



**CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION ENTRE LA VILLE DE
SOUFFELWEYERSHEIM, LA COLLECTIVITE EUROPEENE D'ALSACE, LA SOCIETE
DUPONT RESTAURATION ET LE COLLEGE DES 7 ARPENTS DE SOUFFELWEYERSHEIM**

Entre les soussignés :

La Ville de Souffelweyersheim dont le siège est situé : 1 Place du Général de Gaulle - 67460 Souffelweyersheim, représentée par Monsieur Pierre PERRIN, Maire, dûment habilité à signer la présente convention de gestion en vertu de la délibération du Conseil Municipal 2 mars 2026

Ci-après désignée « la Ville »,

ET

La Collectivité européenne d'Alsace, dont le siège est situé : 1 Place du quartier Blanc - 67964 Strasbourg Cedex, représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération de la Commission Permanente en date du 09/02/2026 n° xxxxxx.

Ci-après désignée « la Collectivité européenne d'Alsace »,

ET

Le Collège les 7 arpens de Souffelweyersheim, dont l'adresse se situe : rue du collège - 67460 Souffelweyersheim, représenté par Madame Gorette LEMAIRE, Principale du collège, agissant en vertu d'une délibération du conseil d'administration du 12/02/2026.

Ci-après désigné « le Collège »,

ET

DUPONT RESTAURATION dont l'adresse se situe : 13 Avenue Blaise Pascal ZA Les Portes du Nord 62820 Libercourt, représentée par son Chef de projet, Monsieur Jean Marc LEVY

Ci-après désigné par « le Prestataire »,

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183-2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,

Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,

Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,

Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM 1 »,

Vu la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets,

Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,

Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

Vu l'arrêté et le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),

Vu la délibération du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 10/02/2025, portant sur la mutualisation des accueils restauration avec les communes et établissements publics de coopération intercommunale,

Vu la Convention de financement et fonctionnement du restaurant scolaire mutualisé à Souffelweyersheim signée en 2023 par la CeA, la ville de Souffelweyersheim et le collège des 7 Arpents,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du Collège *des 7 arpents* en date du 12 février 2026

Vu la délibération de la Commission Permanente de la CeA en date du 09/02/2026

Vu la délibération de la ville de Souffelweyersheim en date du 2 mars 2026

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet d'organiser les modalités de l'accueil des demi-pensionnaires du Collège des 7 arpents, au sein du restaurant scolaire mutualisé de l'école Rapp, le midi, étant entendu que leur restauration sera assurée par Dupont restauration, titulaire du marché porté par la ville de Souffelweyersheim.

Pour l'année scolaire 2025/2026, le nombre maximum de repas pouvant être servis par jour, sera de 255 enfants et 15 adultes.

Article 2 : Prestation de service

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du prestataire, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur, applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social notamment le « paquet hygiène » ainsi que l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ainsi que les règles et recommandations en matière d'approvisionnement et de nutrition précisées à l'article 4.

Le Prestataire s'engage à respecter les prescriptions de l'arrêté du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

La ville accueillera au maximum 255 collégiens et 15 adultes les :

- Lundis
- Mardis
- Jeudis
- Vendredis

de 11h30 à 13h45 pour les élèves du collège dans les locaux suivants : restaurant scolaire de l'école Rapp

Les élèves et le personnel du collège ont accès à ces locaux.

Article 3 : Organisation des accès et surveillance des élèves

Les élèves accueillis doivent obligatoirement emprunter les accès qui leur ont été signalés pour se rendre à la demi-pension.

Le temps de présence au restaurant scolaire des élèves ne dépassera pas la durée du repas. Durant ce temps, les élèves sont pris en charge par le personnel de surveillance du Collège.

Article 4 : Composition des menus

Les repas seront proposés avec 5 composantes :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,

- Un dessert,
Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les critères de choix des produits et les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application, dite loi EGALIM,
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30,
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
- de l'arrêté et du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le Prestataire devra faire en sorte, le plus possible, d'introduire dans les menus des produits issus de l'agriculture biologique et d'autres produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

En effet, conformément aux dispositions du marché et de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application, dite loi EGALIM, **les repas doivent être composés d'au minimum 50% de produits avec critère de qualité ((en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) dont 30% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Par ailleurs, un repas végétarien devra être proposé une fois par semaine. Les protéines animales seront pour la plupart remplacées par des protéines végétales, telles que des légumineuses, des céréales, des légumes, complétées de laitages et d'œufs au besoin, permettant ainsi de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants.

En outre, le fait-maison sera privilégié autant que possible. L'utilisation de produits frais et de saison, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera également recherchée.

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1^{er} septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

Le Prestataire se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN), tout en évaluant avec le partenaire l'impact sur le gaspillage alimentaire.

Article 5 : Commande des repas

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année scolaire sera communiqué avant chaque rentrée scolaire et au plus tard le 15 juillet par le collège au prestataire, Dupont restauration par courrier.

La gestion administrative des élèves du collège est assurée par le personnel du Collège des 7 Arpents. Le collège transmet chaque mercredi avant midi le nombre d'élèves et d'adultes inscrits pour le déjeuner la semaine suivante au prestataire par courriel. Des réajustements sont possibles en cas de désistement, sous réserve du respect d'un délai de préavis de 48 heures. Ce

délai expiré, tout élève inscrit engendre le paiement du prix tel que déterminé au bordereau des prix.

Afin d'ajuster au mieux la production et d'éviter le gaspillage, un ajustement quotidien sera réalisé selon les modalités suivantes au choix des parties :

- L'effectif prévisionnel hebdomadaire fait foi et le collège prendra alors contact avec le bénéficiaire uniquement en cas d'écart important pour lui communiquer par courriel l'effectif du jour la veille avant 10h00.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux enfants, seront communiquées par la Secrétaire Générale du collège au prestataire désigné à cet effet.

Le collège transmettra au prestataire les éventuels Projets d'Accueil Individualisés (PAI) des élèves accueillis à la demi-pension. Les élèves seront présentés à l'équipe de cuisine pour être identifiés.

Article 6 : Responsabilités du Collège et du Prestataire

Le Prestataire est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de sa volonté.

Le Collège reste par ailleurs responsable de la sécurité des collégiens et membres de sa communauté éducative accueillis au sein des locaux du restaurant scolaire de l'école Rapp.

Article 7 : Obligations du Prestataire

Le Prestataire s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueil des bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions règlementaires en vigueur,
- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires, élaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Les menus sont disponibles plusieurs semaines au préalable,
- Transmission du règlement de la demi-pension au Collège des 7 Arpents,
- Elaboration de menus de qualité constante.

Article 8 : Obligations du Collège

Le Collège :

- Est pleinement responsable de l'encadrement, de la surveillance et de la gestion des élèves conformément à ses compétences,
- A ce titre il assure la gestion et l'organisation du service des personnels accompagnateurs, placés sous sa responsabilité, dans le respect de la réglementation en vigueur en mettant en place des personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission et en respect des éventuels taux d'encadrement s'appliquant,

- Veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les personnels accompagnateurs mis à disposition par le Collège conservent l'entière responsabilité des élèves pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de la situation sanitaire.

Pour assurer un bon partenariat entre le Prestataire et le Collège, il est impératif que la communication soit fluide et transparente.

Les personnels accompagnateurs doivent par ailleurs :

- Prendre connaissance du protocole sanitaire du Prestataire et s'engager à l'appliquer,
- Prendre connaissance des consignes d'évacuation en cas de sinistre affichées dans les locaux et s'engager à les appliquer,
- Constater les emplacements des dispositifs d'alarme, des extincteurs et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours,
- Se soumettre en cas d'urgence, au plan d'évacuation affiché dans chaque salle à manger.

Il leur appartient d'organiser le rassemblement et l'installation des élèves pour la prise des repas.

Les élèves et les personnels accompagnateurs, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du restaurant scolaire, sont tenus de respecter le règlement intérieur du restaurant scolaire et d'agir dans le respect des règles de laïcité et de neutralité.

Article 9 : Responsabilité et assurance

Le Collège déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des élèves bénéficiaires de la prestation et des personnels accompagnateurs et de la Collectivité européenne d'Alsace.

A cet effet, le Collège est assuré auprès de la compagnie MAIF sous le numéro de police N° 0887519N.

Les dommages éventuellement causés par les élèves du Collège ou les personnels accompagnateurs seront facturés par la Ville au Collège. Aucune franchise d'assurance ne sera opposable.

Le Collège s'engage à informer la Ville, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

De son côté, la Ville de Souffelweyersheim, en tant que propriétaire des locaux du restaurant scolaire, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des enfants bénéficiant de la prestation et des accompagnateurs selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

Article 10 : Prix du repas

Pour l'année scolaire 2025-2026 le prix de vente du repas au collège est fixé à 5.34 € par le Prestataire pour les élèves du collège et à 5.34 € pour le personnel accompagnateur.

A compter du 1^{er} septembre 2026, la révision des prix est semestrielle.

Article 11 : Modalités de paiement

L'effectif sera consigné quotidiennement par le Prestataire et le Collège. Le décompte des repas se fait chaque jour sur la base des repas commandés, majoré des repas supplémentaires. Le cumul sert de base à la facturation en fin de mois.

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courantes. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées par le Prestataire à la CeA via chorus pro. Le collège certifie le service fait.

Article 12 : Revalorisation du cadre tarifaire

La revalorisation du tarif sera proposée par le Prestataire selon les préconisations définies par le marché de restauration. En cas de revalorisation tarifaire, un avenant à la présente convention sera établi précisant le nouveau tarif.

Article 13 : Effet et durée de la convention

La durée de la présente convention de gestion sera liée au calendrier du marché de restauration scolaire géré par la Ville. Ce marché de restauration scolaire débute le 02/03/2026 jusqu'au 31/07/2027. Il est renouvelable deux fois pour une durée d'un an soit jusqu'au 31/07/2029 inclus.

Article 14 : Résiliation

Chaque partie a la faculté de résilier la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception avant le 31 mai de chaque année pour pouvoir dénoncer la convention au 31 août de la même année.

Article 15 : Règlement des litiges

15.1 Règlement à l'amiable

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties d'engagent, avant d'ester en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 3 mois et supérieur à 6 mois.

15.2 Contentieux

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal administratif de Strasbourg.

Article 16 : Traitement des données à caractère personnel

Dans le cadre de l'exécution de la convention, les parties s'engagent à informer les usagers et personnels des modalités de traitement des données à caractère personnel qui seraient nécessaire (ex. dans le cadre des PAI) et assuré par les services gestionnaires, et de la durée de conservation des données.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) du 27 avril 2016, les usagers et personnels seront informés dans ce cadre de leur droit d'accès, de rectification, de limitation ou d'opposition au traitement.

Fait en QUATRE exemplaires, dont un pour chacune des parties.

Pour la Ville de Souffelweyersheim
Le Maire

Pour la Collectivité européenne d'Alsace
Le Président

Pierre PERRIN

Frédéric BIERRY

à, le.....

à, le.....

Pour le Collège « Les 7 Arpents » de
Souffelweyersheim
La Principale

Pour la Société DUPONT Restauration
Le Chef de projet

Gorette LEMAIRE

Jean Marc LEVY

à, le.....

à, le.....