

—
DEPARTEMENT DE LA VENDEE
—

VILLE DES SABLES D'OLONNE

—
Extrait du registre
des délibérations du Conseil Municipal
du 5 décembre 2022

DELIBERATION N° 39

OBJET : CONVENTION D'OBJECTIFS ET DE MOYENS AVEC LE COLLÈGE PIERRE MAUGER ET LE
DÉPARTEMENT DE LA VENDÉE POUR L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE L'ÉCOLE
MARCEL HORDENNEAU

L'an deux mille vingt deux, le cinq décembre à dix-huit heures, les membres du Conseil Municipal des Sables d'Olonne se sont réunis Salle du conseil de la Mairie annexe de la Jarrie, sise 4 rue des Sables aux Sables d'Olonne, suite à la convocation accompagnée d'une note de synthèse adressée le six décembre deux mille vingt-deux (en application des dispositions des articles L.2121-12 et L.2121-13 du Code Général des Collectivités Territoriales).

PRESENTS : BARRETEAU Jacques, BAUDUIN Michel, BLANCHARD Alain, BOURGET Anthony, BRANDET Claire, BRICARD Guy, BRULARD Elise, CASSES Jean-Eudes, CHENECHAUD Nicolas, CHEREAU Donatiens, COMPARAT Annie, COTTENCEAU Karine, HELLOU-ROUILLARD Françoise, DELPIERRE Christine, DEVOIR Robert, GINO Corine, GUAY Frédérique, HECHT Gérard, JEGU Didier, LADERRIERE Sophie, LAINE Maryse, LOPEZ Sophie, MAESTRIPIERI Dominique, MAUREL Mauricette, MOREAU Yannick, PARISSET Lionel, PECHEUL Armel, PERON Loïc, PINEAU Florence, POTTIER Caroline, RIVALLAND Bruno, ROUMANEIX Nadine, ROUSSEAU Lucette, ROZO-LUCAS Orlane, SIX Jean-Yves, VRAIN Isabelle, VRIGNON Francine, YOU Michel, MEZIERE Alexandre, DAVESNE Daniel.

ABSENTS EXCUSES : DEJEAN Jean-François donne pouvoir à LADERRIERE Sophie, HORDENNEAU Dominique donne pouvoir à LAINE Maryse, MONGELLAZ Gérard donne pouvoir à PECHEUL Armel.

ABSENTS : CHAPALAIN Jean-Pierre, HERBRETEAU Jennifer.

En application des dispositions de l'article L.2121-5 du Code Général des Collectivités Territoriales, Monsieur Michel YOU a été nommé pour remplir les fonctions de secrétaire.

Nombre de Conseillers Municipaux en exercice : 45
Nombre de présents : 40
Nombre de votants : 43

DELIBERATION N° 39

**OBJET : CONVENTION D'OBJECTIFS ET DE MOYENS AVEC LE COLLÈGE PIERRE MAUGER ET LE
DÉPARTEMENT DE LA VENDÉE POUR L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE L'ÉCOLE
MARCEL HORDENNEAU**

La restauration scolaire aux Sables d'Olonne s'est fixée comme objectifs :

- de servir des menus de qualité, équilibrés et adaptés à chaque catégorie de convives,
- de maîtriser les coûts et l'organisation de ce temps de repas, en optimisant le rapport qualité/prix.

Ainsi, pour les enfants de l'école Marcel Hordenneau, l'organisation du déjeuner s'effectue depuis de nombreuses années au sein du restaurant du Collège Pierre Mauger.

La commune des Sables d'Olonne, le Collège Pierre Mauger et le Département de la Vendée mutualisent ainsi leurs ressources matérielles, humaines et techniques afin d'organiser un service de restauration de qualité destiné à leurs publics respectifs, à savoir, les élèves du collège et de l'école élémentaire.

La présente convention d'objectifs et de moyens décline ces différents objectifs pour la période du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2025.

Avec les impacts liés aux préconisations de la loi Egalim et à l'augmentation très importante des denrées, le tarif facturé par le collège à la Ville des Sables d'Olonne sera de 2,80 € par repas à compter du 1er janvier 2023. Pour les années 2024 et 2025, le tarif sera réévalué selon l'indice des prix à la consommation des cantines.

Pour mémoire, le repas élève était facturé 2,50 € depuis 2020.

Étant donné l'intérêt de cette mutualisation des ressources, les membres de la Commission Éducation Jeunesse ont émis un avis favorable mercredi 23 novembre 2022.

* * *

Vu le projet de délibération conforme du Conseil départemental de Vendée

* * *

Après avis favorable de la Commission Education et jeunesse, réunie le 23 novembre 2022,

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, décide, à l'unanimité :

- **DE VALIDER le nouveau tarif de 2,80 € pour le repas enfant facturé par le collège Pierre Mauger à la commune au 1^{er} janvier prochain. Le tarif sera réévalué selon l'indice des prix à la consommation des cantines pour les années 2024 et 2025,**
- **D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer la convention avec le Collège Pierre Mauger et le Département de la Vendée relative à l'organisation de la restauration de l'école élémentaire Marcel Hordenneau pour la période du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2025.**

Fait et délibéré aux Sables d'Olonne
 Les jour, mois et an susdits
 Pour extrait conforme

Yannick MOREAU



Signé par : Yannick MOREAU
 Date : 08/12/2022
 Qualité : Maire des Sables d'Olonne

Maire des Sables d'Olonne

Nb : Conformément aux dispositions du code de justice administrative, le tribunal administratif de Nantes peut être saisi par voie de recours formé contre une délibération du conseil municipal dans un délai de deux mois à compter de sa publication. Dans ce même délai, un recours gracieux peut être déposé devant l'autorité territoriale, cette démarche suspendant le délai de recours contentieux qui commencera à courir soit :

- *A compter de la notification de la réponse de l'autorité territoriale ;*
- *Deux mois après l'introduction du recours gracieux en l'absence de réponse de l'autorité territoriale pendant ce délai.*



VENDÉE
LE DÉPARTEMENT

CONVENTION RELATIVE A LA RESTAURATION SCOLAIRE

Direction des Services Techniques
et de l'Education
Service Éducation

ENTRE:

Le Département de la Vendée, représenté par Monsieur Alain LEBOEUF, Président du Conseil Départemental, agissant en vertu de la délibération n° de la Commission Permanente en date du 20 janvier 2023, désigné ci-après « LE DEPARTEMENT » ;

ET

L'Établissement Public Local d'Enseignement (E.P.L.E.), collège Pierre Mauger représenté par Madame Sandrine CHABRILLANGEAS, Principale, agissant en vertu des pouvoirs qui lui sont délégués par acte du conseil d'administration du désigné ci-après « LE COLLEGE » ;

ET

La Ville des Sables d'Olonne représentée par Monsieur Yannick MOREAU, Maire, agissant en vertu des pouvoirs qui lui sont délégués par acte du Conseil municipal du 5 décembre 2022 désignée ci-après « LA COMMUNE » ;

- Vu le code général des collectivités territoriales,
- Vu le Code de l'Éducation, notamment les articles L 212-4, L 213-2, L 421-10 et L 421-23 ;
- Vu la délibération n° de la commission permanente du Conseil Départemental du 20 janvier 2023,
- Vu la délibération du Conseil d'Administration du collège Pierre MAUGER en date du ,
- Vu la délibération du Conseil municipal en date du 5 décembre 2022,

Il est convenu ce qui suit :

ARTICLE 1^{ER} : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de déterminer les conditions et les modalités d'exercice conjoint de la compétence restauration scolaire du Département et de la Commune dans l'objectif d'un fonctionnement commun au collège et à l'école élémentaire publique Marcel Hordenneau, situés sur la commune des Sables d'Olonne.

ARTICLE 2 : MUTUALISATION DES MOYENS

Dans le cadre de leurs compétences propres, la commune et le Département décident de mutualiser leurs ressources afin d'organiser un service de restauration destiné à leurs publics respectifs.

La mutualisation porte sur les éléments suivants :

- les locaux et installations de restauration du collège (équipements de cuisine, présentoir du self, salles de restauration),
- les agents techniques du collège pour ce qui concerne leurs activités liées à la restauration,
- deux agents de la commune, qui exerceront leur activité au sein de l'équipe de cuisine du collège afin de participer aux activités liées à la restauration.

ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RESTAURATION

Le collège s'engage à fournir le repas du déjeuner aux élèves et aux commensaux de l'école élémentaire Marcel Hordenneau des Sables d'Olonne.

Les repas sont fournis les quatre jours de fonctionnement du service de restauration scolaire (lundi, mardi, jeudi, vendredi), hors période de vacances scolaires.

En dehors de la période scolaire des établissements concernés et en cas de grève ou de fermeture du service de restauration scolaire du collège (épidémie, etc...), il ne sera servi aucun repas aux élèves de l'école Marcel Hordenneau.

ARTICLE 4 : EFFECTIF DES ELEVES INSCRITS POUR LA RESTAURATION

Les effectifs d'élèves de l'école élémentaire inscrits pour l'année scolaire au service de restauration seront transmis par la commune au collège au moins cinq jours ouvrés avant la date officielle de la rentrée scolaire. Les variations importantes occasionnelles prévisibles d'effectifs en cours d'année scolaire seront communiquées au collège, au moins cinq jours ouvrés à l'avance.

La commune s'engage à communiquer chaque matin au service de restauration du collège, au plus tard à 9h30, le nombre de repas nécessaires aux élèves et commensaux de l'école élémentaire publique Marcel Hordenneau.

En cas d'absence d'information sur les effectifs prévisibles et nombre de repas nécessaires pour les élèves et les commensaux de l'école élémentaire publique Marcel Hordenneau dans les conditions précitées, occasionnant directement une perte, le collège facturera les repas effectivement préparés selon l'effectif moyen habituel.

ARTICLE 5 : CARACTERISTIQUES DES REPAS

5.1 Repas communs

Les menus des repas proposés par le collège aux élèves et commensaux de l'école élémentaire Marcel Hordenneau sont identiques à ceux du collège (sans multi-choix), en application du texte du G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition), en ce qui concerne le grammage des denrées.

Les menus sont établis et transmis par le collège à la commune et aux services de l'école, cinq jours ouvrés à l'avance.

Le collège propose des menus variés et équilibrés basés sur l'utilisation d'un maximum de produits frais. Dans le cadre de la convention de partenariat passée entre le Département et le collège, des produits issus de l'agriculture biologique ainsi que de l'alimentation durable, notamment de proximité et de saison sont introduits dans la composition des plats.

5.2 Repas des élèves devant suivre un régime alimentaire sur prescription médicale

Comme pour les collégiens, dans le cas d'un élève de l'école devant suivre un régime alimentaire avec prescription médicale, un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.) sera établi en accord avec la famille de l'élève, le Maire de la commune, le Principal du collège et le médecin scolaire.

En cas d'impossibilité de mettre en œuvre le PAI, l'élève consommera un panier repas préparé par sa famille. La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, couverts, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage réfrigéré de l'ensemble).

Le chef de cuisine s'assurera que le panier-repas confectionné par la famille de l'élève soit immédiatement stocké au froid dès l'arrivée de l'élève, au sein de l'école Marcel Hordenneau.

A défaut d'accord, en l'absence de repas confectionné par la famille ou en cas d'impossibilité de mise en œuvre des mesures précitées dans les conditions de sécurité nécessaire, aucun repas ne sera fourni à l'élève concerné.

ARTICLE 6 : LOCAUX – MATERIEL ET SURVEILLANCE

Les repas seront servis dans les deux lieux dédiés au service de restauration du collège suivants :

- la salle à manger du collège. Le matériel de manutention, la vaisselle, les couverts, les tables et les sièges sont la propriété du collège dont il assurera le bon entretien,
- la petite salle du collège attenante à la ligne de self, dont le mobilier (4 tables, 24 chaises, 1 armoire à vaisselle), le micro-onde et l'armoire chauffante sont la propriété de la commune qui en assurera le bon entretien.

La surveillance des élèves de l'école élémentaire Marcel Hordenneau sera assurée par le personnel municipal aussi bien dans les salles à manger et les dégagements que dans la cour du collège qu'ils auront à emprunter.

L'utilisation des locaux du collège se fera dans le respect de l'ordre public et des règles d'hygiène et de sécurité établies par le Département et l'établissement sous la responsabilité du Principal du collège.

ARTICLE 7 : GESTION ET MISSIONS DES AGENTS DE LA COMMUNE

Afin de maintenir la qualité du service et ne pas pénaliser les agents du collège qui œuvrent au service de restauration, les agents municipaux participent aux activités de préparation et de distribution des repas, de plonge et d'entretien des deux salles du collège affectées au service de restauration scolaire (mise en place du couvert pour chacun des services, débarrassage de la vaisselle sale sur des chariots mis à disposition par le collège et nettoyage de la salle et du mobilier à la fin des différents services).

Les animateurs inciteront les élèves notamment les plus jeunes à goûter les différentes préparations proposées.

La commune s'engage à ce que les agents qui exercent ses activités au sein de l'équipe cuisine du collège soient en règle en ce qui concerne l'obligation de la visite médicale professionnelle avec aptitude à la manipulation des denrées alimentaires, et suivent les formations nécessaires à l'application des normes d'hygiène obligatoires et en particulier à la méthode HACCP. Cette obligation s'impose à tous les personnels titulaires, contractuels ou remplaçants. En cas de besoin, les justificatifs devront être produits au collège et au service Éducation du Département.

En cas d'absence du personnel municipal pour quelque motif que ce soit, au-delà de 48 heures, de même en cas de manquement grave signalé et non résolu, son remplacement devra être assuré, et ce par du personnel en parfaite conformité au regard des visites médicales.

Pendant les périodes de présence au service de restauration scolaire, le personnel municipal sera placé sous l'autorité fonctionnelle du Principal du collège et sous l'autorité hiérarchique du Maire de la commune, qui en assurera la rémunération.

Les agents municipaux effectueront 1 607 heures annuelles (pour le personnel à plein temps). L'emploi du temps sera établi pour une année scolaire conjointement par la commune et le collège.

Les agents municipaux pourront bénéficier des formations internes proposées par le service Formation et Action Sociale du Département, avec l'autorisation du Maire et l'accord du Département. Le Département n'étant pas un organisme de formation, aucune attestation de formation ne pourra être délivrée.

Tout personnel admis à entrer au sein de la cuisine du collège devra porter une tenue vestimentaire adaptée et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires établies par le Département. Les tenues des agents de la commune seront fournies par cette dernière.

ARTICLE 8 : DISPOSITIONS FINANCIÈRES

8.1 Tarification et facturation

Dans le cadre de la mutualisation, le prix de vente d'un repas des élèves des écoles primaires, facturé à la commune par le collège, est déterminé par le Département en concertation avec les parties :

- du 1^{er} janvier 2023 au 31 août 2023 : 2,80 le repas,
- les années scolaires suivantes : selon l'indice des prix à la consommation des cantines et les décisions prises par le Conseil Départemental, le tarif du repas sera notifié par courrier recommandé avec accusé de réception du Département.

Les tarifs pour les commensaux de l'école sont et évolueront de manière identique aux tarifs des commensaux du collège admis à prendre leur repas au collège.

Le Département communiquera au collège ainsi qu'à la commune, la délibération de son organe délibérant fixant les tarifs applicables aux commensaux.

Au début de chaque mois, le collège transmettra à la commune un décompte de la somme due par celle-ci, établi en fonction du nombre de repas effectivement servis pour l'école durant le mois précédent.

La commune réglera au collège la somme correspondante dans les délais prévus par la réglementation.

8.2 Participation financière du collège au Département

A compter du 1^{er} janvier 2023 et jusqu'au 31 décembre 2025, le collège s'engage à reverser au Département, la participation financière suivante :

- un pourcentage de 1,25% sur le prix de vente du repas correspondant à leur cotisation au fonds commun des services d'hébergement (petites pannes, achat gastrs...);
- un pourcentage de 5,50% sur le prix de vente du repas correspondant à la participation financière des équipements utilisés pour la préparation des repas.

ARTICLE 9 : INTERLOCUTEUR

Dans les relations avec les responsables légaux des élèves des écoles, le seul interlocuteur du collège sera la commune. Aucune demande, réclamation ni aucun règlement de la part des responsables légaux de ces élèves ne sera adressé au collège ni au Département.

ARTICLE 10 : DURÉE ET EXÉCUTION DE LA CONVENTION

La présente convention prendra effet à compter du 1^{er} janvier 2023 et jusqu'au 31 décembre 2025.

Pour la bonne exécution de la convention, les parties s'engagent à une information réciproque et régulière et à participer, en tant que besoin, à toute réunion d'échange et de concertation organisée à l'initiative de l'une d'elles.

ARTICLE 11 : MODIFICATION

Toute modification de la convention devra faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE 12 : RÉSILIATION DE LA CONVENTION

La présente convention pourra être résiliée par l'une des parties dans les trois mois suivant l'envoi aux autres parties d'une lettre recommandée avec accusé de réception.

Cette résiliation devra être motivée par un cas de force majeure ou une raison sérieuse tenant au bon fonctionnement du service public de l'éducation.

La présente convention pourra également être résiliée par la partie lésée dans les 15 jours suivant l'envoi aux autres parties d'une lettre recommandée avec accusé de réception si, après mise en demeure restée sans effet, l'une ou l'autre des parties ne remplit pas ses obligations telles qu'elles résultent de la présente convention.

ARTICLE 13 : LITIGES

A défaut d'accord amiable que les parties s'engagent à rechercher, toute difficulté d'exécution de la présente convention sera portée devant la juridiction compétente.

Fait en trois exemplaires originaux,
à , le

Pour le Département de la Vendée,
Le Président,

Pour le collège Pierre Mauger,
La Principale

Sandrine CHABRILLANGEAS

Pour la Ville des Sables d'Olonne,
Le Maire

Yannick MOREAU