

0650019T  
ACADEMIE DE TOULOUSE  
COLLEGE JEAN JAURES  
974 AVENUE DE PAU  
65700 MAUBOURGUET  
Tel : 0531743225

ACTE TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 5

Numéro d'enregistrement : 53

Année scolaire : 2025-2026

Nombre de membres du CA : 24

Quorum : 13

Nombre de présents : 13

Le conseil d'administration

Convoqué le : 15/06/2026

Réuni le : 23/06/2026

Sous la présidence de : Christine Campays

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-25

**Vu**

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-54
- le décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

**Sur proposition du chef d'établissement, le conseil d'administration autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés**

Pièce(s) jointe(s)

Oui     Non    Nombre: 1

Libellé de la délibération :

Le conseil d'administration autorise le chef d'établissement à signer la convention pour la fourniture de repas expédiés aux écoles pour 2026-2027.

**Résultats du vote**

Suffrages exprimés :	12
Pour :	12
Contre :	0
Abstentions :	0
Blancs :	0
Nuls :	0



**CONVENTION DE FOURNITURE DE REPAS AUX USAGERS EXTÉRIEURS**  
**Année Scolaire 2026/2027**  
**Repas expédiés**

Entre les soussignés :

**Le Département des Hautes-Pyrénées**, ci-après dénommé « le Département », représenté par son Président en exercice, Monsieur Michel PÉLIEU, agissant en cette qualité en vertu de la délibération du Département du 06 octobre 2023.

**Le Collège Jean Jaures**, ci-après dénommé « le Collège », représenté par sa Principale en exercice, Madame Campays Christine, agissant en cette qualité en vertu de la délibération du Conseil d'Administration n° \_\_\_\_\_, en date du 23 juin 2026 ,

**D'une part,**

Et :

**La communauté de communes Adour Madiran**, ci-après dénommé « la Communauté de communes », représentée par son Président en exercice, Monsieur Ré Frédéric, agissant en cette qualité en vertu de \_\_\_\_\_,

**D'autre part.**

**VU** le Code de l'Éducation et notamment les Art. L.213-2 L.421-23 II ;

**VU** la loi n°2004-809 du 13 Août 2004 relative aux Libertés et Responsabilités Locales ;

**VU** les décrets n°85-934 du 4 septembre 1985 et 2000-992 du 6 octobre 2000 relatifs au fonctionnement du service annexe d'hébergement ;

**VU** la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi EGALIM) pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

**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 (Titre VI : Se Nourrir);

**VU** les articles R.531-52 et suivants du Code de l'Éducation relatifs aux tarifs de la restauration scolaire ;

**VU** la décision du Conseil d'Administration du collège en date du 23 juin 2026

**VU** la Convention cadre entre le Département et les Collèges Publics ;

**VU** le règlement départemental du service annexe d'hébergement ;

**DÉPARTEMENT DES HAUTES-PYRÉNÉES**

Hôtel du Département – Rue Gaston Manent – CS71324 - 65013 TARBES cedex 9

Tel. 05 62 56 78 65 – Fax. 05 62 56 78 66 – [www.hautespyrenees.fr](http://www.hautespyrenees.fr)

**Considérant** que la mission de restauration des collèges est confiée au Département, et qu'il appartient à la Collectivité de rattachement ainsi qu'au collège d'en définir les modalités d'exercice ;

**Considérant** que le Département est attributaire des collèges, qu'à ce titre le Département assume les droits et les obligations du propriétaire à l'égard des collèges ;

**Considérant** que le Département est doté d'un équipement de restauration, susceptible de répondre aux besoins de la Communauté de communes;

## **PRÉAMBULE**

Le Département exerce la compétence de la restauration scolaire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006. Si la capacité du service de restauration le permet, le Département autorise le collège à fournir des repas à des collectivités ou organismes dans le cadre de conventions, sous réserve de l'accord du Conseil d'Administration du collège et sous la condition de respecter les clauses suivantes.

**Ceci exposé, il a été arrêté et convenu ce qui suit :**

### **Article 1 – OBJET**

La présente convention a pour objet d'arrêter les conditions d'exercice conjoint de restauration scolaire, dans le respect du principe de spécialité du Département en charge des collégiens.

#### **1.1 Le Département des Hautes-Pyrénées**

Le Département a la charge des collèges publics haut-pyrénéens. A ce titre, il en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement, à l'exception, d'une part, des dépenses pédagogiques à la charge de l'État dont la liste est arrêtée par décret et, d'autre part, des dépenses de personnels prévues à l'article L.211-8 du Code de l'Education sous réserve des dispositions de l'article L.216-1.

Le Département assure 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 dont il a la charge.

Le Département privilégie l'accueil des collégiens et assure en priorité la continuité du fonctionnement de l'Établissement dont il a la charge.

Les modalités d'exploitation du service de restauration du collège sont déterminées par le Département.

Conformément à celles-ci, le Département autorise le collège Jean Jaures à produire in situ 210 repas supplémentaires par jour.

Le Département n'effectuera aucun recrutement de personnel de restauration qui serait rendu nécessaire par une surcharge de travail liée à la fourniture de repas à des usagers extérieurs.

#### **1.2 Le Collège**

Les repas fournis aux « *usagers extérieurs* » se dérouleront dans les conditions suivantes :

Les repas sont enlevés par le personnel dûment habilité par la Communauté de communes entre 10h30 et 11h

En aucun cas le collège n'assurera la livraison des repas à l'organisme bénéficiaire.

Les repas sont conservés dans les chambres froides « produits finis » (< 5°C) et dans les cellules de maintien au chaud (> 63°C).

Ils sont distribués sous la responsabilité de la communauté de communes .

Les dispositions relatives à la préparation et à la conservation de plats cuisinés s'effectuent dans les règles des bonnes pratiques hygiéniques.

Le respect des règles définies dans ce paragraphe relève de la responsabilité du collège.

#### **Le numéro d'agrément : 2 cas**

- Le Collège a obtenu le numéro d'agrément Cuisine Centrale de la part des services vétérinaires.

Ce numéro figure sur le bon de livraison des repas fournis en liaison chaude.

- Dans la mesure où il est dispensé d'agrément, le collège établit une déclaration d'activité annuelle auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

#### **Le bon de livraison**

Le bon de livraison des repas fournis indique la date de fabrication, la date limite de consommation, la température de départ, la température de réception en cuisine satellite, l'origine de la viande bovine, le n° d'agrément ou le n° de dispense d'agrément et l'utilisation attendue.

Le bon de livraison doit accompagner les plats emportés tout au long du transport. Une copie du bon doit être retournée au collège chaque semaine à titre d'information.

Cette formule de restauration est mise en œuvre par le collège à moyens départementaux constants, sur la base des ressources déjà attribuées au collège :

- les ressources ATTEE affectées à la restauration par le Département,
- les équipements et matériels existants dédiés à la restauration dans les locaux de la demi-pension.

### **1.3 La Communauté de communes**

Afin de contribuer aux charges afférentes à la production des repas, du personnel doit donc être mis à la disposition du collège par la communauté de communes.

Ce personnel est obligatoirement affecté au service de la restauration scolaire et pourra assurer les missions suivantes : aide à la confection des repas, au nettoyage et à la plonge.

Le personnel mis à disposition est placé sous la responsabilité fonctionnelle du chef d'établissement durant l'accomplissement de son travail au sein du service de restauration. Il doit se conformer au règlement intérieur du collège.

Les horaires et emplois du temps sont définis conjointement par le collège et la communauté de communes.

En cas d'absence de l'agent mis à disposition, la communauté de communes en informera immédiatement le collège et mettra le plus rapidement possible un autre agent à disposition (dûment habilité).

Selon la règle établie par le Département à savoir :

- 1 h de mise à disposition de personnel pour 20 repas expédiés

Pour l'année scolaire 2026/2027, la quotité de travail du personnel mis à disposition est la suivante :

- Madame Gaston Sylviane : mise à disposition 8h par jour (excepté le mercredi) soit 6h-11h et 11h30-14h30 et assurant la / les mission(s) suivante(s) : voir fiche poste
- Madame Toffoli Bérange : mise à disposition 3h par jour (excepté le mercredi) soit 8h-11h et assurant la / les mission(s) suivante(s) : voir fiche poste ;

Cette mise à disposition peut être réévaluée eu égard la variation des repas produits.

Les personnes désignées par la Communauté de communes pour réceptionner les repas fournis se présentent à la porte du local aménagé pour la livraison des repas. Elles restent à l'extérieur et présentent aux personnels du collège les conteneurs isothermes dont elles ont préalablement assuré le nettoyage et la désinfection.

Les récipients munis de leurs couvercles sont introduits par les personnels du collège dans les conteneurs isothermes. Ces conteneurs sont ensuite remis aux personnes désignées par la commune à la porte du local. A partir de ce moment, la responsabilité incombe à la communauté de communes.

Un contrôle de la température à réception dans la cuisine satellite est obligatoire. Ces températures doivent être reportées sur les bons de livraison.

Les récipients et leurs couvercles, dès qu'ils sont vides, doivent être lavés et désinfectés, sur le lieu même où sont consommés les repas. Leur transport est interdit si ces opérations n'ont pas été au préalable correctement effectuées.

Les récipients et leurs couvercles seront de nouveau lavés et désinfectés avant leur remplissage, par le personnel du Collège.

L'achat puis le lavage et la désinfection des conteneurs incombent à l'organisme bénéficiaire.

De plus, la communauté de communes pourra être appelée à participer financièrement aux travaux d'investissement ou à l'achat de matériel si ces derniers sont liés à la production des repas aux écoles. Cette participation se fera selon les conditions prévues par la délibération du 22 avril 2022 qui prévoit la signature d'une convention entre la collectivité et le Département.

## **Article 2 – PÉRIODICITÉ**

En dehors des jours de fonctionnement du collège et cas de fermeture (vacances, grève), il ne sera produit aucun repas.

## **Article 3 – EFFECTIFS**

A la rentrée scolaire, la communauté de communes informera le collège du nombre de repas à produire.

L'effectif détaillé sera précisé chaque matin au collège **avant 9 H 30**.

En cas de baisse significative des effectifs, le collège devra être prévenu quinze jours auparavant. Dans le cas contraire, les repas seront facturés sur la base du dernier jour de fourniture effective.

## **Article 4 - TARIFICATION ET FACTURATION**

Les tarifs, fixés par le Département, sont communiqués à la communauté de communes par le collège au mois de novembre de l'année en cours pour l'année civile suivante.

Pour l'année civile 2026 :

- le tarif unitaire du repas « fournis aux écoles » est de :4.30€ par élève

Le collège facture mensuellement à la Communauté de communes les repas fournis.

## **Article 5 - PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ**

Lorsqu'un élève extérieur fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé (PAI), le collège doit être obligatoirement associé à la mise en œuvre de ce PAI.

## **Article 6 – ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE**

La communauté de communes s'engage à fournir aux personnels mis à la disposition du Département les vêtements et équipements conformes aux obligations réglementaires ayant trait à l'hygiène et à la sécurité en restauration collective.

Le collège assure l'entretien des vêtements professionnels de l'ensemble des personnels intervenant en cuisine centrale.

#### **Article 7 - SÉCURITÉ ET HYGIÈNE**

Les personnels mis à la disposition du collège doivent passer une visite médicale annuelle avec inscription de la mention « aptitude à la manipulation de denrées alimentaires » et suivre les formations nécessaires à l'application des normes d'hygiène obligatoires (Méthode HACCP).

La communauté de communes devra obligatoirement transmettre les copies des attestations médicales et de formation au collège.

Le personnel s'engage à respecter les méthodes de travail, les protocoles, les modes opératoires et les enregistrements nécessaires mis en place dans le cadre de la réglementation en vigueur dans le « Paquet Hygiène ».

La communauté de communes garantit la responsabilité civile des agents pour les dommages qu'ils pourraient causer aux personnes ou aux biens dans le cadre de cette mise à disposition. La commune reconnaît avoir souscrit une police d'assurance à cet effet.

#### **Article 8 – DURÉE, ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA CONVENTION**

Cette convention est conclue pour l'année scolaire 2026/2027

Elle entrera en vigueur au 01/09/2026

Les trois parties s'engagent à se tenir informées mutuellement de leur volonté de reconduire le dispositif conventionnel l'année scolaire suivante.

Cette reconduction sera appréciée au regard :

- du nombre prévisionnel d'élèves des écoles et du nombre prévisionnel d'usagers relevant du collège,
- de la capacité de production des repas de restauration.

#### **ARTICLE 9 : RÉSILIATION**

La présente convention pourra être résiliée de plein droit par l'une des parties en cas d'inexécution d'une ou plusieurs des obligations mentionnées. Le préavis de résiliation est fixé à deux mois. L'exercice de cette faculté de résiliation ne dispense pas la partie défaillante de remplir les obligations contractées jusqu'à la fin de la période de préavis.

#### **ARTICLE 10 : LE PRINCIPE DE CONCERTATION**

Les parties s'engagent à évoquer conjointement toute difficulté née de l'application de la présente convention, afin de tenter de la résoudre de façon concertée et, le cas échéant, d'amender la convention en vigueur.

#### **ARTICLE 11 : JURIDICTIONS COMPÉTENTES**



# AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

## Mis à disposition par les communes ou communautés de communes

### Mission(s) du poste :

---

Participer au bon fonctionnement du service restauration en exerçant des fonctions d'entretien et de restauration.

### Activités principales :

---

#### L'agent mis à disposition est chargé :

- De la préparation des entrées et des desserts
  - Assurer avec goût la mise sur assiette des productions culinaires
- Concernant les plats chauds, l'agent peut être amené à aider à la préparation chaude, dont la mise en température dans les fours.
- L'agent peut utiliser tout matériel, dont le matériel tranchant, après une procédure d'utilisation dispensée par le chef de cuisine.
  
- De participer à la distribution et au service des repas
- De trier et évacuer les déchets courants et appliquer les règles de tri sélectif
- D'assurer le nettoyage du matériel cuisine et vaisselle (plonge)
- D'assurer l'entretien des locaux de restauration scolaire (salles de préparations chaudes et froides, de plonge, de prise de repas, toilettes, vestiaires et douches, bureau du chef de cuisine, réserves)
- Utiliser les produits spécifiques adaptés aux besoins identifiés
- Respecter les procédures prévues dans le plan de maîtrise sanitaire
- Respecter le planning d'entretien et de service
- Alerter le chef de tout incident ou événement inhabituel constaté

Ponctuellement, l'agent pourra être amené à assurer des tâches complémentaires pour pallier l'absence d'un agent.

### Compétences :

---

#### Savoir :

- Maîtrise :
  - des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
  - du maniement des matériels
  - des techniques d'entretien des locaux et matériels

- Connaissance des idéogrammes présents sur les détergents, produits d'entretien....
- Connaissance de la méthode HACCP

#### Savoir-faire :

- Respecter le programme de travail établi
- Utiliser les appareils de nettoyage en respectant leur mode d'utilisation précis
- Nettoyer les matériels et les machines après usage

#### Savoir-Etre :

- Adaptabilité et flexibilité
- Esprit d'équipe
- Organisation, rigueur et méthode
- Dynamisme
- Qualités relationnelles (respect des autres)
- Polyvalence

#### Relations hiérarchiques et fonctionnelles :

---

*L'agent est placé sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine*

---

#### Conditions de travail :

---

*Lieu de travail :*

*Horaires :*

*Exposition à des risques : oui*

*Port de charges : oui*

#### EQUIPEMENT(S) DE PROTECTION POUR LE POSTE DE TRAVAIL

---

Les EPI sont fournis par le Conseil Départemental.