

Affaire 25-300625

Convention de restauration en liaison chaude 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 26 juin 2025 (faute de quorum lors de la séance du 26 juin 2025 dont convocation a été faite le 20 juin 2025) et que le nombre de membres en exercice étant de **29**, le nombre de **présent(s)** est de : **16**

Absents : 08

Procurations : 05

Total des votes : 21

Secrétaire de séance : Joan DORO



LE MAIRE,

Johnny PAYET

DÉPARTEMENT DE LA RÉUNION

COMMUNE DE LA PLAINE DES PALMISTES

EXTRAIT DU PROCES VERBAL DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL EN DATE DU TRENTE JUN 2025

L'an deux mille vingt-cinq le **TRENTE JUIN** à **DIX-HUIT HEURE** 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^{ère} adjointe – Jean-Yves FAUSTIN 2^{ème} adjoint – Joan DORO 4^{ème} adjoint – Gina DALLEAU 5^{ème} adjointe – Marie-Héliette THIBURCE 7^{ème} adjointe – Sonia ALBUFFY conseillère municipale – Frédéric AZOR conseiller municipal – Érick BOYER conseiller municipal – Alain RIVIERE conseiller municipal – Joseph Luçay CHEVALIER conseiller municipal – Marie-Lourdes VÉLIA conseillère municipale – Mickaël PAYET conseiller municipal – Emilie NALEM conseillère municipale – Jean-Luc SAINT-LAMBERT conseiller municipal – Joëlle DELATRE conseillère municipale

ABSENT(S) : Micheline CLAIN conseillère municipale – Victorien JUSTINE conseiller municipal – Sophie ARZAL conseillère municipale – Daniel JEAN-BAPTISTE dit PARNY conseiller municipal – Mélissa MOGALIA conseillère municipale – Yannick BOYER conseiller municipal – Sylvie LEGER conseillère municipale – Jean-Yves VACHER conseiller municipal

PROCURATION(S) : Mylène MAHALATCHIMY 3^{ème} adjointe à Sabine IGOUFE – Jean-Claude DAMOUR 6^{ème} adjoint à Gina DALLEAU – Sabrina HOARAU conseillère municipale à Johnny PAYET – Sandra GRONDIN conseillère municipale à Sonia ALBUFFY – Elisabeth BAGNY conseillère municipale à Joan DORO

Publicité faite le 04 juillet 2025

Affaire 25-300625

Convention de restauration en liaison chaude 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 convention en cours avait été signée, suite à la délibération n°23-121224 du Conseil municipal.

A la faveur de l'inauguration prochaine du nouveau collège Gaston Crochet lors de la rentrée scolaire 2025-2026, le Collège et le Département de La Réunion ont souhaité faire évoluer les modalités du service, en prévoyant un service en liaison chaude. A compter du mois d'août prochain, les repas préparés au sein de la cuisine centrale seront récupérés par les services du collège.

Sous réserve du service public en liaison chaude bientôt mis en œuvre, les termes de la convention n'évoluent pas par rapport à la précédente convention. Ainsi, la cuisine centrale de la commune assure, sous sa responsabilité, la préparation et le conditionnement 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.

Les nouveaux tarifs de refacturation des repas au collège sont arrêtés comme suit :

- 7,25 € TTC
- 6,93 € TTC

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 représentés,

- **VALIDE** les termes du présent rapport,
- **VALIDE** le projet de convention de restauration scolaire en liaison chaude 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,

Johnny PAYET



COURRIER ARRIVÉ LE :

17 JUIN 2025

COMMUNE DE LA PLAINE DES
PALMISTES - SERVICE COURRIER

La Plaine des Palmistes, le 13 juin 2025



BORDEREAU D'ENVOI

Collège Gaston
Crochet
22, rue Gaston
Crochet
97431
La Plaine des
Palmistes

Pièces adressées à : MAIRIE

230 RUE DE LA République
97431 PLAINE DES PALMISTES

Téléphone
02 62 51 30 75

Nos réf. : AA/BH/ N°22 / 2024 - 2025

Mél
ce.9740037X@ac-
reunion.fr

NATURE DES PIÈCES	NOMBRE	OBSERVATIONS
Convention de restauration	02	<u>Pour signature et retour d'un exemplaire</u>

Le Principal



Aimé ABLANCOURT

CONVENTION DE RESTAURATION EN LIAISON CHAUDE

ENTRE

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

ET

Le collège GASTON CROCHET
Représenté par son chef d'Établissement : Aimé ABLANCOURT
Ci-après dénommé « Le Collège Gaston Crochet »

PREAMBULE

Un établissement confronté à une incapacité transitoire de confectionner des repas pour l'hébergement de ses élèves peut conventionner avec une cuisine centrale pour cette prestation, dans un souci constant de mutualisation des moyens et de qualité du service rendu à l'utilisateur.

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

En raison d'un service de restauration en liaison chaude au sein du collège Gaston Crochet, il est décidé de mettre en place une fourniture de repas, en liaison chaude entre le collège Gaston Crochet et la Commune de la Plaine des Palmistes afin de permettre la fourniture de repas aux élèves et aux commensaux.

La présente convention prendra effet à compter de la rentrée d'août 2025 après autorisation d'ouverture du nouveau restaurant scolaire du collège Gaston Crochet par la collectivité Départementale.

ARTICLE 2 : ENGAGEMENT DE LA COMMUNE

Les repas achetés par la commune à un prestataire privé sont élaborés dans le respect du principe de la liaison chaude au moyen du matériel adapté et conforme à la réglementation en vigueur, à raison de quatre jours par semaine pendant les périodes scolaires, soit les lundis, mardis, jeudis et vendredis (déjeuners).

La commune assure sous sa responsabilité, pour le compte du collège la fabrication des repas des élèves et des commensaux, selon le principe de la liaison chaude, dans le respect de la réglementation en vigueur fixant les conditions d'hygiène et de sécurité applicables aux établissements de restauration collective.

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

Les repas sont élaborés par le prestataire dans le respect de la réglementation en vigueur relative à la qualité nutritionnelle des repas 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 hygiènes et nutritionnels du fournisseur de repas).

La Commune, conformément à la loi Egalim, informe le collège et les usagers sur la qualité des approvisionnements, au moins une fois par an : taux d'intégration des produits durables et de qualité tel qu'exigé par la réglementation relative à la télédéclaration ma cantine.

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 de la présence de 14 allergènes à déclaration obligatoire dans les menus.

ARTICLE 3 : ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

Les menus sont proposés par le prestataire privé. Ils sont présentés au Collège en commission de menus organisée par la commune pour chaque période scolaire.

La commission des menus comporte : des représentants du collège (Chef d'Etablissement, gestionnaire, responsable de cuisine, infirmière), des représentants d'élèves et de parents, un représentant de la DAAF (mission nutrition et offre alimentaire), du représentant de la société ayant en charge la production des repas, des représentants de la commune (service de la Restauration) et un représentant du Conseil Départemental (cellule restauration scolaire).

Les menus sont arrêtés conjointement par la Commune, le Collège et le Département 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 grammage pour les collégiens.

Le riz est fourni sec au collège, sur la base de portions pour les collégiens programmées dans les menus de la cuisine centrale, sauf pour les plats composés à base de riz comme le riz cantonnais ou la paella. Le collège récupère le riz auprès de la cuisine centrale selon ses

capacités de stockage.

Le Collège procède à la cuisson du riz dans sa cuisine.

Le pain est fourni par la Commune avec les repas.

Pour les sorties pédagogiques, la Commune propose un repas froid sur demande du Collège au moins 15 jours à l'avance par mail au service de restauration. Une confirmation de la Commune sera adressée au Collège en retour.

Sauf demande spécifique du collège, un repas froid est composé de pain, une composante stérilisée (type pâté en coupelle), d'une portion de fromage stérilisée et d'un dessert ne nécessitant pas une conservation à température contrôlée (type fruit, compote, biscuit sec).

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

ARTICLE 4 : ENGAGEMENT DU COLLEGE

Le Collège est responsable de l'organisation du service de restauration in situ.

Le Collège s'engage à communiquer à la Commune le nombre de repas à commander tous les 18 du mois pour le mois suivant. Cet engagement sera formalisé par écrit au service de restauration.

L'effectif quotidien des demi-pensionnaires sera ajusté par période, en fonction du calendrier scolaire et des baisses de fréquentation, ponctuelles et prévisibles.

Pour les repas d'août les effectifs seront transmis fin juin/juillet et pourront être ajustés avec plus de souplesse jusqu'au 30 août de l'année en cours.

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

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

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 le prestataire doivent tenir compte de ces PAI.

La préférence alimentaire des élèves (sans cabri, sans porc ...) sera communiquée à chaque rentrée en termes de quantité.

Le Collège s'engage à mettre à disposition de la Commune le matériel nécessaire pour les repas : conteneurs et bacs, à raison de 2 jeux de matériel. La liste du matériel est fixée conjointement par les deux parties afin de pourvoir aux livraisons de repas. Ce matériel est la propriété du Collège et ne peut servir à approvisionner d'autres structures livrées par la

Commune. En cas de résiliation de la présente convention, le matériel du Collège lui sera restitué par la Commune.

ARTICLE 5 : FOURNITURE, TRANSPORT, RECEPTION DES REPAS

Les repas seront récupérés à la cuisine centrale par les agents du Collège.

Cette récupération est matérialisée par un bon de livraison, édité par la Commune, numéroté, daté, indiquant à minima :

- les composantes du menu, le nombre de portions, la quantité, l'effectif total livré
- le numéro d'agrément de la cuisine centrale
- le nombre de contenants (à réception et au retour)
- le contrôle des températures des denrées livrées. En cas de non-conformité des températures (température inférieure à +63°C pour les repas chauds ou supérieure à +6°C pour les repas froids et composantes froids), la commune s'engage à fournir au collège un repas de substitution à température conforme, permettant au collège d'assurer le service de restauration.
- les heures de départ et d'arrivée des agents
- les observations éventuelles

La commune met, à l'avance, à disposition du collège des repas de secours stabilisés (entrées, plats et desserts) correspondants à 2 jours de fonctionnement de la restauration afin de pallier d'éventuels imprévus (anomalie de températures durant le service, problème de livraison du prestataire, etc.).

La Commune s'engage à fournir :

- les entrées froides et desserts avant 8H30 pour permettre aux agents du Collège de faire les mises en place pour le service de restauration
- les repas chauds et accompagnements avant 10H30

Le transfert des responsabilités s'effectue lors de la prise en charge de la récupération des repas par le Collège. Chaque livraison est contrôlée par un agent habilité du Collège et est réalisée en présence d'un référent de la commune. Des réserves peuvent être notées par l'agent sur les protocoles de livraison et le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Un double du bon de livraison reste au collège.

Les bacs et autres contenants vides retournés par le Collège doivent avoir été préalablement nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection du Collège avant d'être transportés à la cuisine centrale. Le collège se charge de restituer les équipements nettoyés et désinfectés de la veille lors de la récupération des repas.

ARTICLE 6 : DISPOSITIONS FINANCIERES

Le prix de vente des repas est fixé par la Commune après délibération du Conseil Municipal et communiqué au Collège chaque année civile.

- Prix unitaire du repas chaud : 7.25 €
- Prix unitaire du repas froid : 6.93 €

Les repas commandés seront facturés à chaque trimestre. La facture est déposée sous Chorus Pro à terme échu accompagnée du décompte des repas commandés.

ARTICLE 7 : DUREE DE LA CONVENTION

La présente convention prendra effet à compter de la rentrée scolaire 2025/2026, sous réserve que la cuisine du collège Gaston Crochet soit opérationnelle.

Elle est conclue pour une durée de 3 ans, renouvelable une fois par tacite reconduction.

Elle pourra être modifiée par avenant après approbation de l'instance délibérante de chaque structure.

La présente convention peut être résiliée par l'une ou l'autre partie. Cette résiliation intervient par lettre recommandée avec accusé de réception. Un préavis de six mois doit être respecté entre la notification de la résiliation et sa prise d'effet.

La Commune,

J. PAYET

Le Collège,

A. ABLANCOURT

