



Envoi au contrôle de légalité le : 25 avril 2023

Publication électronique le : 25 avril 2023

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

**DELIBERATION DE LA COMMISSION PERMANENTE
DU CONSEIL DEPARTEMENTAL**

REUNION DU 14 AVRIL 2023

PRESIDENCE DE MONSIEUR JEAN-CLAUDE LEROY

Secrétaire : M. Steeve BRIOIS

Étaient présents : M. Jean-Claude LEROY, Mme Mireille HINGREZ-CÉRÉDA, M. Daniel MACIEJASZ, Mme Valérie CUVILLIER, Mme Maryse CAUWET, M. Ludovic LOQUET, M. Jean-Claude DISSAUX, Mme Laurence LOUCHAERT, M. Laurent DUPORGE, Mme Karine GAUTHIER, M. Alain MEQUIGNON, Mme Florence WOZNY, Mme Caroline MATRAT, M. Sébastien CHOCHOIS, Mme Sophie WAROT-LEMAIRE, M. André KUCHCINSKI, Mme Carole DUBOIS, M. Etienne PERIN, Mme Maryse DELASSUS, M. Claude BACHELET, Mme Maïté MULOT-FRISCOURT, M. Bruno COUSEIN, Mme Stéphanie GUISELAIN, M. Philippe FAIT, Mme Emmanuelle LAPOUILLE, M. Frédéric MELCHIOR, Mme Brigitte PASSEBOSC, M. François LEMAIRE, M. Marc SARPAUX, Mme Marie-Line PLOUVIEZ, M. Steeve BRIOIS, M. Ludovic PAJOT, M. René HOCQ.

Excusé(s) : Mme Blandine DRAIN, Mme Bénédicte MESSEANNE-GROBELNY, Mme Evelyne NACHEL, M. Jean-Jacques COTTEL, Mme Fatima AIT-CHIKHEBBIH, M. Pierre GEORGET, M. Olivier BARBARIN, Mme Zohra OUAGUEF, M. Alexandre MALFAIT, Mme Sylvie MEYFROIDT.

Assistant également sans voix délibérative : M. Jean-Louis COTTIGNY, Mme Emmanuelle LEVEUGLE, M. Bertrand PETIT.

Excusé(s) sans voix délibérative : M. Michel DAGBERT, M. Jean-Marc TELLIER.

**SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DES SERVICES D'HÉBERGEMENT :
CONVENTION CUISINE CENTRALE ET CUISINE SATELLITE - MODIFICATION
DES MODALITÉS D'EXPLOITATION DU COLLÈGE BRACKE DESROUSSEUX À
VENDIN-LE-VIEIL**

(N°2023-159)

La Commission Permanente du Conseil départemental du Pas-de-Calais,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L.3121-14, L.3121-14-1, L.3211-1 et L.3211-2 ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment son article L.5111-1 ;

Vu le Code de l'Éducation et notamment ses articles L.213-2 et suivants, L.216-4 et L.421-13 ;

Vu le Code Général de la Propriété des Personnes Publiques et notamment ses articles L.2125-1 et suivants ;

Vu la délibération n°2021-257 du Conseil départemental en date du 01/07/2021 « Délégation d'attributions à la Commission Permanente » ;

Vu la délibération n°2022-412 de la Commission Permanente en date du 17/10/2022 « Service de restauration et d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement – règles communes aux mutualisations des services de restauration et d'hébergement des collèges publics du Pas-de-Calais avec des communes et des EPCI » ;

Vu la délibération n°2021-145 de la Commission Permanente en date du 10/05/2021 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics : conventions types » ;

Vu le rapport du Président du Conseil départemental, ci-annexé ;

Vu l'avis de la 3^{ème} commission « Education, Culture, Sport et Citoyenneté » rendu lors de sa réunion en date du 03/04/2023 ;

Après en avoir délibéré,

DECIDE :

Article unique :

D'autoriser le Président du Conseil départemental à signer, au nom et pour le compte du Département, la convention de restauration cuisine centrale / cuisine satellite, avec le collège Bracke Desrousseaux de Vendin-le-Vieil et le collège Jean Jaurès de Lens, à compter du 2 mai 2023 jusqu'à la date de remise en service de la nouvelle demi-pension après travaux qui devrait intervenir au plus tard le 31 décembre 2023, dans les termes du projet joint à la présente délibération.

Dans les conditions de vote ci-dessous :

Pour : 43 voix (Groupe Socialiste, Républicain et Citoyen ; Groupe Communiste et Républicain ; Groupe Union pour le Pas-de-Calais ; Groupe Rassemblement National ; Non-inscrit) Contre : 0 voix Abstention : 0 voix
--

(Adopté)

.....
LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL,

Jean-Claude LEROY

ARRAS, le 14 avril 2023

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice Générale des Services,

Signé

Maryline VINCLAIRE

PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

..... **CONVENTION**

Objet : Convention cuisine centrale/cuisine satellite.

Entre le Département du Pas-de-Calais, dont le siège est en l'Hôtel du Département rue Ferdinand Buisson 62018 Arras Cedex 9, représenté par Monsieur **Jean-Claude Leroy**, Président du Conseil départemental, dûment autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du

ci-après désigné par « le Département »

D'une part,

Le Collège Cuisine Centrale (CC) Jean Jaurès

Etablissement Public Local d'Enseignement situé Rue Marguerite Yourcenar 62305 **Lens**

Identifié au répertoire SIRET sous le N° **19622868800012**

Représenté par **Madame Nadine Firmo** Principale du collège,

Dûment autorisée par le Conseil d'Administration du.....

D'autre part,

Le Collège Cuisine Satellite (CS) Bracke-Desrousseaux

Etablissement Public Local d'Enseignement situé 13 rue Étienne Dolet 62880 **Vendin-le-Vieil**

Identifié au répertoire SIRET sous le N° **19622792000010**

Représenté par **Monsieur Doris WAGON**, Principal du collège,

Dûment autorisé par le Conseil d'Administration du.....

Vu la délibération du Conseil départemental en date du 21 novembre 2022 portant adoption du Pacte des réussites citoyennes « agir avec vous pour se réaliser dans le Pas-de-Calais ». Elle contribue à relever l'un des trois défis pour les réussites citoyennes : ouvrir à chacun le champ des possibles et plus précisément l'ambition de faire de l'éducation un levier d'égalité en garantissant l'égalité des chances au collège et en créant les conditions de la réussite pour tous. Le Département porte l'ambition de proposer aux familles et aux élèves, les meilleures conditions de réussite scolaire.

Préambule

En référence à l'article 10 du Règlement Départemental de la Restauration, le Collège Jean-Jaurès CC pour le collège Bracke-Desrousseaux CS bénéficie de plein droit de la fourniture des repas produits par la CC dans les conditions fixées ci-dessous.

Il est exposé et convenu ce qui suit :

Article 1 :

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le collège Cuisine Centrale (CC) Jean Jaurès de Lens fournit des repas préparés pour le Collège Cuisine Satellite (CS) Bracke-Desrousseaux de Vendin-le-Vieil.

Article 2 :

Le service restauration du collège Jean Jaurès CC fonctionne les lundi, mardi, jeudi et vendredi (soit 4 jours) et celui du collège Bracke-Desrousseaux CS fonctionne lundi, mardi, jeudi et vendredi (soit 4 jours).

Madame Firmo principale du collège Jean Jaurès CC s'engage à prévenir 48 heures à l'avance le collège CS Bracke-Desrousseaux des dates exceptionnelles de non fonctionnement de la demi-pension.

A l'inverse le collège Bracke-Desrousseaux CS, s'engage à prévenir 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension.

En outre, le collège Bracke-Desrousseaux CS donnera chaque matin avant 09 h 00 l'effectif théorique prévu du lendemain, en précisant le nombre de repas concerné par un P.A.I.

En ce qui concerne les repas pique-niques, un délai d'une semaine, avant la date, est demandé.

Le collège Jean Jaurès CC (assurera - n'assurera pas) de repas occasionnel pour le collège Bracke-Desrousseaux CS.

Article 3 :

1- Tarifification

Le prix unitaire du repas est fixé par la collectivité de rattachement chaque année par décision de l'Assemblée délibérante. Il est fixé pour l'année **2023** et se décompose de la manière suivante :

- Pour les élèves au forfait	3.06 €
- Pour les tickets	3.38 €
- Pour les personnels de catégorie C (tarif collégien 1/2 pension)	3.06 €
- Les commensaux (indice inférieur ou égal à 465)	3.46 €
- Les commensaux (indice supérieur ou égal à 465)	4.20 €
- Les Hôtes de passage	6.99 €
- Les repas occasionnels	9.22 €

Chaque établissement perçoit les frais scolaires des familles et les encaissements de la vente des tickets.

2- Facturation

Le reversement par le collège Bracke-Desrousseaux CS au collège Jean Jaurès CC sera réalisé suivant les modalités définies ci-dessous.

Une facture sera établie par le collège Jean Jaurès CC sur la base :

- Des décomptes globaux des repas livrés et visés ;
- D'un tarif unique de **2,71 €** décomposé d'un coût à l'assiette de **2,20 €** correspondant au crédit nourriture et de **0,51 €** (soit 0.15 € de participation aux charges communes et 0.36 € de participation contribution de charges fonctionnelles), délibéré lors du Conseil départemental du **28 septembre 2020** fixant la réforme des modalités de financement des collèges publics.

Le versement du FCSH restera de la compétence de l'établissement qui perçoit les paiements des familles et les encaissements de la vente des tickets selon les modalités définies par la décision du Conseil Général du 24 juin 2013.

Chaque fin de mois, le collège Jean Jaurès CC établira un décompte global des repas livrés. Le décompte, contresigné des deux chefs de cuisine, est basé sur les bordereaux journaliers transmis aux gestionnaires des collèges. Ainsi, le nombre de repas confirmé chaque jour sera la base de la facturation, augmentée du nombre de repas d'appoint fournis par la cuisine centrale au collège livré.

Le collège Bracke-Desrousseaux CS s'acquitte des factures correspondant aux repas qui lui sont livrés par le collège Jean Jaurès CC selon le décompte journalier.

Le règlement sera effectué selon l'une des deux modalités suivantes (*cocher le mode de règlement déterminé*):

- Si la Cuisine satellite a mis en œuvre une facturation mensuelle pour les familles (*articles 4.3 et 6.3.a du règlement départemental de la restauration*), le règlement par les cuisines satellites pourra être réalisé à partir d'une facture mensuelle établie à partir du décompte global des repas livrés. Une régularisation au terme de chaque trimestre interviendra le cas échéant.
- Par virement administratif trimestriel dans le mois suivant la fin du trimestre soit fin janvier, fin avril et fin juillet.

Article 4 :

1- La conception des menus : Mise en place d'une Commission.

Afin de préparer les menus, une commission de menus sera mise en place incluant les gestionnaires et chefs de cuisine des collèges concernés par la convention. Elle se réunira toutes les six semaines (intervalle maximum entre 2 réunions inscrit au PMA) pour établir les menus de vacances à vacances. La conception des menus respectera obligatoirement les prescriptions du Plan de Maîtrise Alimentaire du Département. Ce calendrier sera communiqué aux chargés de mission restauration scolaire de la Direction de l'Éducation et des Collèges. Il pourra également être communiqué aux infirmières des établissements concernés sur demande.

2- La commande.

En cas de variation importante de l'effectif théorique, le collège Jean Jaurès CC adressera, le lundi matin, trois (quatre) semaines avant sa consommation, les menus qui pourront être fournis à la cuisine satellite. Le collège Bracke-Desrousseaux CS renverra le vendredi, un quantitatif estimatif de chaque produit qu'il souhaite commander, avec une tolérance de plus ou moins 10 repas maximum.

Pour permettre une adaptation de la commande, le collège Bracke-Desrousseaux CS a la possibilité de modifier celle-ci, la veille de la consommation avant 9 H par mail.

Pour pallier une modification de dernière minute, la cuisine centrale fournira les produits permettant la fabrication des repas d'appoints par le collège Bracke-Desrousseaux CS qui pourront être différents du menu du jour. Ces repas seront facturés dans le décompte mensuel.

3- La livraison.

Chaque jour, un bordereau d'accompagnement des repas livrés est établi et contresigné des deux chefs de cuisine. Ce document atteste du « service fait » en mentionnant le nombre exact de repas pris en charge par le cuisinier du collège CS. Ce document est ensuite transmis aux gestionnaires des collèges. Conformément à la législation en vigueur, le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale rappelle cette obligation. Ce document fixe la limite de la responsabilité de la cuisine centrale lors de la prise en charge du transfert des repas par le collège satellite.

Afin de respecter les obligations réglementaires du PMS, la liaison chaude sera effectuée à une température supérieure ou égale à +63°, et la liaison froide à une température comprise entre 0° et +3°.

Article 5 :

Si le collège Bracke-Desrousseaux CS doit mettre en place, à la demande des parents d'un de ses élèves, un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.), le collège Bracke-Desrousseaux CS doit obligatoirement faire participer aux réunions et à la signature de ce P.A.I. le collège Jean Jaurès CC, afin que celui-ci donne sa position en fonction de la demande formulée dans le P.A.I.

Article 6 :

Le chef de cuisine satellite du collège Bracke-Desrousseaux CS interviendra au collège Jean Jaurès CC afin de contribuer à la fabrication des repas effectuée en cuisine centrale.

(Remplaçant : ATTEE contractuel ou personnel de la brigade mobile-restauration du Conseil départemental).

Pour l'année scolaire en cours, il a été convenu d'un service de **400 repas par jour**.

Dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire, le Collège Bracke-Desrousseaux CS transmet une copie du certificat d'aptitude à la restauration du cuisinier mis à disposition de la cuisine centrale (ou de son remplaçant).

Pendant la durée du service à la cuisine centrale, le chef de cuisine, ou son remplaçant en cas d'absence, est placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement du Collège Jean Jaurès, représenté par Madame Firmo.

Ce temps de service fera l'objet d'un accord entre les 2 parties et pourra être modifié en cours d'année en cas de variation importante d'effectifs.

Article 7 :

Conformément aux dispositions du Plan de Maîtrise Sanitaire du collège Jean Jaurès CC, la responsabilité de celui-ci n'est plus engagée dès lors que les denrées alimentaires sont chargées dans le véhicule de la cuisine satellite selon les normes d'hygiène et de sécurité (fiches transport dûment remplies). Toutefois, le Collège Jean Jaurès CC s'engage à fournir des repas dont la qualité bactériologique est conforme au PMS du Département. De même, le Collège Bracke-Desrousseaux CS prend les dispositions nécessaires dans le cadre de son Plan de Maîtrise Sanitaire pour assurer, dans la continuité, le transport dans les règles de l'art (voir P.M.S. des deux collèges).

Cette qualité bactériologique est contrôlée périodiquement par des prélèvements du Laboratoire Départemental d'Analyses. Par ailleurs, la traçabilité des produits et des processus de fabrication devra pouvoir être fournie.

Le PMS du Département est annexé à la présente convention.

Article 8 :

Le Département fera intervenir sa « Mission Restauration Scolaire » au minimum une fois durant l'année scolaire afin de conduire un audit en cuisine centrale et en cuisine satellite sur :

- la qualité des repas fabriqués ;
- l'organisation du travail.

Et autant que de besoins selon les évolutions de chacun des sites sur le plan structurel ou sur le plan organisationnel ou en cas de difficulté.

Chaque audit réalisé fera l'objet d'un compte rendu rédigé par la mission restauration et validé par les parties concernées avant prise de décision et mise en place d'un plan d'action.

Il actera notamment un parcours de formation pour l'ensemble des personnels affectés à la restauration des collèges concernés pour l'année en cours. Celui-ci répondra à la particularité d'un fonctionnement en cuisine centrale et satellite (tant sur le volet technique que sur la cohésion d'équipe et de la communication).

a) La qualité des repas fabriqués :

Une évaluation du fonctionnement global cuisine centrale – cuisine satellite sera réalisée chaque année conjointement par les collèges concernés par la convention et la Direction de l'Education et des Collèges.

Cette évaluation qualitative portera sur les points suivants :

- Enquête de satisfaction des consommateurs des collèges concernés par la convention ;
- Analyse des résultats du diagnostic « démarche Qualité » réalisé chaque année par le Laboratoire Départemental d'Analyses dans chacune des demi-pensions des collèges concernés par la convention ;
- Analyse de la conformité des repas à la Charte de Qualité établie par le Département (document en annexe) ;
- Evaluation des besoins de formations des personnels de restauration ;
- Analyse des perspectives d'actions éducatives pédagogiques complémentaires dans le cadre des appels à projets du Département.

En cas de différend portant sur la qualité des repas, la Direction de l'éducation et des collèges assurera une médiation et un chargé de mission restauration animera la commission Menu pendant une période de 3 mois renouvelable.

b) L'organisation du travail.

L'évaluation de l'organisation du travail, tant pour la fabrication en cuisine centrale que pour le service des repas dans les cuisines satellites, sera conduite et évaluée par les autorités fonctionnelles des collèges concernés avec le soutien de la « mission Restauration Scolaire ». L'objectif de l'évaluation consiste, en lien avec les personnels de restauration, à formuler des préconisations dans ce domaine.

Article 9 :

La présente convention est établie à compter du 2 mai 2023, jusqu'à la date de remise en service de la nouvelle demi-pension après travaux ou au plus tard le 31 décembre 2023.

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant en fonction notamment de l'évolution de la restauration, de la réglementation ou encore de l'augmentation de tarif.

Article 10 :

Les parties s'engagent, en cas de litige lié à l'application de la présente convention, à rechercher un règlement amiable.

Dans le cas où une telle solution ne pourrait être trouvée, les règles de droit en vigueur seront appliquées en fonction de l'objet du litige.

Arras, le

Arras, le.....

Pour le collège Jean Jaurès,

Pour le collège Bracke-Desrousseaux,

Le Principale du Collège,

Le Principal du Collège,

Nadine FIRMO

Doris WAGON

Arras, le.....

Pour le Département du Pas-de-Calais

La Directrice de l'éducation et des collèges,

Najia BRIKI

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

Pôle Réussites Citoyennes
Direction de l'Éducation et des Collèges
Service Restauration scolaire

RAPPORT N°16

Territoire(s): Lens-Hénin
Canton(s): LENS , WINGLES
EPCI(s): C. d'Agglo. de Lens - Liévin

COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL DEPARTEMENTAL

REUNION DU 14 AVRIL 2023

SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DES SERVICES D'HÉBERGEMENT : CONVENTION CUISINE CENTRALE ET CUISINE SATELLITE - MODIFICATION DES MODALITÉS D'EXPLOITATION DU COLLÈGE BRACKE DESROUSSEAUX À VENDIN-LE-VIEIL

Selon les dispositions de l'article L.213-2 du code de l'éducation (modifié par la loi n° 213-595 du 8 juillet 2013, dans l'article 21), le Département a la charge des collèges publics. Il en assure la construction, le reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement. Le Département assure aussi l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges publics dont il a la charge.

Dans le domaine de la restauration scolaire, la compétence du Département, déterminée par les dispositions du code de l'éducation, porte sur :

- l'équipement, l'entretien et la maintenance des restaurants scolaires ;
- la préparation et la distribution des repas ;
- le nettoyage des cuisines et salles à manger ;
- la mise en œuvre et l'observation des mesures et normes de sécurité et d'hygiène alimentaire ;
- la tarification des prix de la restauration scolaire.

Il existe différents modes d'exploitation de la restauration dans les collèges, définis par voie de convention entre le Département et l'établissement en application de l'article L. 421-23 du code de l'éducation.

De plus, lorsqu'un service de restauration et d'hébergement accueille des élèves ou des personnels d'État, fournit des repas à des établissements relevant de collectivités distinctes, celles-ci fixent les règles de fonctionnement de ce service dans une convention conformément aux termes de l'article L216-4 du code de l'éducation (point 1.2.1.3.1.1. de l'instruction codificatrice- M9.6 – OP@LE du 2 décembre 2020).

Au regard des travaux de restructuration engagés par le Département au sein de la demi-pension du collège Bracke Desrousseaux de Vendin-le-Vieil, il est proposé que les repas des collégiens soient fabriqués par le collège Jean-Jaurès de Lens qui est cuisine centrale, et livrés au sein de la demi-pension du collège Bracke Desrousseaux de Vendin-le-

Vieil qui devient temporairement cuisine satellite.

Pour ce faire, il convient d'établir une convention de restauration « Cuisine Centrale (CC)/Cuisine Satellite (CS) », annexée au rapport, pour définir :

- les conditions de fonctionnement, de fabrication et de livraison des repas par le collège Jean Jaurès de Lens le temps des travaux ;
- les conditions de tarification ;
- les conditions de facturation et de reversement de charges communes ;
- la conception des menus ainsi que la commande et la livraison ;
- la mise en place éventuelle d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I).

La présente délibération s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du pacte des réussites citoyennes, « agir avec vous pour se réaliser dans le Pas-de-Calais ». Elle contribue à relever l'un des trois défis pour les réussites citoyennes : ouvrir à chacun le champ des possibles et plus précisément l'ambition de faire de l'éducation un levier d'égalité en garantissant l'égalité des chances au collège et en créant les conditions de la réussite pour tous. Le Département porte l'ambition de proposer aux familles et aux élèves, les meilleures conditions de réussite scolaire.

Il convient de statuer sur cette affaire et, le cas échéant de m'autoriser à signer, au nom et pour le compte du Département, la convention de restauration correspondante, avec le collège Bracke Desrousseaux de Vendin-le-Vieil et le collège Jean Jaurès de Lens, à compter du 2 mai 2023 jusqu'à la date de remise en service de la nouvelle demi-pension après travaux qui devrait intervenir au plus tard le 31 décembre 2023.

La 3ème Commission - Education, Culture, Sport et Citoyenneté a émis un avis favorable sur ce rapport lors de sa réunion du 03/04/2023.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

Le Président du Conseil Départemental

SIGNE

Jean-Claude LEROY