



AVIGNON
Ville d'exception

CONVENTION DE PARTENARIAT POUR L'APPROVISIONNEMENT EN CARCASSE DE VIANDE

ENTRE

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence Alpes Côte d'Azur (dénommée CMAR PACA dans la convention) - sise 5 bd Pebre CS 400011 – 13295 MARSEILLE Cedex 08

Etablissement public administratif, organisme gestionnaire du Centre de Formation d'Apprentis Régional Campus Avignon (dénommé CFAR CAMPUS), sis 12 Boulevard Saint Roch - 84000 Avignon,

Représentée par son Président Yannick Mazette

D'UNE PART,

La Ville d'Avignon représentée par son Maire en exercice, Madame HELLE Cécile, habilitée par délibération du Conseil Municipal en date du 24 février 2024,

dont le siège est situé en l'Hotel de Ville — Place de l'Hotel de Ville, 84000 AVIGNON,

D'AUTRE PART,

PREAMBULE

La CMAR PACA au travers de son Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur (URMA PACA) rassemble dans une dynamique d'excellence l'ensemble des services et centres de formation initiale et continue du réseau des Chambres de métiers et de l'artisanat de la région PACA.

Elle est ainsi présente sur l'ensemble du territoire et offre un maillage au plus près de ses différents publics et de leurs besoins. Ses divers établissements offrent à chacun la possibilité de suivre près de chez lui la formation qu'il lui faut. Formations continues, formations diplômantes ou formations en apprentissage : les besoins des artisans, des jeunes, des futurs artisans ou des demandeurs d'emploi sont couverts grâce à l'URMA PACA.

La Ville d'Avignon à travers sa cuisine centrale s'inscrit dans une démarche qualitative permettant à ses usagers d'accéder à un service public axé sur un autre mode de consommation, respectant la saisonnalité des produits et les modes de productions.

La Ville d'Avignon via sa cuisine centrale et la CMAR PACA via son CFAR CAMPUS d'Avignon, souhaitent s'engager toute deux dans une démarche axée sur :

- la valorisation des métiers de la filière alimentaire,
- un engagement fort dans le soutien pour un apprentissage de qualité
- l'ancrage territorial visant à rétablir le lien entre l'agriculture et la société en favorisant un approvisionnement de proximité et de qualité,
- le développement durable/RSE des deux structures
- les garanties en matière de sécurité alimentaire
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la sensibilisation au bien-être animal,

L'objectif visé est donc de mettre en commun capacité et volonté pour parvenir à créer un cercle vertueux au sein d'un modèle économique cohérent dans lequel chacune des parties sera tour à tour concernée par la recherche de matière d'œuvre de qualité, le transport, la transformation, la restitution et la préparation pour présentation à l'utilisateur final.

La thématique de ce partenariat concerne notamment la mise en valeur des métiers de la boucherie pour lequel le CFAR CAMPUS dispose de sections CAP, BP et accueille chaque année plus de 160 apprenants.

La Ville d'Avignon et la CMAR PACA souhaitent ainsi mettre en place une procédure de travail entre leurs structures respectives afin de permettre aux apprenants en formation « boucherie » de travailler les matières premières.

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1- OBJET

La présente convention a pour objet de définir les conditions juridiques, techniques et pédagogiques de mise à disposition de carcasses de viandes par la Ville d'Avignon au profit du CFAR CAMPUS d'Avignon.

Ces carcasses sont destinées à approvisionner les ateliers de boucherie charcuterie en matières d'œuvre utilisées dans le cadre des progressions pédagogiques des sections CAP et BP. L'opportunité pour les apprenants de recevoir des carcasses complètes vont leur permettre d'accéder à un exercice exhaustif qu'ils doivent maîtriser pour l'apprentissage de leur métier et la réussite de leurs épreuves professionnelles au moment de l'évaluation finale de leur formation.

ARTICLE 2 - DUREE

La présente convention de partenariat est conclue pour une durée de un (1) an. Elle est reconductible tacitement sauf à ce que l'une des Parties manifeste son intention d'y mettre un terme par lettre recommandée deux (2) mois avant la date anniversaire de signature de la convention.

Les parties peuvent également décider à tout moment de mettre fin à la convention pour un motif d'intérêt général.

ARTICLE 3 – OBLIGATIONS DES PARTIES

Les parties s'obligent :

Pour la Ville d'Avignon :

A fournir la matière d'œuvre par l'approvisionnement en carcasse de viande. Un marché public est prévu dans lequel figureront toutes les spécifications techniques et attendus en vue de retenir un prestataire.

La Ville veillera à inclure dans son marché les références relatives au bien-être animal et toutes normes en vigueur permettant de veiller à la traçabilité des produits depuis leur origine, lieux et modalité de production.

Pour la CMAR PACA :

Inclure dans la formation un chapitre relatif au bien-être animal – le développement durable faisant partie intégrante des référentiels CAP et BP.

Travailler avec soin la matière d'œuvre fournie, dans le respect des règles de l'art.

Assurer le respect de tout le protocole de fabrication et de traçabilité détaillé en annexe 1 de la présente convention.

ARTICLE 4 - INTERLOCUTEURS

Pour les modalités pratiques d'exécution du partenariat, les Parties sont représentées par:

CFAR CAMPUS AVIGNON :

M. Causse Jérôme, directeur, Mme Aguilar Mélina, Directrice adjointe, Mme Gumay Irem, Responsable achats.

La Ville d'Avignon : Monsieur FORTUNA Hugues, directeur de la cuisine centrale.

ARTICLE 5- CONDITIONS D'EXECUTION

La Ville d'Avignon a pris parfaitement connaissance des lieux et des contraintes du CFAR CAMPUS AVIGNON notamment au regard des conditions de livraison, de stockage et de manipulation.

Le protocole de sécurité pour les opérations de chargement et déchargement est joint à la présente convention.

Les deux Parties conviennent avoir parfaitement connaissance des règles d'hygiène et de salubrité qui s'attachent au travail, au conditionnement, au stockage et aux conditions de transport des viandes. Des analyses microbiologiques sur les denrées travaillées et préparées dans le Centre de Formation sont réalisées par le CFAR CAMPUS.

L'agrément sanitaire du CFAR Campus d'Avignon est également joint en annexe 2. L'ensemble de cette convention est assujéti à cette présentation, sans cet agrément le partenariat serait automatiquement caduque.

En matière de traçabilité, toute la chaîne doit être clairement identifiée par les 2 Parties à la convention (origine de la viande, etc...).

La mise en œuvre de cette convention intégrera une étape expérimentale qui permettra aux deux parties de valider l'ensemble du processus avant déploiement.

L'étape expérimentale aura pour objectif d'évaluer l'ensemble du processus de mise en œuvre.

Etape N°1 : Le CFAR communiquera à la ville la planification des journées de traitement possible pour une carcasse de bœuf (catégorie jeune bovin) par les élèves.

Etape N°2 : la ville d'Avignon, aux vues des éléments communiqués par le CFAR, lancera une consultation (via la plateforme AGRILocal) pour l'achat de la carcasse. Dans la consultation, sera précisé l'obligation par le fournisseur (éleveur) à faire livrer la carcasse dans le respect de l'ensemble des règles sanitaires (traçabilité, conservation, documentation, transport frigorifique, date de livraison et D.L.C initiale...)

Etape N°3 : la ville d'Avignon communique dès validation de la consultation la date et l'heure de livraison au CFAR. La ville d'Avignon sera présente à la réception au CFAR.

Etape N°4 : les élèves du CFAR assureront le traitement complet de la carcasse. Quatre typologies de découpe seront réalisées dans les règles de l'art du métier de la boucherie.

- 1) Découpe et parage de sauté de jeune bovin (découpe en cubes de 40 ou 60 gr).
- 2) Découpe de viande en émincé (lamelles de 5/7 cm x 2 cm).
- 3) Découpe de l'ensemble des pièces nobles (Aloyaux divers)

- 4) Découpe de viande pour passage au hachoir à la cuisine centrale (hachage avec cuisson immédiate).

L'ensemble de ces préparations seront emballés sous-vide (voir avec CFAR pour les poids des poches). Toutes les poches devront être identifiées, étiquetées et tracées, lot, DLC...).

Un bilan sur le rendement « carcasse » et sur la qualité de toutes les préparations sera fait.

L'ensemble des produits seront remis à la ville d'Avignon qui assurera le contrôle, le chargement, et la livraison à la cuisine centrale des différents produits.

5-1 COMMANDES DES VIANDES MISES A DISPOSITION

De manière mensuel et avant toute commande, un représentant de l'équipe pédagogique du CFAR Campus d'Avignon et le représentant de la Ville conviennent du type de produit à travailler en atelier. Il est tenu compte des besoins clients de la Ville et du CFA au regard du référentiel de formation.

Les échanges commandes/livraison/réception seront automatiquement transmis par mail à la Ville d'Avignon pour traçabilité.

5-2 LIVRAISONS DES VIANDES MISES A DISPOSITION

Un bon de livraison est complété à chaque livraison en triple exemplaire, cosignée par la Ville et le CFAR CAMPUS qui en garde 1 exemplaire.

Elle comprend :

- La référence du bon de commande et la date de celui-ci
- Le nom des personnes ayant procédé à la livraison
- Le nom des personnes ayant procédé à la réception et à la vérification de la qualité et quantité des produits
- La désignation des produits
- La quantité des produits
- Leur état

Toute défaillance relevée est consignée sur la fiche de réception et son registre. La CMAR PACA se réserve la possibilité de refuser la livraison en cas de problème et le signale immédiatement (dans la journée) au représentant de la Ville.

5-3 STOCKAGE ET TRAVAIL DES VIANDES MISES A DISPOSITION

Dès réception les pièces de boucherie sont stockées en chambre froide à température <+ 3°C.

Cette température est maintenue jusqu'à la reprise par la Ville des pièces de boucherie travaillées.

Les viandes sont travaillées à des températures <+8/11 PC.

Les normes HACCP sont rigoureusement respectées par les deux parties.

5-4 VERIFICATION DES PIECES DE BOUCHERIE TRAVAILLEES AU CFA

Il est entendu, sauf avis contraire sur la fiche de commande de la Mairie, que la viande est restituée sous vide par sacs de 5 kg. (voir condition de mise sous vide annexe 1)

L'état des pièces de boucherie une fois qu'elles ont été travaillées au CFA fait l'objet d'une vérification par les équipes de la cuisine centrale de la Ville, le transporteur n'étant ni compétent ni habilité à exercer ce contrôle.

Cependant, l'enseignant est lui-même compétent pour apprécier l'état des pièces de boucherie qu'il rend à la Ville et s'engage à effectuer un contrôle de température systématiquement en présence du chauffeur. Il constate les éventuelles détériorations des pièces de boucherie produites au CFA {muscle tranché, pièce mal fendue, +1096 viande restant sur les os... par exemple).

En cas de désaccord sur ce contrôle, les Parties conviennent de se rencontrer dans les plus brefs délais, afin de constater l'état des pièces et de trouver une solution amiable.

5-5 REPRISE DES PIÈCES DE BOUCHERIE PAR LA MAIRIE

Les pièces de boucherie travaillées sont restituées, dans le respect des lots mis à disposition par la Ville d'Avignon dans des bacs conformément au plan de charge fourni par la Ville. Chaque sac sous vide comporte une étiquette précisant leur origine, le n° du lot auxquelles elles appartiennent, le n° d'agrément du CFA... pour une traçabilité clairement visible.

Un bon de reprise (détaillé dans l'annexe 1) est établi par le CFAR CAMPUS AVIGNON sur lequel sont indiqués la désignation des pièces de boucherie, leur état, leur quantité, la date et l'heure de la reprise. Cette fiche est cosignée par la, les parties en la personne de leurs représentants et un exemplaire du bon de livraison est remis à chacun.

Les pièces de boucherie issues du traitement des carcasses commandées par la ville d'Avignon entreront dans la réalisation des menus à destination des convives d'Avignon.

Sauté de jeune bovin : Enfants et Adultes dans les restaurants scolaires et/ou centre de loisirs. Convives personnes âgées dans les restaurants d'accueil (Daube provençale, Bourguignon, etc...)

Emincé de jeune bovin : Enfants et Adultes dans les restaurants scolaires et/ou centre de loisirs. Convives personnes âgées dans les restaurants d'accueil (émincé sauce forestière, aigre douce, curry, etc...)

Viande à hacher : (hachée à la cuisine centrale juste avant cuisson). Enfants et Adultes dans les restaurants scolaires et/ou centre de loisirs. Convives personnes âgées dans les restaurants d'accueil (Pâtes bolognaise, Moussaka, hachis parmentier, lasagnes, etc...)

Pièces nobles (Aloyaux) : restaurants personnes âgées, centre de loisirs, séminaires et prestations spéciales (SOUVINE, BARTHELASSE, Direction...)

ARTICLE 6 - CONDITIONS FINANCIERES

La Ville d'Avignon prend à sa charge à l'achat des carcasses, tout frais relatif aux transports de la matière d'œuvre.

Le CFAR CAMPUS AVIGNON assume le frais relatif à la transformation de la matière d'œuvre, les coûts liés à l'enseignement des pratiques.

ARTICLE 7 – ASSURANCE

La CMAR PACA est titulaire d'une assurance en responsabilité civile professionnelle la garantissant des conséquences pécuniaires qu'elle peut encourir en raison des dommages corporels, matériels et immatériels y compris intoxications alimentaires et empoisonnement vis-à-vis de tiers en raison des erreurs de fait et de droit, omissions, négligences, fautes commises dans l'exercice de son activité, y compris ses activités de formation.

La Ville d'Avignon prend à sa charge à l'achat des carcasses, tout frais relatif aux transports de la matière d'œuvre.

Le CFAR CAMPUS AVIGNON assume le frais relatif à la transformation de la matière d'œuvre, les coûts liés à l'enseignement des pratiques.
fournit une attestation d'assurance en cours de validité faisant apparaître par risque le montant des garanties souscrites par elle.

ARTICLE 8- DROIT APPLICABLE – JURIDICTION

La présente convention est régie par le droit français.
En cas d'échec des résolutions amiables au préalable, le litige sera porté devant le Tribunal compétent en la matière nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie, y compris procédure d'urgence, conservatoires, en référé ou requête.

ARTICLE 9 – ANNEXES

Annexe 1 : protocole de fabrication et de traçabilité

Annexe 2 : agrément sanitaire du CFAR Campus d'Avignon

Fait à Avignon en deux exemplaires originaux, le

Nom, fonction et signature
pour la Ville d'AVIGNON,

Nom, fonction et signature
pour la CMAR PACA,