



**Convention quadripartite
organisant une prestation de restauration scolaire en liaison au bénéfice
des élèves demi-pensionnaires du 1^{er} degré du SIRP
(BULCY, GARCHY, MESVES S/LOIRE et VIELMANAY) par la cuisine départementale
du collège LES GUILLERAULTS de POUILLY S/LOIRE
année scolaire 2024-2025**

Entre les soussignés :

Mme Nathalie JASON, Principale du **Collège les Guilleraults de Pouilly-sur-Loire** ci-après dénommé « **le collège** », habilitée à signer la présente convention par délibération du Conseil d'administration du

Et

M. Sylvain COINTAT, Président de la **Communauté de Communes Cœur de Loire** ci-après dénommée « **la CCCL** », habilité à signer la présente convention par délibération du Conseil communautaire du

Et

Mme Geneviève PARIS, Présidente du **syndicat intercommunal du regroupement pédagogique de Bulcy – Garchy – Mesves sur Loire et Vielmanay** ci-après dénommée « **le SIRP** », habilitée à signer la présente convention par délibération du

Et

M. Fabien BAZIN, Président du **Conseil départemental de la Nièvre** ci-après dénommé « **le Département** », habilité à signer la présente convention par délibération de la Commission permanente du 20 octobre 2014

Vu le Code de l'éducation et notamment les articles L213-1, L213-2, L214-1, L421-10 et L421-23

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

Vu le décret n°2006-753 du 29 juin 2006 relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public qui stipule que les prix de la restauration scolaire fournie aux élèves des écoles maternelles, des écoles élémentaires, des collèges et des lycées de l'enseignement public sont fixés par la collectivité territoriale qui en a la charge

VU les délibérations de la Commission Permanente du Conseil départemental en date du 3 novembre 2008 et du 20 octobre 2014 fixant la norme départementale pour la mise à disposition d'une quotité de temps agent communal au bénéfice du service de restauration scolaire des collèges prestataires.

1 - objet

La présente convention organise les règles du partenariat entre la CCCL, le SIRP, le collège et le Département pour organiser **une prestation de restauration scolaire en liaison au bénéfice des élèves du 1^{er} degré du SIRP par le collège « les Guilleraults »**, site de production de restauration scolaire rattaché au Département.

2 - rôle des partenaires

21- la CCCL

La CCCL exerce la compétence restauration collective sur son territoire. Elle l'organise soit en régie soit en développant des partenariats avec les communes ou organismes adhérents.

La CCCL assure l'achat des repas auprès du collège et le transport des repas du collège jusqu'aux restaurants scolaires communaux.

22- le SIRP

Les communes ont la charge de la construction, de l'entretien et du fonctionnement des écoles publiques dans les conditions prévues à l'article L214-4 du Code de l'éducation.

Le SIRP assure pour les communes du groupement le fonctionnement des cantines scolaires.

Le SIRP assure la bonne continuité de la prestation de fourniture de repas en liaison :

- les opérations humaines et matérielles nécessaires en appui de l'équipe du collège sur le site de production-collège
- les opérations de réchauffage et de distribution sur les lieux de consommation.

23- le collège

La gestion de la restauration est confiée au Chef d'établissement qui à ce titre :

- assure la restauration, des collégiens, des commensaux et tiers conventionnés dans un souci d'éducation à la nutrition et au goût (utilisation de produits locaux, issus de filières courtes, menus à thèmes, ...) tout en assurant l'équilibre alimentaire des menus proposés
- veille au respect de la capacité de production du collège et des normes applicables en matière de restauration
- demeure garant des conditions d'hygiène et de sécurité, et notamment de sécurité alimentaire de l'exploitation du service de restauration, en liaison avec les autorités de contrôle
- encadre et veille à l'organisation du travail des agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement placés sous son contrôle
- encadre et veille à l'organisation du travail des personnels communaux sur leur temps de présence sur le site de production collège dans le cadre du partenariat collège - SIRP - CCCL -Département.

24- Le Département

Le Département a la charge des collèges publics nivernais. A ce titre il en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement, à l'exception d'une part des dépenses pédagogiques à la charge de l'État dont la liste est arrêtée par décret et, d'autre part, des dépenses de personnels prévues à l'article L. 211-8 du Code de l'Education sous réserve des dispositions de l'article L. 216-1.

Le Département assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont il a la charge.

Dans les conditions prévues aux articles L. 213-1 et L.214-1 du Code de l'Éducation, le Département arrête le mode d'hébergement des élèves en tenant compte de critères d'équilibre démographique, économique et social.

Le Département privilégie l'accueil des collégiens et assure en priorité la continuité du fonctionnement de l'établissement dont il a la charge.

3 – modalités d'exploitation permettant la production de repas pour les élèves du 1^{er} degré

31- capacité de production

Les modalités d'exploitation du service de restauration du collège sont déterminées par le Département.

Conformément à celles-ci, le Département autorise le collège :

- à produire de **1 à 110 repas par jour (± 10%) pour les rationnaires du 1^{er} degré (maternelles et primaires) du SIRP**
- à les mettre à disposition de la CCCL qui assure les opérations de transport jusqu'aux restaurants scolaires communaux, lieu de consommation des repas.

Ce dispositif spécifique de fourniture de repas est mis en œuvre conjointement par le collège, sur la base des ressources attribuées par le Département, le SIRP en lien avec la CCCL, selon les conditions cumulatives suivantes mises à disposition :

- équipements et matériels existants dédiés à la restauration dans les locaux de la demi-pension du collège
- ressources ATTEE affectées à la restauration par le conseil départemental de la Nièvre
- personnels communaux en soutien de la mission restauration

32- modalités de soutien à la mission restauration

321- mise en adéquation des moyens humains

3211 – principe-cible

Le département assure les charges d'investissement sur son site de production de restauration afin qu'il soit en capacité de répondre aux exigences d'un service en liaison.

Par ailleurs, en application du principe de mise en adéquation des moyens humains pour effectuer une mission de production au-delà du public-cible collégiens, la collectivité bénéficiaire du service apporte un soutien au fonctionnement par la mise à disposition de temps-agent.

Ce soutien se traduit par l'intervention de personnels communaux sur les missions d'aide à la restauration.

La quotité de temps-agent nécessaire est déterminée annuellement en fonction du nombre de repas journaliers produits pour les élèves 1^{er} degré en appliquant la règle de calcul suivante instaurée par le Département pour tous ses sites de production de restauration :

- le nombre d'heures dues hebdomadairement par la commune est calculé au prorata de la formule suivante :
- le collège qui produit 150 repas par jour pour un tiers bénéficiaire d'un soutien de 32 heures par semaine en équivalent temps plein.

Les collectivités traduisent leur accord au moyen d'une convention de mise à disposition de temps-agent.

3212 – modalités

Pour l'année scolaire 2024-2025, le SIRP s'engage à mettre à disposition des personnels dans les conditions suivantes :

- ➔ Nombre de personnes : 1 agent
- ➔ Nombre d'heures par jour : 3h30.

Le SIRP communique l'identité des personnels au collège ainsi qu'au Département.

3213- définition des missions

Les agents **effectuent** les missions suivantes :

- missions d'aide à la restauration sous la responsabilité du chef de cuisine du collège
- missions d'entretien ménager liées au fonctionnement du service de restauration

Sont exclus les missions suivantes :

- la production des repas
- les missions habituellement effectuées par les agents du Conseil départemental
- Les tâches de surveillance effectuées lors de la prise de repas des enfants dans le cas d'un accueil au collège ne sont pas prises en compte dans le calcul du temps agent mis à disposition.

Dans le cadre de sa mise à disposition, l'agent communal exerce ses fonctions sous la responsabilité fonctionnelle du Chef d'établissement du collège qui établit les emplois du temps. La responsabilité hiérarchique incombe quant à elle, au SIRP, employeur de ce personnel.

Le SIRP s'engage à faire subir à son personnel mis à disposition, une visite médicale annuelle avec aptitude à la manipulation des denrées alimentaires et à faire suivre à celui-ci, les formations nécessaires à l'application des normes d'hygiène obligatoires .

Le collège est exonéré totalement et de façon permanente du remboursement de la rémunération et des charges afférentes à l'emploi de l'agent communal dans la mesure où cette mise à disposition intervient dans le cadre d'un service rendu au SIRP (fourniture de repas).

322 - moyens matériels

Les matériels et équipements nécessaires à la mise en place de liaison sont à la charge de la CCCL : véhicule et containers.

4 - organisation de la prestation

41 - définition de la prestation

Le collège s'engage à fournir aux élèves des écoles élémentaire et maternelle du SIRP des communes de Bulcy, Garchy, Mesves sur Loire et Vielmanay, des repas conformes aux normes exigées par la Direction de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, les jours suivants :

- lundi – mardi – jeudi - vendredi

Le nombre moyen de repas à fournir est compris entre **1 à 80** pour l'année scolaire 2024-2025.

42 - communication des effectifs

Le nombre des repas à fournir par semaine, en exécution de l'article précédent, résultera d'une communication faite à la direction du collège par la CCCL au plus tard le jeudi pour la semaine suivante. Les effectifs doivent être communiqués au gestionnaire du collège la veille pour le lendemain et en cas de circonstances exceptionnelles le jour même avant 9 heures, horaire de rigueur.

Les baisses de fréquentation ponctuelles et prévisibles telles que voyages scolaires devront être communiquées au moins **15 jours à l'avance** à l'établissement. En cas d'oubli, le collège facturera la prestation à la CCCL.

43 - organisation du transport des repas (liaison)

Le transport des repas entre le site de production du collège et le restaurant scolaire secondaire communal est effectué en **LIAISON CHAUDE**.

Les températures des plats sont prises à la fois par le collège mais également par le personnel communal dédié à cette mission.

La prise en charge des conteneurs et leur installation dans le véhicule communautaire sont effectuées par le personnel communautaire.

Le nettoyage des conteneurs est effectué par le personnel communal.

Pour le SIRP les restaurants satellites servis en liaison chaude sont :

- restaurant satellite de l'école élémentaire de Bulcy
- restaurant satellite de l'école maternelle de Garchy
- restaurant satellite de l'école élémentaire de Mesves sur Loire
- restaurant satellite de l'école élémentaire de Vielmanay.

5 - organisation financière

51- tarifs

Le tarif unitaire du repas est défini annuellement par le Conseil départemental. Il est applicable du 1^{er} janvier au 31 décembre.

Le Conseil départemental notifie à la CCCL le tarif applicable au 1^{er} janvier avant le 30 novembre de l'année précédente. A titre de précision, le tarif fixé pour l'année civile 2025 est de 3,55 € le repas, il est de 3,35 € pour l'année 2024.

Le Conseil départemental facture le tarif départemental unitaire du repas à la CCCL mais ne garantit pas ce tarif de vente aux familles des rationnaires du 1^{er} degré dans la mesure où le tarif de vente aux familles est de la responsabilité de la CCCL.

52- modalités de recouvrement

La facturation des repas servis sera établie par le collège en fin de mois et payable par la CCCL sous 30 jours. Le règlement sera effectué par virement à l'ordre de l'agent comptable du Collège.

6 - durée

La présente convention est établie pour la durée de la présente année scolaire 2024-2025.

Elle pourra être dénoncée, soit le dernier jour de l'année scolaire fixé selon le calendrier ministériel en vigueur (sortie des élèves) par l'une ou l'autre des parties, sous réserve du respect d'un préavis de 2 mois donné par lettre recommandée avec accusé réception.

7 - principe de concertation

Les parties s'engagent à évoquer conjointement toute difficulté née de l'application de la présente convention, afin de tenter de la résoudre de façon concertée et, le cas échéant, d'amender la convention en vigueur.


8 - communication

La CCCL s'engage, lors de toute opération de communication relative à la restauration des élèves du SIRP, objet de cette convention, à mentionner le concours et le soutien apportés par le Département.

9 - litiges

A défaut d'accord amiable, tout différend relatif à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention, sera porté, à l'initiative de la partie la plus diligente, devant le Tribunal administratif de DIJON

Pour le collège « Les Guilleraults » de Pouilly-sur-Loire	Pour le Département de la Nièvre
La Principale,	Le Président du Conseil départemental,
Pour la communauté de communes Coeur de Loire	Pour le SIRP
Le Président,	La Présidente,

Envoyé en préfecture le 18/12/2024 Reçu en préfecture le 18/12/2024 Publié le 18/12/2024 ID : 058-200067916-20241210-2024_10_12_10-DE	
--	---