



République Française
Ville de Clamecy

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL
Séance du Mercredi 15 avril 2026 à 18 h

Le jour de la séance, 27 conseillers étaient en exercice. Les convocations ont été adressées le 8 avril 2026.

Étaient présents : M. BOURDOUNE, Mme CIUDAD-KADI, M. TEXIER, Mme FAULE, M. ALCALDE, Mme DUQUE, M. RIVIERE, Mme EL MOUTTAKI-CAVALLI, M. TAUPENOT, Mme DIMPRE, M. GIRAULT, Mme LEBON, M. GUENOT, Mme DABET, Mme MEFTAH, M. DAPOIGNY, M. DAMAR, Mme LOISEAU MONFOURNY, M. BARIEZ, Mme LAMY, M. JEANNOT, M. GELOT, Mme CROUIN, M. GUIHO, M. MECHIN et M. Riant.

Conformément à l'article L 2120.20 du Code Général des Collectivités Territoriales, Mme COTTON avait donné procuration à M. Riant.

Secrétaire de séance : Madame Chrystèle DABET

D 2026-065 : CUISINE CENTRALE : RENOUVELLEMENT DE LA CONVENTION
TRIPARTITE VILLE DE CLAMECY/REGION BOURGOGNE FRANCHE
COMTE/LYCEE ROMAIN ROLLAND POUR LA FOURNITURE DES REPAS

Vu le Code général des Collectivités Territoriales,

Vu le Code de l'Education, notamment les articles R 531-52 et R 531-53 relatifs aux tarifs de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public,

Vu le Code de la Santé publique et de la consommation,

Considérant que la convention tripartite établie entre la Commune de Clamecy, la Région Bourgogne Franche Comté et le Lycée Romain Rolland arrive à échéance le 31 août 2026,

Monsieur le Maire expose à l'Assemblée le projet de nouvelle convention de fourniture des repas par la cuisine centrale dans les restaurants scolaires. Le Lycée assure la fabrication et la fourniture en liaison froide d'environ 186 repas/jour.

La commune pour sa part met à disposition du Lycée deux agents chargés de la fabrication et de la livraison des repas. En contrepartie, le repas facturé par la Région, entité dont dépend le lycée correspond à 77,5 % du tarif lycéen.

La convention établie règle l'ensemble des dispositions en matière d'organisation de la prestation, de production et transport des repas, les obligations financières et la durée de la convention. Il est proposé de renouveler cette convention sur cette base.

Le Conseil municipal, après délibération, à l'unanimité (3 abstentions),

- DECIDE de renouveler la convention tripartite de fourniture de repas pour les restaurants scolaires
- AUTORISE Monsieur le Maire à signer la convention.

Pour extrait conforme au registre des
délibérations,

Le Maire,



**REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**

**CONVENTION POUR LA FOURNITURE DE REPAS AUX ECOLES DE LA COMMUNE DE
CLAMECY PAR LE LYCEE ROMAIN ROLLAND DE CLAMECY**

ENTRE LES SOUSSIGNES :

Le lycée Romain Rolland
Etablissement public local d'enseignement (EPL)
Situé 7 rue Pablo Neruda, 58500 CLAMECY
Représenté par Monsieur Christophe DENIAUX, Proviseur, dûment habilité par décision de son conseil d'administration en date du

Ci-après désigné « Le lycée »

ET

La commune de Clamecy
Ayant son siège situé Place du 19 Août, 58500 CLAMECY
Représentée par Monsieur Nicolas BOURDOUNE, maire de la commune, dûment autorisé(e) par délibération du conseil municipal n° du , transmise au contrôle de légalité le

Ci-après désigné "la commune"

La Région Bourgogne Franche-Comté
Collectivité territoriale de rattachement
Ayant son siège 4 square Castan, 25031 Besançon Cedex
Représentée par Monsieur Jérôme DURAIN, Président du conseil régional, dûment autorisé par délibération du conseil régional n° du réuni en commission permanente, transmise au contrôle de légalité le

Ci-après désignée « la Région »

VU

- Le code de l'éducation, notamment les articles R531-52 et R531-53, relatifs aux tarifs de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public,
- Le code général des collectivités territoriales ;
- Le code de la santé publique ;
- Le code de la consommation ;
- La loi n°2004-809 du 13 août 2004 modifiée, relative aux libertés et responsabilités locales
- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de transports des denrées ;
- Vu la convention cadre d'objectifs et de moyens conclue entre les EPLE, EPLEFPA, EREA et la Région Bourgogne – Franche-Comté en vertu de la délibération du Conseil régional de Bourgogne - Franche-Comté du 15 juillet 2024 ;
- Vu la délibération n° 25AP.71 des 26 et 27 juin 2025 relative à la politique tarifaire dans les services de restauration des EPLE, EPLEFPA et EREA de Bourgogne – Franche-Comté ;
- Vu la délibération n° du du conseil municipal de la commune de Clamecy

- autorisant la signature de la présente convention ;
- Vu la délibération n° du du conseil d'administration du lycée Romain Rolland autorisant la signature de la présente convention ;
 - Vu la délibération n° du du conseil régional de Bourgogne Franche-Comté autorisant la signature de la présente convention ;
- ,

IL EST CONVENU CE QUI SUIV

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

A la demande du maire de la commune de CLAMECY, et dans le cadre de la concertation menée par les services de la région Bourgogne Franche-Comté avec les services de la commune et le proviseur du lycée, le lycée Romain Rolland de CLAMECY s'engage, avec les moyens mis à sa disposition par la commune de CLAMECY, à fournir les repas destinés aux élèves des écoles préélémentaires et élémentaires de la commune de CLAMECY pour les déjeuners des lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Le nombre maximal de repas confectionnés par la cuisine centrale du lycée Romain Rolland pour les élèves du premier degré est fixé à 186 repas par jour.

Ces repas qui feront l'objet de PCEA (préparations culinaires élaborées à l'avance) seront ventilés sur 3 sites satellites de régénération implantés dans les écoles de la ville de CLAMECY selon la répartition suivante :

- ☐ Cantine Simone Veil (primaire) : 70 + 6 (mardis et jeudis) repas/jour
- ☐ Cantine Jules Renard (maternelle + CP) : 60 repas/jour
- ☐ Cantine Ferme Blanche : 60 repas/jour

Le lycée s'est assuré préalablement auprès de sa collectivité de rattachement, de la capacité de son service de restauration à produire la quantité de repas supplémentaires au bénéfice des élèves des écoles, et auprès des services vétérinaires, de sa conformité pour exporter les repas.

L'établissement fabricant les repas doit, selon le cas, avoir été dispensé de l'agrément vétérinaire sanitaire ou avoir obtenu l'agrément obligatoire pour la production et la livraison des repas, conformément à la réglementation en vigueur.

Les présentes dispositions ont donc pour objet de définir les conditions de fourniture des repas par le lycée à l'école pour son service de restauration.

La convention a pour objet de définir les attributions et responsabilités de chaque partie, étant précisé que la commune assure le transport et le service des repas à l'aide de son véhicule de liaison réservé à cet usage.

Article 2 : ORGANISATION DE LA PRESTATION

Cette prestation concerne uniquement le repas de midi des lundis, mardis, jeudis et vendredis exclusivement en période scolaire.

Dans le cadre du fonctionnement quotidien de la restauration, les services de la commune de CLAMECY sont tenus de communiquer au lycée Romain Rolland toute modification du nombre des repas journaliers destinés à chacune des 4 écoles au moins 48 h00 avant leur mise à disposition.

Le lycée Romain Rolland devra notamment être averti des baisses d'effectifs dues aux voyages, aux sorties scolaires, aux conférences pédagogiques ou autres manifestations, au minimum 10 jours avant le départ, afin de limiter le gaspillage alimentaire.

En cas d'empêchement du service de restauration pour la production des repas, la commune de CLAMECY en sera avertie dans les meilleurs délais afin qu'elle s'organise pour les repas des élèves.

La commune et le lycée devront conserver au froid quotidiennement et dans des récipients adaptés, des échantillons témoins, clairement identifiés de 100 g minimum pour chaque plat, ceci durant une semaine.

Après chaque utilisation du véhicule et du matériel, et à tout moment si nécessaire, la commune devra également faire procéder aux opérations de nettoyage et de remise en ordre de ceux-ci par le personnel désigné à cet effet, conformément à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Dans un souci de cohérence et de coordination des actions à mener en cas de problèmes sanitaires, la commune s'engage à commander ses analyses bactériologiques auprès du prestataire choisi par la Région.

Article 5 : DISPOSITIONS FINANCIERES

Le tarif unitaire du repas vendu à la commune est fixé en tenant compte de certains critères :

- il doit correspondre à minima au coût denrées, et aux charges de viabilisation du lycée, aux contributions FARPI, tel que défini dans la délibération tarifaire régionale annuelle.

Le tarif unitaire du repas est égal à 77,5% du tarif lycéen à la prestation fixé par la Région (pour 2026 = 3.88 €).

Il sera révisable chaque année civile, pour tenir compte le cas échéant, de l'évolution du coût des denrées. Il fera l'objet d'un vote par le conseil d'administration du lycée, après échanges avec les services de la Région.

Le lycée facturera à la commune le nombre exact de repas commandés et livrés par jour y compris le repas témoin destiné à être conservé comme échantillon par la commune conformément à la réglementation en vigueur.

Les sommes dues au lycée au titre de la présente convention seront acquittées par la commune dans les délais réglementaires en vigueur.

Le paiement s'effectuera par mandat administratif auprès de l'agent comptable du lycée.

Article 6 : REGLEMENTATION A RESPECTER

Le lycée et la commune s'engagent, chacun en ce qui le concerne, à respecter la réglementation applicable en matière de restauration scolaire, concernant :

la réglementation européenne,
la restauration et le transport des denrées,
l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense,
l'équilibre nutritionnel.

Article 7 : DUREE DE LA CONVENTION

La présente convention est valable pour une durée de 3 ans à compter du 1er septembre 2026 : 2026/2027, 2027/2028 et 2028/2029 sauf dénonciation avant le 31 mai de l'année scolaire en cours.

Elle pourra être modifiée par avenant. Une réunion de concertation annuelle visant à préparer chaque rentrée scolaire sera organisée entre la commune et le lycée, au début du mois de juillet de chaque année, avec la participation éventuelle de représentants des collectivités partenaires.

ARTICLE 8 : RESILIATION

En cas de non obtention de l'agrément sanitaire du service de restauration du lycée ou de sa dispense par les services vétérinaires, la convention est réputée immédiatement caduque.

La présente convention pourra être résiliée, par l'une des parties, avant son terme après un préavis de 3 mois.

Article 3 : PRODUCTION DES REPAS PAR LE LYCEE

L'élaboration des menus sera faite en concertation avec les représentants de la commune. Ils pourront le cas échéant, participer à la "commission menus" organisée par le lycée.

La production de repas pourra être réalisée en liaison chaude, dans le respect des réglementations en vigueur.

Conformément à l'article R412-16 du code de la consommation, chaque livraison devra être accompagnée d'un document listant de façon lisible en vue de son affichage, les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire (ADO).

Devront être également mentionnés de manière visible et simple les repas spécifiques élaborés dans le cadre d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI).

Moyens humains mis à la disposition du service de restauration par la commune

La commune de CLAMECY met à disposition du lycée Romain Rolland les agents communaux dont les profils de postes sont les suivants :

- 1 E.T.P. de cuisinier professionnel à temps plein pour participer à la production des repas, à leur préparation à l'exportation,
- 1 E.T.P. d'agent polyvalent pour l'aide à la confection des repas, à leur transport sur les sites satellites, au retour des containers, au nettoyage et au rangement de la platerie.

La commune s'engage à remplacer ses personnels absents.

Durant l'intégralité de leur service au lycée Romain Rolland, les personnels communaux sont placés sous l'autorité fonctionnelle du proviseur et sous l'autorité opérationnelle du chef de cuisine.

Les horaires quotidiens des agents et les jours de présence sur le site du lycée Romain Rolland feront l'objet d'un courrier d'information à la Direction des lycées.

Conformément à l'article 7 du décret 2008-580 du 18 juin 2008, la collectivité d'origine conserve sa qualité d'autorité hiérarchique et d'évaluation de ses agents.

Formation des agents communaux :

Les personnels communaux intervenant dans le service de restauration du lycée ainsi que les personnels de tous les sites satellites en charge de la régénération des repas pourront être amenés à participer aux actions de formation «sensibilisation à l'hygiène en restauration scolaire» qui pourraient être proposées par la région afin de sécuriser le processus de livraison, la régénération des PCEA et leur distribution.

Article 4 : TRANSPORT DES REPAS PAR LA COMMUNE

Le lycée Romain Rolland, responsable de la confection des repas et de leur qualité s'engage à respecter les réglementations en vigueur en matière de sécurité sanitaire et d'équilibre nutritionnel.

La commune de CLAMECY est responsable de l'enlèvement, du transport, du maintien en température, du réchauffement et de la distribution des PCEA qui devront être mises à disposition au plus tard à 10h00 pour être livrées sur les 3 sites de régénération par un agent communal, à l'aide d'un véhicule adapté. A ce titre, elle s'engage au respect de la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire.

Le matériel nécessaire au transport des repas en liaison chaude sera fourni par la commune de CLAMECY.

Les températures de départ sont relevées et consignées par le lycée Romain Rolland.

Les températures d'arrivée sur les 3 sites de régénération sont relevées et consignées par le personnel communal qui devra transmettre une copie des relevés au lycée une fois par jour.

Les containers sont déposés au service de restauration du lycée Romain Rolland le jour même entre 14h30 et 15h00 pour permettre leur rinçage après nettoyage sur les sites satellites selon les règles en vigueur.

Le responsable du transport procède à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des moyens de transport et des opérations.

Par ailleurs, en cas d'inexécution par l'une des parties co-contractantes d'une des obligations contractuelles prévues par la présente, la convention pourra être résiliée après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception, restée infructueuse dans un délai d'un mois.

ARTICLE 9 : REGLEMENT DES LITIGES

Les parties signataires s'engagent à tout mettre en œuvre, en cas de litige ou de contestation concernant la présente convention ou son application, afin de parvenir à un accord amiable.

Dans le cas où, à l'issue de cette procédure, aucun accord concernant ce litige ou cette contestation ne pourrait être trouvé, les parties s'en remettraient à la juridiction compétente, à savoir le Tribunal administratif de Dijon.

Fait à Besançon, le

Monsieur le Proviseur du
Lycée Romain Rolland

Christophe DENIAUX

Monsieur le Maire de la commune de
CLAMECY



Nicolas BOURDOUNE

Monsieur le Président du
Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté

Jérôme DURAIN