires...) aucun repas ne sera livré.

Toutefois, les écoles de Coufouleux ont la possibilité de commander au Collège Gambetta, un repas dit « tampon ». Il s'agit ici de permettre aux écoles de Coufouleux d'avoir à disposition des denrées alimentaires pouvant se conserver aisément dans la durée et qui permettraient de constituer un repas de secours qui puisse être préparé facilement en cas de difficulté ne permettant pas la fourniture et/ou la distribution des repas pour une journée (grève du personnel du collège et/ou des écoles, incident technique,...)

En pratique, les écoles de Coufouleux passent commande pour un nombre de repas tampon précis (par exemple 270) et sont livrés en même temps qu'une livraison de repas classique. La facturation quant à elle se fera sur le nombre de repas tampon commandés.

ARTICLE 5 : HORAIRE DE LIVRAISON

Les repas seront distribués à 10 h 30 au collège. Il sera fourni un bon de livraison qui précisera la température des denrées au départ du collège conformément aux règles HACCP. Ce bon de livraison sera émargé par le collège et le livreur de l'école de Coufouleux.

ARTICLE 6 : LE TRANSPORT

Les repas seront préparés et conditionnés par le collège Léon Gambetta de Rabastens puis seront transportés et distribués par l'école de Coufouleux.

Le transport des repas s'effectuera selon les règles HACCP de la liaison chaude. L'agglomération veillera :

- ✦ à organiser le transport dans des containers isothermes pour les plats chauds les plats froids et les ingrédients divers à partir du collège. Concernant les plats chauds, afin de garantir leur sécurité alimentaire et un maintien à 63 ° jusqu'au moment du service, ils seront livrés à l'école de Coufouleux à une température supérieure à 63 °;
- ✦ à l'hygiène du véhicule dans lequel sont transportés les containers.

En aucun cas la responsabilité du collège Léon Gambetta de Rabastens ne sera engagée si un accident ou un incident survenait après la fourniture des repas.

Pour éviter toute déperdition de chaleur, de réchauffement ou de contamination extérieure, les containers devront être ouverts au moment de servir les élèves.

Toute denrée non consommée le jour même de sa préparation sera éliminée du circuit de distribution.

ARTICLE 7 : LA TEMPERATURE DES PLATS CHAUDS AU DEPART DU COLLEGE

Afin de garantir la sécurité alimentaire des plats chauds et un maintien à 63°C jusqu'au moment du service aux enfants, ils seront livrés à l'école de Coufouleux à une température supérieure à 63°C.

ARTICLE 8 : LE NETTOYAGE DES CONTAINERS

Les containers ne seront pas stockés près d'une source de chaleur (four, chaudière...) ou à l'extérieur sans les protéger.

Le nettoyage et la désinfection des containers sera fait par l'école de Coufouleux après le service des repas et par le collège Léon Gambetta de Rabastens à réception.

Ces containers, fournis par l'école de Coufouleux seront en polyéthylène. Les produits d'entretien susceptibles de les détériorer (ex : javel pur, essence, vinaigre, acides) ne seront pas utilisés.

ARTICLE 9 : MISE A DISPOSITION

La production de repas pour les élèves des écoles maternelle et primaire de Coufouleux génère un travail supplémentaire.

Aussi afin de maintenir une qualité de service et de ne pas pénaliser les agents du collège qui œuvrent au service restauration, l'agglomération mettra un personnel à disposition les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 7h00 à 10h00 soit 15 heures par semaine en période scolaire soit un total horaire annuel d'environ 540 heures.

Les missions de l'agent mis à disposition sont les suivantes :

- Aide à la préparation des repas et à la mise en containers des repas à destination des écoles maternelles et primaires de Coufouleux.

Pendant les périodes de présence au restaurant scolaire et à la cuisine du collège, cet agent sera placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement du collège mais demeurera sous l'autorité hiérarchique de l'agglomération qui en assurera la rémunération.

En cas d'absence de longue durée, son remplacement devra être assuré. De même en cas de manquement grave signalé et non résolu, il pourra être exigé la mise à disposition d'une autre personne.

Il sera, durant sa présence dans le collège :

- ✦ directement placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement ou, par délégation, de l'adjoint-gestionnaire ;
- ✦ le chef de cuisine aura en charge la gestion opérationnelle des tâches confiées à l'agent mis à disposition.

L'agent devra :

- ✦ passer une visite médicale annuelle avec aptitude à la manipulation des denrées alimentaires. Une copie de cette visite annuelle sera transmise au collège ;
- ✦ respecter les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité conformément à la législation en vigueur ;
- ✦ porter des vêtements de travail adaptés.

Le Département garantit la responsabilité civile des agents pour les dommages qu'il pourrait causer aux personnes et aux biens dans le cadre de cette mise à disposition et reconnaît avoir souscrit une police d'assurance.

ARTICLE 10 : CONTROLE SANITAIRE

Dans le cadre du contrôle sanitaire et qualitatif pratiqué dans les restaurants de collectivité, le Directeur de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations ou ses délégués seront appelés à inspecter la préparation et la distribution aux élèves des écoles élémentaires et primaires, les locaux et le matériel utilisé. Au-delà de cette mission d'inspection, les responsables concernés voudront bien noter l'aspect de coopération et de conseil et non autoritaire que revêt la mission de vétérinaire délégué.

ARTICLE 11 : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Le collège est inscrit dans le dispositif éco-collège, le Département dispose d'un agenda 2030 et a mis en place une charte de lutte contre le gaspillage.

A ces titres, l'école de Coufouleux et le collège conviennent de mettre en place toutes les mesures pour limiter le gaspillage.

