

Affaire 23-121224

Convention de restauration entre le collège Gaston Crochet et la commune de La Plaine des Palmistes – autorisation de signer

NOTA. / Le Maire certifie que le compte rendu de cette délibération a été affiché à la porte de la Mairie, que la convocation avait été faite le 05 décembre 2024 et que le nombre de membres en exercice étant de **29**, le nombre de présent(s) est de : **16**

Absents : 10

Procurations : 03

Total des votes : 19

Secrétaire de séance : Emilie NALEM

LE MAIRE,

Johnny PAYET

Pour le Maire et par Délégation,  
Le 4<sup>e</sup> Adjoint  
  
Joan DORO



-----  
EXTRAIT DU PROCES VERBAL DES DÉLIBÉRATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL EN DATE DU DOUZE  
DÉCEMBRE 2024

L'an deux mille vingt-quatre le **DOUZE DÉCEMBRE** à **DIX-HUIT HEURE QUINZE** le Conseil Municipal de La Plaine des Palmistes dûment convoqué par Monsieur le Maire s'est assemblé au lieu habituel de ses séances sous la Présidence de Monsieur PAYET Johnny.

**PRÉSENTS** : Johnny PAYET Maire – Sabine IGOUFE 1<sup>ère</sup> adjointe – Jean-Yves FAUSTIN 2<sup>ème</sup> adjoint – Mylène MAHALATCHIMY 3<sup>ème</sup> adjointe – Joan DORO 4<sup>ème</sup> adjoint – Marie-Héliette THIBURCE 7<sup>ème</sup> adjointe – Sonia ALBUFFY conseillère municipale – Frédéric AZOR conseiller municipal – Sabrina HOARAU conseillère municipale – Alain RIVIERE conseiller municipal – Sandra GRONDIN conseillère municipale – Mickaël PAYET conseiller municipal – Victorien JUSTINE conseiller municipal – Mélissa MOGALIA conseillère municipale – Jean-Luc SAINT-LAMBERT conseiller municipal – Joëlle DELATRE conseillère municipale

**ABSENT(S)** : Gina DALLEAU 5<sup>ème</sup> adjointe – Micheline CLAIN conseillère municipale – Érick BOYER conseiller municipal – Joseph Luçay CHEVALIER conseiller municipal – Emilie NALEM conseillère municipale – Sophie ARZAL conseillère municipale – Daniel JEAN-BAPTISTE dit PARNY conseiller municipal – Yannick BOYER conseiller municipal – Sylvie LEGER conseillère municipale – Jean-Yves VACHER conseiller municipal

**PROCURATION(S)** : Jean-Claude DAMOUR 6<sup>ème</sup> adjoint à Jean-Yves FAUSTIN – Marie-Lourdes VÉLIA conseillère municipale à Johnny PAYET – Elisabeth BAGNY conseillère municipale à Sabine IGOUFE

Publicité faite le 17 décembre 2024

Accusé de réception en préfecture  
974-219740065-20241212-DCM23-12122024-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2024  
Date de réception préfecture : 16/12/2024

## Affaire 23-121224

### Convention de restauration entre le collège Gaston Crochet et la commune de La Plaine des Palmistes – autorisation de signer

Le Maire rappelle que la commune assure la restauration scolaire pour les élèves et commensaux du collège Gaston Crochet, par convention conclue entre les deux personnes publiques. La dernière convention date du 29 novembre 2021.

Dans ce cadre, la cuisine centrale de la commune assure, sous sa responsabilité, la distribution et le service des repas dans le respect des réglementations en vigueur fixant les conditions d'hygiène et de sécurité applicable aux établissements de restauration collective, à raison de 4 jours par semaine, pendant les périodes scolaires, soit les lundis, mardis, jeudis et vendredis (déjeuners). A la demande du collège, des repas froids peuvent également être préparés, pour prendre en compte l'organisation des temps d'enseignement au sein de l'établissement.

La convention annexée au présent rapport détermine les modalités d'organisation du service de restauration entre le collège et la commune. Elle définit également les obligations respectives de chacune des parties.

La précédente convention de restauration signée en 2021 est aujourd'hui arrivée à terme. Il est donc nécessaire d'en conclure une nouvelle, afin de corriger le décalage entre le coût de production du repas et le coût facturé au collège. A compter de la signature de l'accord contractuel, la refacturation sera ainsi faite à due concurrence du coût réel supporté par la commune. Pour mémoire, avant cette convention, le coût refacturé au collège ne couvrait pas le coût réel de production.

Ainsi, cette convention permet de rétablir l'équilibre financier pour la commune. Conclue pour une période transitoire, le temps de travaux de construction du nouveau collège Gaston Crochet (date de prise de possession prévisionnelle : août 2025), elle sera remplacée par un nouveau contrat, pour prendre en compte le fait que les collégiens et commensaux ne consommeront plus les repas au sein de la cuisine centrale. Le nouvel établissement de l'enseignement secondaire comprendra en effet un réfectoire.

Le projet de convention de restauration scolaire est annexé au présent rapport.

Appelé à en délibérer, le Conseil municipal à l'**UNANIMITÉ** des membres présents et représenté,

- **VALIDE** les termes du présent rapport,
- **VALIDE** le projet de convention de restauration scolaire à conclure avec le collège Gaston Crochet,
- **AUTORISE** le Maire à signer ladite convention,
- **AUTORISE** le Maire à émettre les titres de recettes correspondants,
- **AUTORISE** le Maire, ou en son absence l'adjoint délégué, à signer tout document afférent à cette affaire.

Fait et délibéré en mairie les jours, mois et an ci-dessus et ont signé les membres présents

Pour copie conforme,  
Le Maire,

Pour le Maire et par Délegation,  
Le 4e Adjoint

Joan DORO



# CONVENTION DE RESTAURATION

ENTRE :

**Le collège GASTON CROCHET**  
**Représenté par son Chef d'Établissement ; M. Aimé ABLANCOURT**  
**ci-après dénommé « Le Collège Gaston Crochet »**

ET :

**La commune de la Plaine des Palmistes**  
**Représentée par son Maire ; M. Johnny PAYET**  
**ci-après dénommée « La Commune de la Plaine des Palmistes »**

Il est convenu ce qui suit :

## Article 1 : Objet

La présente convention a pour objet de déterminer les modalités d'organisation du service de restauration entre le Collège et la Commune, et de définir les obligations respectives de chacune des parties.

## Article 2 : Engagements de la Commune

La cuisine centrale de la Commune assure, sous sa responsabilité, la distribution et le service des repas dans le respect de la réglementation en vigueur fixant les conditions d'hygiène et de sécurité applicable aux établissements de restauration collective, à raison de 4 jours par semaine, pendant les périodes scolaires, soit les lundis, mardis, jeudis et vendredis (déjeuners).

La Commune s'engage à transmettre le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale au Collège, à titre d'information.

Les repas, achetés par la Commune à un prestataire privé, sont élaborés dans le respect de la réglementation en vigueur relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire (composition, fréquences et grammages des repas adaptés au public collégien).

La Commune s'engage à transmettre au Collège les rapports d'inspection DAAF (contrôles hygiène et nutritionnel), ainsi que les résultats d'analyses microbiologiques des denrées, des surfaces ainsi que les différentes analyses (microbiologiques et physicochimiques) de l'eau utilisée en cuisine centrale en cas de non-conformité.

La Commune, conformément à la Loi Egalim, informe le Collège et les usagers sur la qualité des approvisionnements, au moins une fois par an sur le taux d'intégration des produits durables et de qualité.

Enfin, conformément à la réglementation en vigueur relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré-emballées, la Commune informe, par écrit, le Collège et les usagers de la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire dans les menus.

La commune identifie un référent pour toutes les questions relatives à la restauration scolaire des collégiens, et communique ses coordonnées au Collège.

### **3- Elaboration et composition des menus**

Les menus sont proposés par la Commune.

Ils sont présentés au Collège en commission de menus organisée par la Commune pour chaque période scolaire.

Sont invités à participer aux commissions de menus : des représentants du Collège (chef d'établissement, gestionnaire, infirmier scolaire), des élèves du collège, des parents d'élèves, un représentant de la DAAF (mission nutrition et offre alimentaire), et un représentant du Conseil départemental (cellule restauration).

Les menus sont alors arrêtés conjointement par la Commune et le Collège après avis consultatif de la commission de menus qui se réunit tous les trimestres.

Chaque commission fera l'objet d'un compte rendu, par la Commune, qui sera diffusé à tous les membres de la commission.

Les menus - repas chauds- sont composés de 4 à 5 composantes : une entrée et/ou un dessert, un plat protidique, une garniture et un produit laitier. Les quantités produites tiennent compte des recommandations de grammages pour des collégiens.

Pour les sorties pédagogiques, la Commune propose un repas froid sur demande du Collège au moins 10 jours à l'avance, par mail à [nathalie.babillon@plaine-des-palmistes.fr](mailto:nathalie.babillon@plaine-des-palmistes.fr) et [bernadette.grondin@plaine-des-palmistes.fr](mailto:bernadette.grondin@plaine-des-palmistes.fr)

En cas de changement de référent, la Commune en informe le collège.

Un repas froid est composé de pain, d'une composante stérilisée, d'une portion de fromage stérilisée et d'un dessert ne nécessitant pas de conservation à température (type fruit, compote, biscuit sec). Les repas froids seront diversifiés.

Une confirmation de la Commune sera adressée au Collège en retour.

#### **4- Période de fonctionnement**

La Commune s'engage à faire bénéficier de la restauration scolaire tous les élèves inscrits au collège Gaston CROCHET en qualité de demi-pensionnaires, sans considération d'âge, quatre jours par semaine pendant la période scolaire.

Les jours de fonctionnement du service de restauration du collège sont : lundi, mardi, jeudi et vendredi. Les élèves sont accueillis au sein de la salle de restauration municipale.

La Commune s'engage aussi à accueillir les commensaux. Toutefois ces personnes devront acheter un ticket repas au service de de régie de la commune, au tarif fixé à l'article 6 de la présente convention.

Le nombre de repas commandés par le collège est communiqué à la Commune tous les 18 du mois pour le mois suivant. Le Collège transmettra par mail les effectifs quotidiens de demi-pensionnaires ajustés, par période, en fonction du calendrier scolaire et des dispositions internes propres au collège (sorties pédagogiques, examens...).

Pour les repas d'août les effectifs devront être transmis fin juin/début juillet et pourront être ajustés avec plus de souplesse jusqu'au 30/08/2024.

Pour une prise en compte des demandes d'annulation ou de modification des quantités de repas commandés, celles-ci devront être parvenues obligatoirement par mail le 15 du mois en cours.

En cas d'imprévu du collège (grève, coupure d'eau, etc), sans signalement à la Commune avant 48 h, les repas produits seront facturés par la Commune.

En période de congés scolaires (Ecole Ouverte), la Commune fait bénéficier d'un repas froid, uniquement les élèves inscrits au Collège Gaston CROCHET en qualité de demi-pensionnaires et qui participent aux activités organisées par le collège.

### **Article 5 : Engagements du Collège**

Le Collège identifie un référent pour toutes les questions relatives à la restauration scolaire des collégiens et communique ses coordonnées à la Commune.

Le Collège est responsable de l'organisation du service de restauration des élèves. Le Collège assure l'inscription des élèves de son établissement qui souhaitent bénéficier du service de restauration scolaire, ainsi que la relation avec les familles (tarification, etc). Le collège s'engage à communiquer à la Commune le nombre de demi-pensionnaire le 18 de chaque mois au plus tard. Le Collège se charge de recouvrer auprès des familles leur participation financière à la restauration scolaire.

L'encadrement des collégiens demi-pensionnaires sur le trajet du collège à la restauration scolaire municipale est assuré par le service vie scolaire du Collège placé sous l'autorité du chef d'Établissement.

Dans l'enceinte de la salle de restauration, les élèves sont encadrés par le service Vie Scolaire du Collège placé sous l'autorité du chef d'Établissement.

Le règlement intérieur du restaurant scolaire élaboré par la Commune s'applique aux élèves du collège. Les élèves sont tenus de respecter ce règlement intérieur affiché dans la salle de restauration.

En cas de dégradation volontaire causée par un collégien dans l'enceinte du réfectoire, la Commune facturera au collège le montant de la réparation. La Commune se réserve alors le droit d'exclure temporairement ou définitivement l'élève de la demi-pension.

Le Collège se réserve le droit de demander à la famille le remboursement du montant de la dégradation. Il se réserve également le droit d'exclure

temporairement ou définitivement l'élève de la demi-pension en cas de non-remboursement.

Le Chef d'Etablissement informe la Commune de la liste des élèves relevant d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) formalisé à chaque rentrée scolaire et en cours d'année si changement. Les menus élaborés par la Commune tiennent compte de ces PAI.

Le collège dispose du matériel nécessaire en cas de crise d'allergie. Ces traitements relevant de la seule responsabilité du Collège (personnel chargé d'accompagner les demi-pensionnaires concernés). Ces derniers devront, pour chaque enfant concerné, se munir des traitements adaptés (à déterminer avec le médecin de famille et l'infirmière du collège) afin de parer à toute intervention.

#### **Article 6 : Dispositions financières**

Le prix de vente du repas aux collégiens et aux commensaux est fixé par la Commune, après délibération de son Conseil Municipal et communiqué au Collège chaque année civile.

Les repas commandés et livrés sont facturés dans les meilleurs délais.

- Prix unitaire du repas chaud (élève) : 7.63 €
- Prix unitaire du repas des commensaux : 7.63 €
- Prix unitaire du repas froid (élève) : 6.93 €

Les remises d'ordre seront accordées au-delà de 5 jours d'absence et sur justificatif. Les exclusions pour motif disciplinaire ne donnent pas lieu à des remises d'ordre.

Le Collège transmettra à la Commune le 18 de chaque mois les éléments de facturation. Les repas commandés seront facturés par trimestre au collège. La facture est déposée sur CHORUS PRO à terme échu accompagnée du décompte des repas commandés par jour.

#### **Article 7- Durée de la convention**

La présente convention prend effet à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2024 et s'applique pendant la période transitoire des travaux du collège. Elle prendra fin à la livraison effective du nouveau collège Gaston Crochet.

(NB : La date de livraison du nouveau collège prévue en Août 2025 est amenée à être repoussée en fonction des aléas de chantier)

La présente convention est soumise à l'approbation de l'instance délibérante de chaque établissement.

Elle pourra être modifiée par avenant après vote du conseil municipal de la Commune et vote du conseil d'administration du Collège.

La présente convention peut être résiliée par l'une ou l'autre des parties. Cette résiliation intervient par lettre recommandée avec accusé de réception.

Un préavis de 6 mois doit être respecté entre la notification de la résiliation et sa prise d'effet.

Dans tous les cas, les parties sont tenues d'exécuter les obligations résultant de la présente convention jusqu'à la date de prise d'effet de la résiliation.

A l'ouverture du nouveau collège les termes de la présente convention seront revus (prix, organisation logistique, bons de livraison, équipement etc). Le service de restauration in situ au sein du nouveau collège sera pris en charge par le personnel départemental.

**Fait à la Plaine des Palmistes, le**

**Le Principal du Collège Gaston  
CROCHET**

**Le Maire de la Commune**

**Aimé ABLANCOURT**

**Johnny PAYET**