Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Convention relative à la prestation de repas produits par le lycée Louis AUDOUIN-DUBREUIL à destination de la Communauté de Communes Vals de Saintonge

VU le Code Général des Collectivités Territoriales,
VU le Code de l'Education,
VU la délibération n° 2026.347.CP de la Commission Permanente du 20 avril 2026 relative aux principes tarifaires et dispositifs d'accompagnement des familles et des lycées du Service de restauration et d'hébergement,
VU le règlement intérieur du lycée Louis AUDOUIN-DUBREUIL relatif à l'accès au service de restauration et d'hébergement.

Entre les soussignés :

D'une part :

La Région Nouvelle-Aquitaine, représentée par son Président en exercice, Monsieur Alain ROUSSET, dûment habilité par délibération n°..... , ci-après dénommée « La Région »,

La Communauté de Communes Vals de Saintonge, représentée par sa Présidente en exercice, Madame Françoise MESNARD, dûment habilitée par délibération n° CC2026-067 du 13 avril 2026

Et, d'autre part :

Le lycée Louis AUDOUIN-DUBREUIL (Saint Jean d'Angély), représenté par sa proviseure en exercice, Coralie MARQUOIS, dûment habilitée à signer la présente convention par délibération n°..... du conseil d'administration (CA) du jour mois année,

Considérant :

- Que le lycée dispose d'une structure en capacité de répondre, dans le respect des différentes réglementations en vigueur, au besoin formulé par la Communauté de Communes Vals de Saintonge ;
- Que la Communauté de Communes Vals de Saintonge n'a pas la capacité de produire des repas et s'est rapprochée du lycée Louis Audouin-Dubreuil et de la Région pour qu'elle en prenne la charge ;

Ceci exposé, il est convenu ce qui suit :

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

Article 1 - Objet de la Convention

Cette convention a pour objet de définir les modalités de fourniture des repas produits par le service restauration du lycée, durant ses périodes de fonctionnement, pour répondre aux besoins de la Communauté de Communes des Vals de Saintonge.

Article 2 - Organisation générale

Le lycée s'engage à produire les repas du déjeuner aux usagers de la Communauté de Communes Vals de Saintonge, inscrits à la restauration scolaire et aux commensaux qui souhaitent bénéficier de ce service, pour 1000 repas hebdomadaires produits maximum, selon le seuil plafond de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, sur 4 jours des semaines scolaires parmi les écoles de:

- École Léon Gambetta Saint Jean d'Angély 81 rue Gambetta (élémentaires)
- École Saint-Julien de L'Escap rue des écoles (maternelles et élémentaires)
- École Régnault Saint Jean d'Angély 1 rue Regnaud (maternelles)
- École Jean Combes Saint Jean d'Angély 19 rue du manoir (toutes petites sections et maternelles)
- École Joseph Lair Saint Jean d'Angély 10 allée d'aussy (élémentaires)

Toute modification programmée de ces effectifs devra répondre aux procédures décrites dans l'article 4.

Les repas seront fournis selon le principe de la liaison chaude aux satellites nommés ci dessus à 9h45 et au plus tard à 10h30.

La prestation produite par le lycée comprend 5 composantes (entrées, plat protidiques, légume ou féculent d'accompagnement , fromage ou laitage, dessert) à l'exception du pain.

La production sera réalisée selon des procédures conformes à la réglementation en vigueur relative aux normes d'hygiène du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de sécurité (article 3).

Les menus seront élaborés par le lycée à partir d'un plan alimentaire et répondront aux obligations réglementaires en matière de nutrition. Un menu « végétarien » hebdomadaire sera parfaitement identifié. Les grammages seront ceux préconisés par le Groupement d'Étude des Marchés en restauration collective et de Nutrition (GEM-RCN) et seront évalués et ajustés en fonction des retours des sites selon des fiches de suivi. Ces menus seront partagés entre le lycée et la Communauté de Communes Vals de Saintonge selon les conditions décrites dans l'article 10.

Les approvisionnements se feront dans le respect des réglementations en vigueur (EGALIM, Climat et Résilience) : 50% de produits sous signe officiel de qualité dont 20% de produits issues de l'agriculture biologique. Ils tendront également vers les objectifs régionaux fixés dans la feuille de route Néo Terra.

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

Les approvisionnements favorisant les approvisionnements de l'agriculture locale en circuit court, se feront dans le respect de la saisonnalité, l'optimisation des produits durables, et dans la transparence et la traçabilité.
Le lycée communiquera annuellement à la Communauté de Communes Vals de Saintonge les différents critères indispensables à l'affichage et la communication de ces données. (Critères : Ma cantine).

Chaque partie déclare et garantit à l'autre partie qu'elle se conformera strictement au RGPD pour tout traitement de données personnelles.

Les menus pourront être modifiés en fonction des aléas de livraison ou d'éventuels dysfonctionnements techniques.

La livraison des repas est assurée par les personnels de la Communauté de Communes Vals de Saintonge qui prend à sa charge les frais inhérents à cette mission, ainsi que le véhicule de livraison et les frais d'entretien et d'assurance de celui-ci. Le véhicule sera stationné dans l'enceinte du lycée.
La livraison des repas inclut les missions de préparation du quai de livraison, de déchargement et de manutention, de rangement et de contrôle de température et des missions de magasinage.
Les contenants et matériels réutilisables permettant le transport et la livraison des repas sont nettoyés, désinfectés, rincés sans délai à leur retour.
L'ensemble des matériels mis à disposition du lycée par la Communauté de Communes Vals de Saintonge est détaillé dans l'annexe 4.

Article 3 – Hygiène et traçabilité

La cuisine centrale

Le service de restauration du lycée dispose d'une dérogation d'agrément sanitaire pour pouvoir exercer une activité complémentaire normalement soumise à agrément si cette activité est exercée de manière marginale, localisée et restreinte et de repas uniquement consommés sur place et livrés également une partie de ces repas à d'autres établissements dans un périmètre géographique et à des quantités limités.

Les mesures sont prises dans le respect des conditions d'hygiène alimentaire prévues par les textes en vigueur :

- Règlement CE N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE N°853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales.
- Règlement CE N°854/2004 qui fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les denrées d'origine animale destinées à l'alimentation humaine
- Règlement CE N°882/2004 relatif aux contrôles officiels.
- Règlement CE N°183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux.
- Arrêté du 4/06/2012 modifiant l'arrêté du 8/06/2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale.

La cuisine centrale s'engage à fournir aux satellites l'ensemble de la traçabilité imposée par le cadre réglementaire :

- La liste des allergènes présents pour chaque préparation,

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

- L'origine des viandes.

En cas d'incident touchant la salubrité des produits livrés, le lycée s'engage à informer par écrit dans les plus brefs délais la Communauté de Communes Vals de Saintonge en précisant les faits, causes et origines, risques et corrections apportées.

Une fiche de liaison permettra de vérifier le respect des températures de départ, de livraison et de réception des différentes préparations culinaires. Ce document permettra également de recueillir les commentaires liés à la qualité gustative et la régularité de la prestation. Cette fiche, dûment complétée sera systématiquement retournée au lycée chaque journée (J+1).

Les satellites

Les opérations de maintien en température dans les satellites sont essentielles pour maintenir la qualité des produits livrés. A ce titre, le règlement CE N°852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, présente les conditions et mesures de remise aux consommateurs des préparations culinaires.

Les satellites de la Communauté de Communes Vals de Saintonge devront procéder à un prélèvement de plat témoin dans les conditions définies par la réglementation en vigueur. Pour les livraisons multi-sites et afin de réduire le gaspillage alimentaire, seul le dernier site livré procédera à ce prélèvement.

La Communes de Communes Vals de Saintonge saisira par écrit (courrier ou courriel) le lycée en cas d'insatisfaction régulière ou d'incidents répétés. Une copie sera adressée à la Région (direction.education@nouvelle-aquitaine.fr).

Article 4 - Tarification

Le tarif des repas facturé à la Communauté de Communes Vals de Saintonge est fixé par la Région (Annexe 1). Ce prix est révisé annuellement.

Ce prix recouvre :
- Les dépenses d'achat des denrées alimentaires,
- Les dépenses de fonctionnement
- Les dépenses d'investissement.

Ce prix ne recouvre pas :
- Les dépenses liées aux livraisons des repas,
- Les dépenses des produits annexes (pain, serviettes en papier, huile de friture, assaisonnements divers type mayonnaise, ketchup, moutarde).

Article 5 – Effectifs et Facturation

La facturation est calculée en fonction du nombre de repas commandé.

La Communauté de Communes Vals de Saintonge fournira, par le biais d'une commande formalisée, chaque mercredi avant 12h (semaine S) les effectifs prévisionnels pour les repas de la semaine S+2.

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

Si besoin, et en accord avec le lycée, la Communauté de Communes Vals de Saintonge pourra réajuster sur demande écrite, les effectifs réellement nécessaires au plus tard 3 jours avant la livraison des préparations culinaires.

Ces effectifs feront l'objet d'une facturation mensuelle transmise par le lycée. La Communauté de Communes Vals de Saintonge devra s'acquitter de cette facture sous un délai maximum de 45 jours.

Article 6 – Mise à disposition de personnels

La Région définit, via le tableau ci-joint en Annexe 2, le besoin en ressource humaine pour pouvoir assurer la prestation demandée.

La Communauté de Communes Vals de Saintonge met à disposition du lycée, le nombre d'agent (ETP) correspondant aux critères définis par la Région.

Les agents mis à disposition relèveront de la responsabilité hiérarchique de la Communauté de Communes Vals de Saintonge et de la responsabilité fonctionnelle du lycée pendant leurs activités dans les locaux du lycée. Les agents mis à disposition bénéficieront régulièrement de formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire et des formations obligatoires.

En cas d'absence de personnel mis à disposition, la Communauté de Communes Vals de Saintonge s'engage à assurer la suppléance pour la période d'arrêt concernée selon ses propres modalités de remplacement.
En sa qualité d'exploitant, le Lycée s'engagera à assurer la continuité du service de la restauration sauf cas de force majeure.

Article 7 – Emplois du temps et missions confiées aux agents mis à disposition

Les personnels seront mis à disposition du lycée sur les journées d'ouverture de l'établissement. Les horaires seront arrêtés annuellement par le lycée et la Communauté de Communes Vals de Saintonge. En règle générale, ces horaires seront les suivants :

- 6 heures à 14 heures 45 (Lundis, Mardis, Jeudis, Vendredis scolaires)
- 6 heures à 12 heures (Mercredis scolaires)

La pause méridienne est fixée de 11h00 à 11h30. Un pause de 20 minutes est également organisée de 8h00 à 8h20.

Les agents mis à disposition réaliseront les préparations à destination de l'ensemble des usagers (lycée et collectivité). Intégrés à l'équipe de restauration, ils seront, notamment, appelés à effectuer une rotation sur l'ensemble des postes.

Le nettoyage des locaux et des matériels, (réfectoires, lignes du self-service, plonge, circulations) utilisés pendant le service par les demi-pensionnaires, les commensaux et les personnels, sera assuré par les agents du Lycée et de la Communauté de Communes Vals de Saintonge selon les moyens en effectifs prévus à l'article 6 de la présente convention.

La maintenance curative et préventive de premier niveau, (électricité, plomberie, serrurerie...) sera effectuée par les agents des équipes techniques du lycée.

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

Article 8 - Entretien des vêtements de travail

Le lycée prend en charge l'entretien des vêtements de travail et des équipements de protection individuels des agents mis à disposition par la Communauté de Communes Vals de Saintonge.

Article 9 - Clauses particulières

En cas de défaut de livraison du fait du lycée (accident de production), ce dernier mettra tout en œuvre pour compenser l'absence de production par un repas de substitution par stock tampon.

En cas de fermeture inopinée de la demi-pension (incident) pour raison de force majeure (panne, grève, épidémie), le lycée ne sera pas tenu de servir de repas. Chaque établissement prendra les dispositions qu'il jugera utiles. Pour cela, la région met à disposition son guide « assurer la continuité du service restauration en contexte contraint ».

La Communauté de Communes Vals de Saintonge peut obtenir la visite des lieux de production par ses convives et leurs représentants légaux sur simple demande écrite auprès du lycée.

Des échanges réguliers entre la cuisine centrale et les satellites seront organisés afin de mettre en œuvre des démarches de progrès.

Article 10 - Commission restauration

Une commission restauration sera organisée après chaque période de vacances scolaires. Elle devra valider les menus pour la période suivante. Les menus élaborés par le lycée, pour une période de 8 semaines seront transmis à la Communauté de Communes Vals de Saintonge 8 jours avant la date de cette commission.

Article 11 - Assurances

La Région, propriétaire, souscrit toutes les assurances nécessaires couvrant les risques liés au bâtiment.
La Communauté de Communes Vals de Saintonge prend à sa charge les assurances nécessaires en matière de responsabilité civile et de dommages couvrant les risques inhérents à l'utilisation de ces locaux par les personnels placés sous sa responsabilité.

Article 11 - Obligations de sécurité

Le lycée et la Communauté de Communes Vals de Saintonge s'engagent à respecter et à faire respecter les consignes générales, particulières et spécifiques de sécurité.
Ils reconnaissent :

- avoir pris connaissance des règles de sécurité applicables dans l'établissement,

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

- avoir constaté l'emplacement des dispositifs d[illegible] d'extinction (extincteurs, robinets incendie armés…), les itinéraires d'évacuation et les issues de secours.

Article 11 – Durée et résiliation
La présente convention est établie pour la période du 1er septembre 2026 au 31 août 2027.
Toute modification apportée à la présente convention en cours d'exécution doit faire l'objet d'un avenant librement négocié entre les parties.

Article 12 – Litiges

En cas de litige résultant de l'interprétation ou de l'application de la présente convention, les parties s'engagent à tout mettre en œuvre pour parvenir à un règlement amiable.
En cas d'échec de la conciliation, le différend serait porté devant le tribunal administratif de Bordeaux.

Les signataires sont chargés, chacun pour ce qui les concerne, de l'exécution de la présente convention.

Fait à Bordeaux, le en trois exemplaires originaux.

Pour la Région Nouvelle-Aquitaine

Le Président du Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine
Alain ROUSSET

Pour La Communauté de Communes Vals de Saintonge
La Présidente
Françoise MESNARD

Pour le Lycée Louis Audoin-Dubreuil
Saint Jean d'Angély
La Proviseure
Coralie MARQUOIS

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Annexe 1 : Fixant le tarif des repas sans transport pour la période du 01/09/2026 au 31/08/2027

Le prix du repas produit par le lycée sans transport, pour la période allant du 01/09/2026 au 31/08/2027 est fixé comme suit :

Prix d'un repas pour les écoles maternelles (plateaux moyen 250g/50%)

Dépenses d'achats des produits alimentaires	2,40 €
Dépenses de fonctionnement	0,60 €
Dépenses de participation aux investissements	0,20 €
Total	**3,20 €**

Prix d'un repas pour les écoles élémentaires (plateaux moyen 350g/70%)

Dépenses d'achats des produits alimentaires	2,70 €
Dépenses de fonctionnement	0.60 €
Dépenses de participation aux investissements	0.20 €
Total	**3,50 €**

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Annexe 2 : Fixant les moyens humains nécessaires à la prestation demandée

Le tableau ci-dessous défini les temps nécessaires (en heure) à la réalisation de la prestation demandée par tranche de 100 repas.

Une traduction de ce besoin est établie en Equivalent Temps Plein (ETP), sur un horaire hebdomadaire de 35 heures annualisées.

Nombre d'heures nécessaires pour la production de repas (hors livraison)

Activité	Nombre de déjeuner				
	100	200	300	400	500
Réception et stockage des denrées	0,15	0,20	0,30	0,40	0,50
Gestion administrative	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Prétraitement	0,30	0,45	1,00	1,15	1,30
Conditionnement entrées/desserts	1,00	1,50	2,00	2,50	3,00
Confection des plats/garnitures	2,00	2,50	3,00	3,50	4,00
Allotissement	0,30	0,45	1,00	1,15	1,30
Plonge batterie	0,30	0,45	1,00	1,15	1,30
Nettoyage des locaux	0,30	0,45	1,00	1,15	1,30
Total (en heure)	5,30	6,40	9,45	11,55	14,05
ETP (35h00)	**0,75**	**0,90**	**1,40**	**1,70**	**2,00**

Nombre d'heures complémentaires pour une consommation sur place

Distribution	0,45	1,15	1,30	1,45	2,00
Plonge vaisselle	0,30	0,45	1,00	1,15	1,30
Nettoyage réfectoire	0,30	0,45	1,00	1,15	1,30
Total temps complémentaires	1,45	2,45	3,30	4,15	5,00
Report temps de production	5,30	6,40	9,45	11,55	14,05
Total (en heure)	7,15	9,25	13,15	16,10	19,05
ETP (35h00)	**1,00**	**1,30**	**1,90**	**2,30**	**2,70**

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Annexe 3 : Fixant les modalités de conditionnement des repas fournis

Modalités spécifiques à déterminer avec les différentes structures

Les repas sont fournis selon le principe de la ‘’liaison chaude’’.

PLAT PRINCIPAL

Il est conditionné en bacs gastronormés GN 1/1 inox.
Ces bacs dans lesquels ont été cuits les aliments sont destinés à être réchauffés et présentés à la cuisine satellite. Ils sont pourvus de couvercles pour le transport.

Les viandes sont piécées (rôtis, volailles).

Les viandes crues destinées à la grillade sur place sont livrées également piécées dans des bacs spéciaux en polycarbonate.

Certains mets (viandes ou poissons) peuvent être livrés piécés et prêts à cuire sur place en accord avec le responsable du satellite.

LES ENTREES ET LES DESSERTS

Crudités, charcuteries (piécées) sont conditionnées dans des bacs polypropylènes spéciaux.

L’assaisonnement est à part y compris le beurre d’accompagnement.

Les desserts sont présentés en fonction de leur spécificité (fruits, laitages, pâtisserie…)

Est livré directement par les fournisseurs sur commande du satellite :
• le pain

La boisson n’est pas prévue.

Les bacs gastro « inox » et les bacs « polypropylène » doivent être retournés nettoyés et désinfectés dès le lendemain et seront si besoin désinfectés en cuisine centrale.

Envoyé en préfecture le 17/07/2026
Reçu en préfecture le 17/07/2026
Publié le 20/07/2026
ID : 017-200041689-20260706-CC2026_164-DE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Annexe 4 : ensemble des moyens matériels mis à disposition du lycée par la Communauté de Communes Vals de Saintonge

- Bacs gastro : nombre et par dimension
- Bacs spéciaux en polycarbonate : nombre et par dimension
- Armoire froide : marque capacité en litre et nombre
- Petit Matériel : inventaire
- Équipement de protection individuelle des agents mis à disposition
- Tablette et le logiciel Octopus nécessitant un accès wifi obligatoire
- Étiqueteuse