

 COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION GAILLAC-GRAULHET	COLLEGE DE COUFFOULEUX	DEPARTEMENT DU TARN
---	--------------------------------------	-----------------------------------

CONVENTION DE FOURNITURE DE REPAS AUX ELEVES **DES ECOLES MATERNELLE ET PRIMAIRE DE** **COUFFOULEUX PAR LE COLLEGE DE COUFFOULEUX**

Année 2026-2027

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 ;

En l'absence de Conseil d'Administration valablement réuni, en application de la théorie de l'urgence et conformément au principe de continuité du service public, le chef d'établissement signe la présente convention.

Entre les soussignés

La communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet, représentée par M. Christophe GOURMANEL, Président

Le Collège de Couffouleux, représenté par M. David MARCOS, Principal,

Le Département, représenté par M. Christophe RAMOND, Président.

Il est convenu :

ARTICLE 1 : OBJET

Le collège de Couffouleux 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 élémentaires et maternelles de la commune de Couffouleux.

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 2026-2027, le tarif d'un repas est de 3,30€.

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

ARTICLE 2 : LES EFFECTIFS

Le nombre moyen de repas fournis quotidiennement sur les années 2026-2027 et 2027-2028 sera de 330 (environ 120 le mercredi).

La communauté d'Agglomération 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 constitués de quatre composantes conformément à la demande de la communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet. Ils seront composés d'une entrée systématique + plat protidique + accompagnement + produit laitier ou dessert.

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 de sécurité 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, la communauté d'Agglomération a la possibilité de commander au Collège, un repas dit « tampon ». Il s'agit ici de permettre aux écoles de Couffouleux 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, la communauté d'Agglomération passe commande pour un nombre de repas tampon précis (par exemple 330) 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 la communauté d'Agglomération.

ARTICLE 6 : LE TRANSPORT

Les repas seront préparés et conditionnés par le collège Couffouleux puis seront transportés et distribués par la communauté d'Agglomération.

Le transport des repas s'effectuera selon les règles HACCP de la liaison chaude. La communauté d'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 Couffouleux à une température supérieure à 63 °;
- ✧ à l'hygiène du véhicule dans lequel sont transportés les containers.

En aucun cas la responsabilité du collège de Couffouleux 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 aux écoles de Couffouleux 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 la communauté d'Agglomération après le service des repas et par le collège de Couffouleux à réception.

Ces containers, fournis par la communauté d'Agglomération seront en polyéthylène alimentaire. Quant aux produits d'entretien susceptibles de les détériorer (ex : javel pur, essence, vinaigre, acides), ils ne seront pas utilisés.

ARTICLE 9 : MISE A DISPOSITION

La production de repas pour les élèves des écoles maternelle et élémentaires de Couffouleux 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 6h00 à 11h00 soit 25 heures par semaine en période scolaire soit un total horaire annuel d'environ 900 heures via une MAD de service.

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 élémentaires de Couffouleux.

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 la Communauté d'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.

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 Couffouleux et le collège conviennent de mettre en place toutes les mesures pour limiter le gaspillage.

ARTICLE 12 : LE PAIEMENT

Le paiement sera effectué mensuellement par la communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet sur présentation d'une facture établie par le collège tenant compte du nombre total de repas livrés pendant la période considérée par chèque ou virement bancaire à l'ordre du collège de Couffouleux.

Le collège n'interviendra en aucun cas auprès des familles des élèves des écoles.

ARTICLE 13 : LA DUREE DE LA PRESENTE CONVENTION ET MODIFICATIONS EVENTUELLES

La présente convention prend effet à compter du 1^{er} septembre 2026 pour une durée de deux ans. Cette convention pourra être modifiée par avenant.

Chaque partie peut y mettre fin en respectant un préavis de 3 mois.

ARTICLE 14 : LE REGLEMENT DES LITIGES

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 Toulouse.

Fait en 3 exemplaires,

A Couffouleux , le

Le Président de la communauté d'Agglomération Gaillac- Graulhet	Le Principal du collège	Le Président du Département
Christophe GOURMANEL	DAVID MARCOS	Christophe RAMOND