**Modèle d’avenant lié à la montée en gamme des approvisionnements**

Les clauses surlignées en gris correspondent aux obligations légales. Les autres clauses sont proposées par la Fédération nationale des Ogec pour mettre en œuvre la montée en gamme des approvisionnements de manière efficace.

Les développements <entre crochets> sont optionnels ou à adapter ; les éléments [•] sont à compléter.

**Entre**

**La société** [•]

[•] au capital de [•],

Dont le siège social est situé [•]

Immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de [•] sous le numéro [•]

Représentée par [•], son [•].

**Et**

**L’Ogec** [•], association régie par la loi du 1er juillet 1901, déclarée à la préfecture de [•] le [•] publiée au Journal officiel du [•], dont le siège social est à [•]

Représenté par [•] en qualité de Président(e) dûment habilité(e)

**Préambule**

La loi Egalim introduit de nouvelles obligations pour les cantines scolaires, dont une montée en gamme des approvisionnements dans les cantines scolaires à partir du 1er janvier 2022. Cet avenant a pour objectif d’encadrer les modalités de mise en œuvre de cette loi.

1. **Qualité des denrées alimentaires**

Les matières premières entrant dans la préparation des repas doivent favoriser une alimentation saine, sure et durable pour tous et doivent, pour respecter les exigences de la loi Egalim, inclure une part égale au moins égale à 50% de produits durables et de qualité sous signe d’identification de l’origine et de la qualité (SIQO) dont au moins 20% de produits bio (en valeur HT d’achats en €, calculé par année civile).

Les produits Bleu Blanc Cœur peuvent entrer dans la part des 50% à condition que la société de restauration soit en mesure de montrer que ces produits ont un moindre coût imputé aux externalités environnementales.

D’une manière générale, les produits frais et de saison sont à privilégier autant que possible ainsi qu’une filière d’approvisionnement courte, valorisant les producteurs locaux et régionaux.

Les engagements en terme de qualité des denrées alimentaires sont pris de manière trimestrielle et détaillés dans le tableau en annexe 1.

Le prestataire s’engage par ailleurs à :

* *<100% de viande française*
* *100% de fromage à la coupe*
* *Produits bio 100% français*
* *Etc.>*

Les menus hebdomadaires sont dotés de pictogrammes pour identifier les différents marqueurs qualité (produits bio, produits labellisés, produits « fait maison », etc.).

1. **Prix**

A partir du 1er janvier 2022, les denrées alimentaires sont facturées au tarif suivant *<à adapter en fonction des convives du restaurant>* :

* [•] par repas maternelle
* [•] par repas élémentaire
* [•] par repas collégien
* [•] par repas lycéen
* [•] par repas adulte

1. **Diversification des protéines**

<En cas de menu unique :

Un menu végétarien, sans viande ni poisson, est proposé une fois par semaine.>

<Si plusieurs menus sont proposés :

Un menu végétarien, sans viande ni poisson, est proposé une fois par semaine, en alternative à d'autres menus.>

Les plats transformés à base de protéines végétales (ex : boulettes, galettes, nuggets de blé, etc.) et les plats complets à base de soja (ex : raviolis au tofu, boulettes de soja, etc.) sont limités à une fréquence d’une fois par mois maximum.

<Pour les restaurants de 200 couverts et plus :

La société de restauration réalise et communique à l’établissement un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu’ils proposent.>

1. **Composition des repas**

Afin de limiter le surcoût de la montée en gamme des approvisionnements, les modifications suivantes sont apportées au contrat principal en date du [•] :

* *<nombre de composantes par repas*
* *nombre de choix*
* *une formule complète sans choix et fait maison (pizza, quiche, hachis parmentier, pâtes à la bolognaise, etc.) une fois par semaine*
* *Un bar à salade*
* *Etc.>*

1. **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Conformément aux dispositions de la loi Egalim, un diagnostic est réalisé par la société de restauration et présenté dans les 2 mois à l’établissement pour identifier les sources du gaspillage alimentaire.

A la suite de ce diagnostic, la société proposera un plan d’actions pour réduire le gaspillage avec des objectifs clairs en terme de quantité gaspillée par typologie de convives. Si ces actions conduisent à des modifications des engagements contractuels, un nouvel avenant sera signé.

Une pesée des déchets alimentaires en cuisine et en salle sera réalisée *<à chaque fin de service ou autre fréquence à déterminer>* de manière à évaluer le gaspillage alimentaire. Le résultat des pesées sera affiché dans le restaurant et présenté de manière consolidée à chaque commission restauration.

1. **Traçabilité**

La société de restauration dispose de procédures permettant d’assurer la traçabilité de tout produit ou denrée entrant dans la composition des repas.

Elle est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande de l’établissement, toute information sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ou denrées fournies, ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

1. **Suivi de la qualité des denrées alimentaires**

La société de restauration fournit tous les trimestres (fin mars, fin juin, fin septembre et fin décembre) un tableau de suivi des engagements qualité tel que proposé en annexe 2. Pour que l’établissement puisse informer ses convives, ce tableau fait ressortir en fin d’année (fin décembre) la part des produits entrant dans la composition des 50% de produits de qualité et durables au sens de la loi Egalim.

1. **Pénalités**

L’établissement peut infliger des pénalités à la société de restauration en cas de non-respect de ses engagements en terme de qualité des denrées alimentaires. Ces pénalités sont exprimées en euros TTC.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Objet | Montant (TTC) | Conditions et modalités d’application |
| Non-respect des menus sans motif valable | <100€ à 300€> par manquement | Constat contradictoire (menu/service) |
| Non-respect des labels affichés sur les menus | <100€ à 300€> par manquement | Constat contradictoire (menu/facture) |
| Non-respect des engagements pris en terme d’approvisionnements (cf. tableau en annexe) | <100 à 500€> par manquement par marqueur qualité (bio, labels, produits frais, etc.) | Reporting trimestriel et constat contradictoire |
| Non-transmission des factures en cas de contrôle | <100€ à 300€> par manquement | Pas de réponse sous 15 jours à un demande par courrier simple ou mail |