



Vu pour être annexée à la délibération
N : CA/2024/03/2/05,

La Présidente,

Valérie SIMONET

CONVENTION

Relative à la formation des personnels dans le cadre de l'offre de service "Restauration scolaire"

Entre

LA COMMUNE DE xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

- Adresse :

Membre de l'Agence d'Attractivité et d'Aménagement de la Creuse,
Représentée par Mxxxx le Maire xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
ci-après dénommée « la Commune »

ET

L'AGENCE D'ATTRACTIVITE ET D'AMENAGEMENT DE LA CREUSE

- Adresse : Hôtel du Département -4 place Louis Lacrocq 23000 GUERET
Représentée par Madame la Présidente, Valérie SIMONET,
Ci-après dénommée « l'Agence »

Vu la convention relative à l'accompagnement dans le cadre de l'offre "restauration scolaire" du

.....

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de définir les modalités de réalisation d'une formation qui sera organisée dans le cadre de l'offre de service "restauration scolaire" portée par l'Agence d'attractivité et d'aménagement de la Creuse, elle-même pilote du Projet alimentaire territorial pour la Creuse. Plus précisément, cette formation concerne le module n°5 de l'offre d'accompagnement intitulé "Mise en place d'une séquence de formation de l'équipe du service de restauration scolaire".

ARTICLE 2 : CONTENU DE LA FORMATION

La loi Egalim impose l'atteinte de 50% de produits labélisés dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les achats alimentaires de la restauration scolaire et l'instauration d'un repas sans viande hebdomadaire.

Dans les cantines scolaires, l'atteinte de ces objectifs nécessite un accompagnement de fond, tant sur la conception des menus, que sur la technique culinaire.

Il est proposé aux communes accompagnées dans le cadre de l'offre de service "restauration scolaire" de l'Agence de participer à une session de formation animée par la SCIC Nourrir l'avenir, afin de gagner en compétence sur les thématiques suivantes : équilibre alimentaire et menus, techniques culinaires autour de la cuisine de légumes, légumineuses, céréales, pâtisseries, atteinte des objectifs Egalim à un coût maîtrisé.

La formation sera animée par un binôme de formatrices, l'une diététicienne, l'autre cuisinière, de la SCIC Nourrir l'avenir. Le contenu détaillé de la formation figure en annexe 1 de la présente convention.

La formation répond aux objectifs suivants :

- Être outillé pour concevoir des menus adaptés aux besoins physiologiques des enfants et source de plaisir gustatif.
- Faciliter l'introduction de menus faits maison.
- Augmenter la quantité de produits frais, locaux et durables avec une maîtrise du coût denrées.
- Connaitre et savoir utiliser des ingrédients et techniques culinaire adaptées.

Une à trois journées de formation seront proposées au cours des années 2024 & 2025. La fréquence sera déterminée en fonction des besoins des bénéficiaires.

La formation se déroulera au lycée agricole d'Ahun, dans le local de formation culinaire du CFPPA.

ARTICLE 3 : COÛT DE LA FORMATION

Le cout journalier de la formation est fixé pour la Commune à 185€ par agent. Le nombre maximum de stagiaires par journée est fixé à 13.

ARTICLE 4 : MODALITES DE REGLEMENT

La Commune s'engage à inscrire au maximum xx agent(s) à la formation proposée par la SCIC Nourrir l'Avenir via l'Agence.

Dès que le nombre maximum d'agent inscrits sera atteint, l'Agence d'attractivité et d'aménagement de la Creuse réglera à la SCIC Nourrir l'avenir le montant de la journée de formation.

Une fois la journée de formation réalisée, la commune s'engage à reverser à l'Agence d'attractivité et d'aménagement de la Creuse le montant de 185€, après émission d'un avis de sommes à payer par celle-ci.

En cas de désinscription survenant moins de 48h avant le début de la formation, le montant de la journée de formation sera dû.

ARTICLE 5 : DUREE DE LA CONVENTION

Les dispositions de la convention entreront en vigueur à compter de la date de signature de cette dernière et prendront fin après réalisation de l'intégralité des missions figurant à l'article 2 ci-dessus et paiement par la Commune de l'intégralité des sommes qui seront dues au titre de la présente convention et, le cas échéant, de ces avenants éventuels.

ARTICLE 6 : RESILIATION DE LA CONVENTION

La convention pourra être résiliée soit par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Toute journée de formation effectuée sera due.

ARTICLE 7 : TRIBUNAL COMPETENT

En cas de litige, le tribunal compétent est le Tribunal administratif de Limoges.

Fait à Guéret en deux exemplaires originaux le

Pour la Commune	Pour l'Agence d'attractivité et d'aménagement de la Creuse
-----------------	--