Envoyé en préfecture le 01/10/2025
Reçu en préfecture le 01/10/2025
Publié le 01/10/2025
ID : 079-200069755-20250922-B18_09_2025_15-DE

CONVENTION D'ACCUEIL DES ÉLÈVES DU 1ER DEGRÉ ET DE LEURS ENCADRANTS DANS UNE CUISINE SATELLITE – ANNÉES 2025 - 2028

ENTRE

Le Département des Deux-Sèvres représenté par Madame Coralie DENOUES, Présidente du Conseil départemental, dûment habilitée par délibération de la Commission permanente du 7 avril 2025, ayant élu domicile à la Maison du Département, mail Lucie Aubrac, CS 58880 – 79028 Niort Cedex,

d'une part,

La Communauté de communes de Mellois en Poitou représentée par son Président, M. Fabrice MICHELET dûment habilité par délibération du conseil communautaire en date du....., ayant élu domicile à Les Arcades – 2 place de Strasbourg – 79500 MELLE,

ET

Le collège de L'Orangerie, représenté par sa Principale Mme Laurence LUSSEAU, dûment habilitée par délibération du conseil d'administration du....., ayant élu domicile au 21 rue de la Libération – 79800 LA MOTHE-SAINT-HÉRAY,

d'autre part,

Vu le code général des collectivités territoriales pris en ses articles ;

Vu le code de l'éducation et en particulier ses articles L.213-2 et suivants, L.421-11 et R.531-52 ;

Vu le décret n° 2008-580 du 18 juin 2008 relatif au régime de la mise à disposition applicable aux collectivités territoriales et aux établissements publics administratifs locaux ;

Vu la délibération n° 32A du 23 septembre 2024 modifiant la participation des financements des équipements matériel ;

Vu la délibération du .....du conseil communautaire de la Communauté de communes de Mellois en Poitou, autorisant M. le Président Fabrice MICHELET à signer la présente convention ;

Vu la décision du conseil d'administration du collège de l'Orangerie de la Mothe-Saint-Héray en date du ....., autorisant Mme Laurence LUSSEAU, Principale de l'établissement, à signer la présente convention ;

Considérant que les conventions d'accueil des élèves, et leurs avenants, du 1er degré et de leurs encadrants dans une cuisine satellite arrivent à échéance le 31/08/2025, il convient, en conséquence, de procéder à un nouveau conventionnement ;

Envoyé en préfecture le 01/10/2025
Reçu en préfecture le 01/10/2025
Publié le 01/10/2025
ID : 079-200069755-20250922-B18_09_2025_15-DE

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT

Préambule

Le Département des Deux-Sèvres, considérant les situations locales, convient qu'il est possible aux collèges dotés de cuisine satellite (qui ne produisent pas de repas mais bénéficient d'une production d'une cuisine centrale), d'accueillir des élèves des écoles de secteur sur le temps de la demi-pension dans le cadre de convention dite « de 1er degré ». Les repas sont donc produits par une cuisine centrale qui n'est pas le restaurant scolaire d'accueil des élèves. Cette convention vise à définir les conditions d'accueil des élèves des écoles dans les cuisines satellites.

Article 1 : objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les modalités de mutualisation de moyens dans le cadre de la fourniture des repas en faveur des élèves des écoles élémentaires et maternelles, du personnel communal d'encadrement, des professeurs des écoles pendant l'année scolaire.

TITRE I – CONDITIONS D'ACCUEIL

Article 2 : engagement du collège d'accueil

- Le collège assure la responsabilité de l'accueil des élèves des écoles qui déjeunent dans ses locaux en matière de :

  - Respect des normes d'hygiène,
  - Programmation des temps de service des élèves des écoles.

- Le collège assure les charges suivantes :

  - La mise à disposition du matériel et produits d'entretien,
  - Les prélèvements témoins et contrôle de températures avant distribution.

Article 3 : conditions d'accueil des élèves

Pour les élèves déjeunant sur site, durant le temps passé dans l'enceinte du collège, les élèves du 1er degré sont soumis au règlement intérieur de l'établissement qui sera transmis aux familles par la commune ou la Communauté de communes. Les dégradations éventuelles commises par les convives accueillis feront l'objet d'une facturation transmise à la commune ou la Communauté de communes.

La responsabilité d'identification des auteurs de dégradations incombera au personnel accompagnateur.

Envoyé en préfecture le 01/10/2025
Reçu en préfecture le 01/10/2025
Publié le 01/10/2025
ID : 079-200069755-20250922-B18_09_2025_15-DE

Les élèves et personnels hébergés sont placés, pendant le temps de présence dans l'établissement, sous la responsabilité de la commune ou de la Communauté de communes.

TITRE II - PERSONNEL MIS À DISPOSITION

Article 4 : engagement de la commune ou de la Communauté de communes

Le personnel chargé du service de restauration

Afin de couvrir les besoins liés au fonctionnement du service, à l'élaboration et à l'entretien des locaux de restauration et du matériel y compris durant les permanences et les mercredis matin, la commune ou la Communauté de communes s'est engagée à mettre à disposition du personnel au prorata du nombre de repas auprès de la cuisine centrale productrice de repas dans les conditions ci-après :

- Repas pris sur le site du collège, mise à disposition d'1,8 équivalent temps plein par jour de production, soit 12 heures et 36 minutes par jour ;
- Repas exportés, mise à disposition de 0,8 équivalent temps plein par jour de production soit 5 heures et 36 minutes par jour.

Après le travail de production et d'acheminement des repas vers la cuisine satellite, les agents ainsi mis à disposition poursuivent leurs fonctions sur le site de la cuisine satellite pour des missions de service et d'entretien des locaux de restauration.

Cette mise à disposition de personnel ne pourra en aucun cas être inférieure. En cas d'absence, il sera étudié la possibilité de faire appel à des contractuels du centre de gestion rémunérés par la commune ou la Communauté de communes.

Toutes tâches effectuées par ces agents doivent être faites dans le cadre strict du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). En cas d'absence non prévue du chef de cuisine sur une courte durée : si l'agent mis à disposition exerce les fonctions de second de cuisine uniquement, la responsabilité de la traçabilité, des prélèvements témoins et de contrôle des températures pourra être transférée de manière temporaire à ce personnel, ceci afin de permettre une continuité du service durant cette absence ponctuelle. Une formation aura ainsi préalablement été organisée auprès du personnel communal par le chef de cuisine du collège.

Le personnel à disposition du collège est placé sous l'autorité fonctionnelle du secrétaire général de l'établissement, agissant sous couvert du principal. En cas de faute grave, le chef d'établissement, pourra, sur rapport exhaustif du secrétaire général, procéder à l'éviction de l'agent fautif, temporairement ou définitivement après avoir pris l'attache de la commune ou de la Communauté de communes qui pourvoira alors sans délai à son remplacement.

À la commune ou de la Communauté de communes incombent les dépenses afférentes aux traitements, indemnités et la surveillance médicale du personnel intervenant au sein du collège au titre de la restauration du 1er degré.

Des tenues vestimentaires et le port de vêtements de travail adaptés sont obligatoires. Le renouvellement doit être journalier. La fourniture des tenues et l'entretien sont à la charge de la commune ou de la Communauté de communes.

Envoyé en préfecture le 01/10/2025
Reçu en préfecture le 01/10/2025
Publié le 01/10/2025
ID : 079-200069755-20250922-B18_09_2025_15-DE

Une attestation de formation spécifique sera demandée selon la fonction assurée par le personnel de restauration. Ces agents pourront bénéficier, après avis de la commune ou de la Communauté de communes dans la limite des places disponibles, de formations, en lien avec le domaine de la restauration, proposées par le Département.

Un rapport annuel sur la manière de servir des agents mis à disposition du collège pour les missions de restauration sera rédigé en fin d'année scolaire par le secrétaire général et le chef d'établissement et transmis à la commune ou à la Communauté de communes et au Département.

Quand l'accueil des enfants du 1er degré est assuré au sein du collège, le personnel chargé de l'accompagnement à la prise de repas et de la surveillance des élèves ne relève pas des moyens mutualisés. Il assure les missions suivantes :

- Assistance aux élèves pour la prise du repas,
- Intervention pour pallier les petits incidents (plat renversé, vaisselle cassée, petit nettoyage...),
- Surveillance des élèves avant, pendant et après le repas.

Cet encadrement doit être proportionné au nombre d'enfants accueillis et conforme aux pratiques du secteur (1 pour 14 enfants de moins de 6 ans / 1 pour 18 enfants de plus de 6 ans). En cas de difficulté liée à la prise de repas par les enfants du 1er degré, une solution amiable et concertée sera prioritairement recherchée entre les parties.

TITRE III - MODALITÉS FINANCIÈRES

Article 5 : modalités tarifaires et conditions de facturation

Les modalités tarifaires et conditions de facturation sont décrites dans la convention 1er degré signée entre la commune ou la Communauté de communes bénéficiaire et le collège faisant fonction de cuisine centrale.

Le prix comporte les frais de transport jusqu'à la cuisine satellite, si c'est un collège, et d'accueil des élèves.

Article 6 : dépenses de fonctionnement

En cas d'export des repas depuis la cuisine satellite, les frais de logistique et de transport sont à la charge de la commune ou de la Communauté de communes.

Article 7 : charges d'investissement

La charge de l'investissement en matériel relève de la responsabilité du Département à la construction ou rénovation d'une cuisine. La répartition entre le Département et le collège des autres acquisitions et remplacements de matériels sont définis par la délibération n° 32A du 23 septembre 2024.

La commune ou à la Communauté de communes n'est pas sollicitée financièrement pour l'acquisition ou le remplacement de matériel de production.

Envoyé en préfecture le 01/10/2025
Reçu en préfecture le 01/10/2025
Publié le 01/10/2025
ID : 079-200069755-20250922-B18_09_2025_15-DE

Toutefois, la commune ou la Communauté de communes peut être sollicitée pour mettre à disposition du mobilier spécifique ou des ustensiles appropriés au service des élèves les plus jeunes. Dans ce cas, la commune ou à la Communauté de communes est propriétaire et responsable du renouvellement des équipements mis à disposition.

Article 8 : dispositions relatives à la sécurité

La commune ou la Communauté de communes reconnaît avoir souscrit une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités exercées dans l'établissement :

- N° de police :
- Assureur (nom et adresse) :
- Date de souscription :

Les personnels communaux conservent leur statut particulier notamment dans le cas d'un accident de travail.

Article 9 : durée

La présente convention est établie pour une durée de 3 ans à compter du 1er septembre 2025 et jusqu'au 31 août 2028.

Cette convention pourra être revue en fonction des observations des parties et fera ainsi l'objet d'avenant.

Article 10 : accord amiable – litige

En cas de difficulté d'application de la présente convention, la recherche d'une résolution amiable sera privilégiée.

À défaut d'accord entre les parties, tout litige à apparaître dans l'exécution de la présente convention sera soumis au tribunal territorialement compétent.

Fait à Niort, le

Pour la Présidente et par délégation
La Conseillère départementale

Anne-Sophie GUICHET

Le Président de la Communauté de communes
Mellois en Poitou

Fabrice MICHELET

La Principale du collège
De l'Orangerie

Laurence LUSSEAU