



**COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION  
MULHOUSE ALSACE AGGLOMÉRATION**  
Sous la présidence de Fabian JORDAN  
Président

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS**  
**DÉLIBÉRATION DU BUREAU**  
**Séance du 25 novembre 2024**

**41 élus présents (59 en exercice, 6 procurations)**

**M. Jean-Luc SCHILDKNECHT est désigné secrétaire de séance.**

**Par délégation au Bureau des attributions :**

**« Conclure tous types de conventions visées aux articles L. 5216-7-1 et 5215-27 du code général des collectivités territoriales »**

**CONVENTION DE PARTENARIAT AVEC LA COLLECTIVITE EUROPEENNE  
D'ALSACE POUR LA RESTAURATION DES ENFANTS DE SITES  
PERISCOLAIRES MULHOUSIENS (231/1.4/2581B)**

Pour la restauration de ses sites périscolaires, Mulhouse Alsace Agglomération met en place des marchés de restauration pour assurer la production et la livraison des repas et goûters pour l'ensemble des sites en gestion directe.

Lors du renouvellement des marchés de restauration de la Direction Enfance et Famille, au printemps dernier, un lot a été déclaré infructueux, concernant plusieurs centaines de repas et goûters.

Dans ce cadre, Mulhouse Alsace Agglomération a sollicité la Collectivité Européenne d'Alsace pour la production de repas et goûters pour les sites concernés par le lot infructueux, soit les sites mulhousiens Francois Frey, Sébastien Brant, Cité, Thérèse maternel et élémentaire, Charpentiers de Loisy et Lefebvre.

Il est donc proposé de conclure une convention de partenariat sur le fondement des articles L5216-7-1 et L5215-27 du code général des collectivités territoriales, permettant à Mulhouse Alsace Agglomération de confier à une collectivité territoriale la gestion de services relevant de ses attributions, afin d'assurer la restauration des enfants des sites périscolaires précités.

Cette convention aura donc pour objet la fourniture de repas et de goûters par le Collège Villon sur une durée d'un an, soit du 1<sup>er</sup> septembre 2024 au 5 juillet 2025.

Le nombre de repas et goûters fournis sera en moyenne de :

- 184 repas et 83 goûters de septembre à décembre 2024
- 143 repas et 70 goûters de janvier à juillet 2025

Le collège Villon facturera à Mulhouse Alsace Agglomération un prix de repas de 6,47 € (intégrant le personnel à hauteur de 2,14 €). Le prix du goûter est, quant à lui, fixé à 2,00 €. Le coût pour la collectivité est estimé à 160 597,00€ pour l'année scolaire 2024/2025.

Les crédits nécessaires sont inscrits au budget 2024 et seront proposés au budget 2025 :

Chapitre 011- Fonction 281 - Article 6042

Service gestionnaire et utilisateur : 231

Ligne de crédit 3868 : Achats de prestations services – Fournitures repas

Après en avoir délibéré, le Bureau :

- approuve la convention de partenariat avec la Collectivité Européenne d'Alsace,
- autorise le Président ou son représentant à établir et signer la convention ainsi que toute pièce nécessaire à leur mise en œuvre

PJ : 1

Ne prennent pas part au vote (8) : Alain COUCHOT (représenté par Claudine BONI DA SILVA), Anne-Catherine GOETZ, Vincent HAGENBACH, Josiane MEHLEN, Rémy NEUMANN, Catherine RAPP, Jean-Luc SCHILDKNECHT et Fabienne ZELLER.

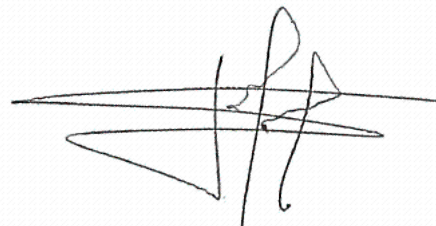
La délibération du Bureau est adoptée à l'unanimité des suffrages exprimés.

Le secrétaire de séance



Jean-Luc SCHILDKNECHT

Le Président



Fabian JORDAN



**CONVENTION DE FOURNITURES DE REPAS  
ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE, L'EPLÉ « FRANÇOIS VILLON »  
ET MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION (m2A)**

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'Education, notamment le livre IV, titre II de sa deuxième partie, articles L. 213-1 et suivants, L 421-1 à L421-19,  
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 I-.541-10-5,  
Vu la loi n° 83-663 du 22 juillet 1983 relative à la répartition des compétences entre les Communes, les Départements, les Régions et l'Etat,  
Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, 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, 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 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 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,  
Vu la nomenclature M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPLÉ) du 27 avril 2015,  
Vu la lettre n° 07-016 du 19 février 2007 du ministère de l'Education Nationale portant sur la restauration et l'hébergement en EPLÉ depuis la loi de décentralisation du 13 août 2004,  
VU la délibération du Conseil d'Administration du Collège François Villon du  
VU la délibération du Bureau de la Communauté d'Agglomération Mulhouse Alsace Agglomération (m2A), en date du 25 novembre 2024  
VU la délibération du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du

Entre

La Collectivité Européenne d'Alsace (CEA),  
Représentée par le Président du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération n° , et ci-après désignée par « la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA)»

Et

Le Collège « François Villon Avenue de la DMC, 68200 MULHOUSE Représenté par sa Principale, Madame Audrey CLAUDEL.  
ci-après désignée par « le collège » ou « la cuisine centrale »  
Et

Mulhouse Alsace Agglomération (m2A), représentée par Madame Josiane MEHLEN, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée de l'accompagnement des familles et du périscolaire,

dûment habilitée par décision du Bureau en date du 25 novembre 2025, ci-après désignée par « m2A » ou « le bénéficiaire »

## **Préambule**

Dans le cadre de sa compétence périscolaire, m2A met en place des marchés de restauration pour assurer la production et livraison de repas pour l'ensemble des sites dont elle a la gestion. Suite au renouvellement de ces marchés de restauration, la communauté d'agglomération a dû faire face à un lot infructueux, concernant plusieurs centaines de repas.

La Collectivité Européenne d'Alsace (CEA), étant partenaire historique dans le cadre de l'accueil en restauration et par le passé pour la production de repas en télérestauration pour l'agglomération, m2A a sollicité sa compétence pour assurer pendant une année la production de repas pour ces sites.

Le choix se porte sur le collège François Villon de Mulhouse qui a accepté les conditions de mise en œuvre. m2A ne mettra pas de personnels à disposition, les renforts seront assurés par la Collectivité Européenne d'Alsace qui intégrera la compensation des moyens RH dans le tarif facturé selon les règles habituelles de calcul fixées par la Collectivité européenne d'Alsace. m2A assurera le transport des marchandises vers les sites concernés, via un prestataire extérieur.

Il a été convenu et arrêté ce qui suit,

## **Article 1 : Objet de la convention**

La présente convention a pour objet de formaliser le partenariat entre m2A, la Collectivité européenne d'Alsace (CEA), la cuisine centrale du collège Villon qui assure la production des repas.

La convention définit l'organisation générale de la fourniture de repas, les modalités pratiques, les obligations des différentes parties, les dispositions financières, les dispositions relatives au personnel ainsi que le régime de responsabilité, notamment en matière d'hygiène alimentaire.

## **Article 2 : Champs d'application du service de télérestauration**

La cuisine centrale est chargée de la fourniture de repas et de goûters pour la restauration des midi de 6 sites mulhousiens durant le temps scolaire soit :

- les lundis midi
- les mardis midi
- les jeudis midi
- les vendredis midi

La production de repas s'opère sur la base de la liaison chaude.

## **Article 3 : Prestations et effectifs**

La cuisine centrale fournit des repas sur la base de menus arrêtés à l'avance et se conforme aux normes et dispositions réglementaires en vigueur, en particulier celles du PNNS (Plan National Nutrition Santé) de la circulaire du GEMRCN - décret n ° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et des objectifs de la loi Egalim. Les menus devront favoriser le fait maison plutôt qu'une cuisine d'assemblage et valoriser l'approvisionnement local.

Les parties se réservent le droit de créer une commission « menus » pour proposer des compositions de menus en adéquation avec les besoins de leurs communautés scolaires

respectives. Une instance annuelle est organisée en présence de l'ensemble des parties pour faire le point sur les modalités de mise en œuvre de cette convention.

Les menus sont établis sur des périodes hebdomadaires et transmis au plus tard quinze jours avant leur date. En cas de substitution de produits, la cuisine centrale s'engage à en informer m2A dans les plus brefs délais.

Les menus du midi se composent :

- d'une entrée ou un potage,
- d'un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande
- d'un plat de légumes et/ ou féculents,
- d'un fromage ou autre produit laitier,
- d'un dessert,
- du pain.

Les goûters seront composés de deux composants parmi les suivants :

- Fruits frais, cuits en compote
- Produits laitiers
- Produits céréaliers (pain, biscuits secs ...) si possible non raffinés

Les boissons possibles sont l'eau, les jus de fruits et le lait demi-écrémé non sucré.

La cuisine centrale ne fournira pas de repas aux élèves présentant des allergies alimentaires. Il appartiendra à m2A à s'organiser pour assurer la fourniture de repas pour les élèves qui disposeraient d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

De septembre à décembre 2024, le nombre de repas à produire est fixé à 184 repas (moyenne prévisionnelle) auxquels s'ajoutent 83 goûters, répartis comme suit :

- Francois Frey : 30 repas et 13 goûters
- Sébastien Brant : 17 repas et 12 goûters
- Cité : 23 repas et 10 goûters
- Plein Ciel : 33 repas et 13 goûters (jusqu'aux vacances de la Toussaint)
- Thérèse maternel : 33 repas et 9 goûters
- MCP Cité : 48 repas et 26 goûters

De janvier à juillet 2025, le nombre de repas à produire est fixé à 143 repas (moyenne prévisionnelle) auxquels s'ajoutent 70 goûters, répartis comme suit :

- Francois Frey : 30 repas et 13 goûters
- Sébastien Brant : 17 repas et 12 goûters
- Cité : 23 repas et 10 goûters
- Thérèse maternel : 33 repas et 9 goûters
- Charpentiers De Loisy : 21 repas et 17 goûters (nouveau site)
- Lefebvre : 19 repas et 9 goûters (nouveau site)

Les coordonnées des sites sont indiqués à titre d'information en annexe à la présente convention.

#### **Article 4 : commande des repas**

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année scolaire sera communiqué 3 jours avant chaque rentrée scolaire par le bénéficiaire du service au Collège.

La commande de repas sera ensuite transmise chaque semaine le jeudi avant 16h00 semaine suivante par le bénéficiaire au Collège.

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

- une estimation quotidienne du nombre de repas chaque site au Collège la veille avant 16h00.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux enfants, seront communiquées par le responsable du site périscolaire ou le responsable désigné par la structure bénéficiant du service au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

m2A veille à limiter les écarts entre l'effectif prévisionnel et l'effectif consolidé dans un souci partagé des partenaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

### **Article 5 : Transport des denrées**

Les repas sont préparés par la cuisine centrale. Ils sont transportés sur les sites par m2A, via son prestataire. Le départ des containers depuis la cuisine centrale devra se faire au plus tard à 9h00. m2A organisera ses tournées en fonction des livraisons.

Le transport des repas devra être assuré conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées, notamment de l'arrêté du 21 décembre 2009 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 modifié.

Les containers devront être retournés au collège entre 13h00 et 15h00 après chaque service chaque jour.

### **Article 6 : Hygiène, responsabilité et information du consommateur**

La cuisine centrale dispose d'un agrément européen n° 68 224 736. Elle est responsable des produits livrés et consommés par les usagers des sites. Cependant, dès la prise en charge par m2A et au regard des obligations de résultats fixés par la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, la responsabilité peut être partagée. Aussi pour la mise en œuvre du processus dans un cadre élevé de sécurité sanitaire comme l'exige la réglementation:

- La cuisine centrale :
  - Produit les repas dans des conditions d'hygiène et de maîtrise des températures optimales
  - Transmet à la livraison les documents de suivi et de traçabilité des denrées livrées
  - Met en place un document de gestion des non conformités afin que m2A puisse faire remonter les incidents rencontrés.
- m2A s'assure sur les sites télérestaurés que :
  - un Plan de Maîtrise Sanitaire soit en place et mis à jour
  - une vérification des denrées à réception (nombre, concordance entre le menu prévu et celui livré, relevé de températures) soit opérée
  - l'ensemble des éléments de traçabilité, de maîtrise de température soient enregistrés dans des documents dédiés ou sur support informatisé chaque jour de fonctionnement
  - Soient prélevés un échantillon de chaque plat comme cela est le cas dans le cadre d'une cuisine en remise directe
  - Qu'un suivi des autocontrôles d'analyse des surfaces et des denrées manipulées par les sites soit fait à une fréquence mensuelle.
  - la cuisine centrale soit informée des éventuelles anomalies détectées

Toute suspicion de désordre alimentaire ou de Toxi infection Alimentaire survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés par les deux structures et à ses conclusions.

### Information du consommateur

Conformément au Règlement 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les allergènes et au décret du 27 janvier sur l'origine des viandes, les informations suivantes doivent être communiquées chaque jour à la livraison à l'établissement télérestauré :

- l'origine ou la provenance des viandes
- les allergènes présents dans les denrées livrées

### **Article 7 : Mise à disposition de personnel et/ou compensation financière au profit de la CEA pour le service rendu en termes de personnels**

Il a été convenu que m2A ne mettrait pas de personnel à disposition de la cuisine centrale pour la production de repas. Aussi, la compensation des moyens RH se fera au travers du tarif du repas selon les modalités suivantes : 0.8 ETP pour 100 repas sur la base du coût moyen d'un ETP chargé fixé à 37 540 €

### **Article 8 : Prix du repas et du goûter**

Le prix du repas est fixé à 6.47 € (personnel inclus à hauteur de 2.14 € par repas). Le prix du goûter est fixé à 2 €.

La facturation s'établira sur les commandes hebdomadaires et les ajouts éventuels de repas confirmés la veille avant 16h00. Toute modification ne pourra être prise en compte passée ce délai.

### **Article 8 : Révision tarifaire**

Le prix de vente du repas est voté par le conseil d'administration de la cuisine centrale conformément aux orientations de sa collectivité de rattachement.

Ces tarifs sont révisables annuellement, au 1<sup>er</sup> septembre. Toute évolution tarifaire fait l'objet d'une modification par voie d'avenant.

La cuisine centrale dépose sur Chorus, chaque mois à terme échu, une facture à m2A.

Les repas sont facturés mensuellement sur la base de l'effectif consolidé défini par l'article 4.

### **Article 9 : Validité de la convention**

La présente convention ne pourra être mise en œuvre qu'après l'aval des autorités sanitaires qui fixent les capacités de production des cuisines centrales au regard de l'arrêté du 25 mars 2024.

### **Article 10 : Effet - durée de la convention-avenant**

La présente convention est conclue pour une année scolaire du 1<sup>er</sup> septembre 2024 au 5 juillet 2025.

La convention peut être modifiée par voie d'avenant après accord des parties.

**Article 11 : La juridiction compétente**

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable tout litige afférent à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention.

A défaut, tout litige résultant de l'application de la présente convention relève de la compétence du Tribunal Administratif compétent.

Fait en trois exemplaires originaux, à ....., le .....

Pour la Collectivité  
Européenne  
d'Alsace  
Le Président

Pour Mulhouse Alsace  
Agglomération  
La Vice-Présidente

Pour le Collège François Villon  
La Principale

Frédéric BIERRY

Josiane MEHLEN

Audrey CLAUDEL



## **Annexe : liste et coordonnées des sites**

### **Périscolaire Sébastien Brant**

10 rue Brustlein  
68200 Mulhouse  
03.89.46.36.43

### **Périscolaire Cité**

55 rue de Strasbourg  
68200 Mulhouse  
03.89.46.30.07

### **Périscolaire Plein ciel**

16 rue Pierre Loti  
68200 Mulhouse  
03.89.59.38.29

### **Périscolaire Charpentiers de Loisy**

33 rue du Lt Jean de Loisy  
68100 Mulhouse  
03.89.42.71.45

### **Périscolaire Lefebvre**

40 rue Lefebvre  
68100 Mulhouse  
03.89.43.80.27

### **Périscolaire François Frey**

1 rue du Village  
Neuf 68100 Mulhouse  
03.89.56.48.69

### **Périscolaire Thérèse (maternel)**

66A rue Sainte-Thérèse  
68200 Mulhouse  
03.89.42.99.80

### **Périscolaire Thérèse (MCP Cité) (élémentaire)**

29 rue du chanoine Cetty  
68200 Mulhouse  
03.89.32.29.41