

CONVENTION
RESTAURANT UNIVERSITAIRE HENRI LEMARIE
SAINT MALO
2023-2026

Entre

Le Département d'Ille-et-Vilaine (ci-après dénommé « le Département »), ayant son siège social 1, avenue de la Préfecture - CS 24218 - 35042 Rennes Cedex, représenté par le Président du Conseil départemental, Monsieur Jean-Luc CHENUT, dûment habilité par décision de la Commission Permanente en date du

L'établissement Public Local d'Enseignement (ci-après dénommé «EPL») Duguay-Trouin de Saint-Malo, représenté par la Présidente de son Conseil d'Administration, Madame Catherine Jan, dûment habilitée par délibération en date du 03/07/2023

D'une part,

Et

Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (ci-après dénommé « Crous ») de Rennes Bretagne représenté par son directeur, Monsieur Yann-Eric Prouteau, dûment habilité par délibération du Conseil d'Administration en date du 4 juillet 2023.

D'autre part,

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 : OBJET

La présente convention a pour objet de définir les modalités d'accueil et de restauration des élèves et personnels du collège Duguay-Trouin au restaurant universitaire Henri Lemarié à Saint Malo.

Article 2 : ENGAGEMENTS DU CROUS

Le centre régional des œuvres universitaires et scolaires s'engage à assurer la restauration des collégiens et des personnels du collège Duguay-Trouin à Saint Malo dans son restaurant Henri Lemarié sur la durée de l'année scolaire.

Les collégiens bénéficient d'une salle à manger dédiée.

Les menus proposés seront adaptés à un public de collégiens. Ils seront élaborés à partir d'un plan alimentaire de six semaines proposé par le responsable de l'unité de restauration à une commission repas composée de représentants du collège et du Crous.

Le responsable de l'unité de restauration est l'unique responsable sécurité du bâtiment.

Le responsable de l'unité de restauration prend en charge la totalité du fonctionnement matériel et financier du restaurant à l'exception des investissements opérés au bénéfice exclusif des usagers du collège.

Le Crous se conforme, comme toute restauration collective, à la loi EGALIM du 30 octobre 2018 qui fixe comme objectif d'introduire 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio).

Les modalités pratiques (Annexe 1) seront définies annuellement avec le collège au regard des effectifs et seront présentées au Conseil d'Administration.

Article 3 : ENGAGEMENTS DE L'EPLÉ DUGUAY TROUIN

Pendant le service de restauration, les collégiens demeurent sous la responsabilité et la garde du principal du collège qui veille à ce qu'ils aient un comportement respectueux des personnes et des biens ; « conformément au Règlement Intérieur du Crous » (annexe 2).

Toute dégradation commise par les collégiens sera signalée par écrit au principal du collège qui veillera à leur réparation ou à leur facturation à la famille de l'élève responsable.

La principale du collège organise le contrôle d'accès à l'unité de restauration et comptabilise les élèves y prenant leur repas. Il est responsable de l'accès à la salle à manger ainsi que la sortie des collégiens.

Le Département détermine chaque année le montant maximum d'augmentation du tarif de la demi-pension pour l'EPLÉ et lui notifie ce montant. Le Conseil d'Administration de l'EPLÉ fixe le montant de la demi-pension en tenant compte du cadre ainsi établi.

L'administration de l'établissement établit les droits constatés, recouvre les créances auprès des familles, délivre les tickets repas et reverse leur montant au responsable de l'unité de restauration diminué de 1 % correspondant aux dépenses de fonctionnement restant à la charge du collège.

Toute absence prévue et décomptée du montant des droits constatés (ex : stages, voyages à l'étranger, sorties pédagogiques ...) devra être signalée, par écrit, au responsable de l'unité de restauration au moins une semaine avant ladite absence. Dans le cas contraire, les repas seront comptabilisés et facturés au collège.

Article 4 : ENGAGEMENTS DU DEPARTEMENT D'ILLE-ET-VILAINE

Le Département a adopté un projet Alimentation responsable décliné en 2017 par un plan d'action. Il a pour objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire pour une meilleure gestion des biodéchets et d'introduire des produits issus de circuits courts avec l'objectif de tendre vers 50% dont 20% de produits biologiques. Le Département souhaite échanger sur ces pratiques avec le Crous et peut l'accompagner pour atteindre ces objectifs.

En contrepartie de l'accueil des collégiens et commensaux du collège, outre la tarification des repas (article 3 de la présente convention) entre l'EPLÉ et le Crous, le Département s'engage à verser annuellement au Crous une participation de fonctionnement correspondant à la rémunération de 5 ETP sur la base de 37 850 € par ETP pour l'année civile 2023.

Ce montant sera réévalué chaque année au regard de l'évolution du SMIC horaire.

La subvention sera versée directement au Crous par mandat à l'ordre de :
CTR RAL OEUVRES UNIVERSITAIRES-AGENT COMPTABLE-Domiciliation: TP RENNES
Code banque : 10071- Code guichet : 35000-n° de compte : 00001004848-Clé RIB: 44.

Le Département étudiera également les demandes de participations complémentaires, au titre du renouvellement des équipements, sur présentation des justificatifs des dépenses engagées :

- pour le matériel dédié aux collégiens, la participation du Département sera de 100% du montant,

- pour le matériel utilisé pour les collégiens et les étudiants, le Département participera au prorata du nombre de collégiens du montant.

Article 5 : INSTANCE DE CONCERTATION

Une instance de concertation composée :

- du principal du collège Duguay-Trouin
- de l'adjoint-gestionnaire du collège Duguay-Trouin
- d'un représentant des usagers pour la partie collège
- du directeur de l'unité de restauration
- d'un représentant des personnels de cette unité
- d'un représentant de la direction du Crous
- d'un représentant du Conseil départemental

est chargée de suivre l'application de cette convention et de formuler des propositions en vue d'une meilleure adaptation du service. Elle se réunit au minimum une fois par an à l'initiative du responsable de l'unité de restauration.

Chaque année au moment de la clôture des comptes, ce dernier transmet au Conseil d'Administration du collège son bilan d'activité et les comptes de l'unité de restauration pour l'année écoulée.

Article 6 : DUREE

La présente convention est consentie pour une durée de 2 ans à compter du 5 juillet 2023, renouvelable 1 fois en cas de retard de livraison du prochain restaurant universitaire de Saint Malo.

Article 7 : LITIGE

En cas de litige pour l'application de la présente convention, les signataires décident de rechercher un règlement amiable préalablement à tout recours contentieux par le biais de l'élaboration d'une transaction notamment.

En cas d'échec, les litiges relèveront de la compétence exclusive du tribunal administratif de Rennes.

Fait en 3 exemplaires originaux à, le

Pour le CROUS
Le Directeur Général,



Pour l'EPL
La Principale,

Pour le Département
Le Président,

Modalités d'organisation de la restauration scolaire du collège Duguay Trouin à Saint Malo

Les partenaires ont toujours souhaité accorder une attention particulière à la restauration scolaire. A cet effet, et depuis l'origine, une salle et une ligne de self sont réservées à l'usage exclusif des collégiens tous les midis du lundi au vendredi au sein du restaurant (hors vacances scolaires). Et sauf nécessités de service imprévisibles, sur les 5 agents prenant part au service de la restauration du Collège, trois seront affectés sur la ligne de self et au ravitaillement, et le reste en plonge.

Dans ce cadre, sont réaffirmés tout à la fois le besoin d'offrir aux collégiens des repas équilibrés et du choix. Ainsi les collégiens disposent chaque midi d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Le plat principal se compose d'un produit carné ou d'un autre produit à forte teneur en protéines (autres viandes, poissons, œufs...) et de deux accompagnements (légumes, légumineuses, féculents). Soit une combinaison de quatre possibilités. Trois types d'entrées sont proposés dont deux crudités en buffet froid self-service et un choix conditionné en coupelle. Trois desserts sont de même présentés dont un fruit. Enfin, le Crous ajoute un laitage (alternance yaourt et fromage d'un jour à l'autre) pour les collégiens qui le souhaitent.

Ces repas qui doivent être équilibrés sur des périodes de 7 à 8 semaines sont validés par la diététicienne du Crous. La commission repas pourra échanger régulièrement autour de ces compositions et émettre des propositions de repas spécifiques (comme des repas à thèmes, végétariens, ...) en lien avec les projets du Collège.

Au sein de cette commission, peuvent aussi être échangés des projets d'éducation à l'alimentation, au goût, à la santé... Au regard de la périodicité de l'élaboration des menus et donc des commandes, la commission doit se réunir au moins une fois par trimestre.

Le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté peut aussi échanger autour de tous ces thèmes liés à la restauration.

Pour respecter le temps accordé au service, les plats de résistance sont disposés par avance sur le self chaud avec la possibilité donnée aux jeunes de demander aux personnels une autre assiette.

REGLEMENT INTERIEUR DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE DE SAINT MALO APPLICABLE AUX ELEVES DU COLLEGE DUGUAY TROUIN

Le Restaurant Universitaire de Saint-Malo accueille les élèves du Collège Duguay Trouin par convention.

1 - HORAIRES

1.1 Le Restaurant Universitaire fonctionne pour le repas de midi uniquement. Il est ouvert du lundi au vendredi, hors fêtes légales de 11h30 à 13h30.

1.2 Avant d'être autorisé à entrer, chaque élève doit décliner son nom, prénom et classe à la personne chargée du pointage journalier des demi-pensionnaires présents.

1.3 L'ascenseur est réservé exclusivement aux usagers à mobilité réduite.

1.4 Une salle de restauration est spécialement dédiée aux élèves du Collège Duguay-Trouin. Les élèves n'ont pas accès à la salle réservée aux étudiants (sauf autorisation du personnel compétent).

2 - REGLES ALIMENTAIRES ET D'HYGIENE

2.1 La confection et le service des repas du Collège sont soumis aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le personnel en charge du service de demi-pension est spécifiquement formé à ces questions.

2.2 La composition des menus est portée à la connaissance des familles par voie d'affichage dans la vitrine et sur l'interface Pronote du Collège. Les menus ainsi communiqués ne sont pas contractuels et peuvent subir des modifications liées aux contraintes d'approvisionnement du prestataire.

2.3 Il est interdit de faire entrer ou sortir du restaurant de la nourriture et des boissons.

2.4 Allergies alimentaires : un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être mis en place pour les élèves ayant une allergie alimentaire.

2.5 Plateau repas : l'élève doit progresser calmement dans la file de self pour y composer son plateau repas. Ce dernier se compose des éléments suivants : une entrée, un plat de résistance, un laitage, un dessert et un morceau de pain.

3 -REGLES DE COMPORTEMENT

3.1 Chaque usager doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur.

3.2 Il est interdit de fumer dans l'enceinte du restaurant universitaire en application des dispositions prévues par décret n° 92-478 du 29 mai 1992.

3.2 Déroulement du repas : le temps du repas est un temps calme et de convivialité. Les élèves sont donc tenus de se conformer aux règles élémentaires de la discipline et de la vie en collectivité :

- passer au self calmement ;
- s'asseoir calmement à sa place ;
- être respectueux envers ses camarades et le personnel du restaurant universitaire ;
- ranger sa chaise.

3.3 Les élèves doivent quitter le self quand ils ont fini leur repas afin de laisser place aux autres élèves qui n'ont pas encore déjeuné. Ce faisant, ils déposent au passage leur plateau devant le service de plonge après avoir rassemblé dans leur assiette tout ce qui est à jeter et rassembler leurs couverts.

3.4 Tout élève contrevenant aux règles de comportement indiquées dans le présent règlement s'expose aux punitions et sanctions prévues par le règlement intérieur du Collège.

4 -INSTANCES DE CONCERTATION

Une instance de concertation composée de représentants du Crous, du Collège, du Conseil Départemental et des usagers suit l'application de la convention et formule des propositions en vue d'une meilleure adaptation du service.

Éléments financiers

Commission permanente
du 04/12/2023

N° 48883

Dépense(s)

Affectation d'AP/AE n°28633	APAE : 2023-CROUF001-1 CONVENTION CROUS COLLEGE D. TROUIN		
Imputation	65-221-6568.62-0-P52 Convention CROUS		
Montant de l'APAE	640 000 €	Montant proposé ce jour	640 000 €
TOTAL			640 000 €