

REGLEMENT DU SERVICE ANNEXE D'HEBERGEMENT
(extraits)

Vu le code de l'éducation

Vu le décret 2006-753 du 29 juin 2006 *relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public*

Vu le code général des collectivités territoriales

Vu la loi n°809 du 13 août 2004 *relative aux libertés et responsabilités locales* et notamment l'article 82

Vu le décret 85-924 du 30 août 1985 *relatif aux établissements publics locaux d'enseignement* modifié

Vu le décret 85-934 du 4 septembre 1985 *relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement* modifié

Vu la convention signée entre le Conseil Général des Pyrénées Orientales et le collège Pablo Casals de Cabestany relative à l'aide à la restauration scolaire

Vu le vote du Conseil d'Administration du 23 novembre 2015 approuvant ce règlement

Vu le vote du Conseil d'Administration du 25 juin 2018 approuvant la modification apportée à l'article 4 de ce règlement (acte 65)

Article 1 – Objectifs généraux du Service annexe d'hébergement

Le décret du 29 juin 2006 a donné au Conseil Départemental la responsabilité de fixer les tarifs de restauration scolaire dans les collèges. Les obligations du Département en la matière pourraient se cantonner à cette fixation de tarifs, le Conseil Départemental se propose d'aller bien au-delà dans le domaine de la restauration scolaire.

Le collège doit être un lieu d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire. Le service de restauration scolaire contribue à la qualité de vie et à la santé de tous au sein de l'établissement et particulièrement des élèves. Il participe de la mission éducative du collège.

Le Conseil Départemental, en liaison avec la communauté éducative se doit de mettre en place un service public de restauration de qualité et de solidarité pour les élèves utilisant les restaurants scolaires des collèges.

Pour atteindre cet objectif, le Conseil Départemental a mis en place les actions suivantes :

- une politique tarifaire et sociale qui vise à la fois l'harmonisation des tarifs des restaurants scolaires et la prise en compte du niveau social des familles,
- l'amélioration de la qualité des repas,
- l'amélioration et l'harmonisation du fonctionnement de la restauration scolaire.

Les collèges publics du département ne possédant pas d'internat, la notion de service annexe d'hébergement correspond dans le présent règlement au service de restauration.

L'offre de restauration ne constitue pas une obligation pour l'établissement. Toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers pourra être sanctionnée par l'exclusion temporaire ou définitive du service selon les dispositions du présent règlement.

En termes de gestion, le Département est libre de déterminer le mode de gestion le plus adapté à la réalisation des objectifs qu'il définit, en collaboration avec le Chef d'établissement, puis validé par le Conseil d'administration.

Cependant, conformément à la lettre circulaire du 8 août 2005 du Ministre de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, le Département a choisi de confier la gestion directe du service de restauration aux collèges, sous la responsabilité du Chef d'Établissement.

Toute modification de ces dispositions devra faire l'objet d'une présentation au Conseil d'Administration de l'établissement.

L'ensemble des dépenses et des recettes relatives au service de restauration et d'hébergement seront suivies dans le service spécial, conformément à la LOLF.

Le Chef d'Établissement devra transmettre au Département, un rapport annuel d'activités qui comprendra notamment le nombre de demi-pensionnaires et commensaux, le nombre annuel de repas

servis, le détail des achats de denrées alimentaires réalisés (édition d'états à partir du logiciel de gestion des stocks de type Presto) (rapport du compte financier).

Article 2 – Accès au Service annexe d'hébergement

Le Chef d'établissement se réserve le droit d'accepter ou de refuser l'accès au service de restauration à toute personne extérieure à l'établissement.

Ont accès au service de restauration les personnes entrant dans l'une des catégories suivantes :

Les élèves régulièrement inscrits dans l'établissement ayant la qualité de demi-pensionnaires.

Les élèves occasionnels : bénéficient du paiement à la prestation et n'ont pas le statut de demi-pensionnaires.

Les commensaux : sont considérés comme commensaux les personnels travaillant régulièrement dans l'établissement, les titulaires, stagiaires ou contractuels affectés dans l'établissement ainsi que les membres des équipes volante et mobile du Conseil Départemental pour les jours où ils interviennent dans l'établissement.

Hébergés : ont la qualité hébergés les élèves et commensaux d'un autre établissement admis dans le cadre d'une convention (*hors élèves de maternelle et primaire*).

Hébergés occasionnels : à titre exceptionnel, le Chef d'Établissement peut décider d'attribuer la qualité d'« hébergés occasionnels » en dehors d'une convention. Lorsque plus de 10 élèves sont concernés, le Chef d'Établissement en informe le Conseil Général, qui s'assure que le statut d'hébergés occasionnels correspond bien à des situations non récurrentes.

Hôtes de passage : ont la qualité d'hôtes de passage toutes les personnes extérieures à l'établissement qui y prennent leur repas de manière non régulière à l'initiative de l'établissement lui-même, de l'Éducation Nationale ou du Conseil Départemental.

Hôtes permanents : Le Chef d'Établissement peut, après accord du Président du Conseil Général, attribuer la qualité d'hôtes permanents à une catégorie de personnes extérieures à l'établissement. Les conditions requises pour accueillir des hôtes permanents sont les suivantes :

- L'accueil de ces personnes représente un avantage financier ou de gestion pour le service de restauration du collège
- Les personnes susceptibles d'en bénéficier sont définies précisément dans un document prévu à cet effet. Tout agent du Conseil Départemental, à l'exception des commensaux, doit être impérativement signalé auprès de la Direction Éducation, Jeunesse et Sports selon le modèle de l'annexe 1 du présent règlement.

A noter que la gratuité du service de restauration n'est accordée qu'au seul chef de cuisine et en son absence, à son remplaçant effectif, y compris en période de congés réguliers.

Article 3 – Régime de la demi-pension

a) Bénéficiaires :

Seuls les élèves inscrits comme demi-pensionnaires bénéficient du régime de la demi-pension.

b) Organisation :

La famille ou l'élève majeur peut demander à bénéficier du régime de la demi-pension. La demande est faite auprès du Chef d'Établissement.

Au moment de l'inscription, les parents choisissent le mode de contrôle d'accès au restaurant scolaire : soit la biométrie, c'est-à-dire la validation du passage par l'apposition de la paume de la main sur le lecteur de biométrie, soit le passage d'une carte d'accès disposant d'un code barre. Dans le deuxième cas, tout oubli sera sanctionné par une attente de 15 minutes minimum voire d'un passage en fin de service si l'élève n'a pas cours à 13h. En cas de perte, une nouvelle carte devra être achetée selon le tarif voté par le Conseil d'Administration.

c) Hébergement forfaitaire :

L'élève demi-pensionnaire est un élève obligatoirement inscrit sur un forfait complet de 4 jours de demi-pension.

Tout changement de statut doit faire l'objet d'une demande expresse, écrite, motivée, adressée au chef d'établissement soit en fin de trimestre pour le trimestre suivant, soit dans le 1^{er} mois pour le 1^{er} trimestre (septembre à décembre) pour tenir compte notamment des modifications d'emplois du temps et des inscriptions aux différents clubs organisés par le foyer socio éducatif.

Périodes de référence pour le paiement du forfait :

Le tarif défini par le Conseil Départemental est établi sur une base dont le nombre de jours est fixé annuellement par délibération de la Commission Permanente. Cette base annuelle est répartie en 3 termes inégaux correspondant aux 3 trimestres scolaires et permet de calculer le montant des factures trimestrielles.

Le nombre de jours doit être calculé sur la base de 140 jours, qu'on adaptera en fonction des décisions du Ministre de l'Éducation Nationale.

Article 4 – Régime du paiement à la prestation

a) *Bénéficiaires :*

Sont accueillis sous le régime du paiement à la prestation tous les usagers du service de restauration autres que les élèves demi-pensionnaires.

Modification votée par les membres du CA (acte 65 CA du 25/06/2018)

SEULS LES ELEVES INSCRITS POUR UN OU DEUX JOURS AU MAXIMUM PAR SEMAINE SERONT CONSIDERES COMME EXTERNES A LA PRESTATION.

TOUS LES AUTRES ELEVES SERONT

- **SOIT EXTERNES ET N'AURONT PAS ACCES AU RESTAURANT SCOLAIRE SAUF CAS TRES EXCEPTIONNEL ET SUR DEMANDE ECRITE DE LA FAMILLE ET APRES ACCORD DU CHEF D'ETABLISSEMENT**
- **SOIT DEMI PENSIONNAIRES AVEC UN FORFAIT DE 4 JOURS NON NEGOCIABLE POUR LE OU LES REPAS NON CONSOMME (S)**

b) *Organisation :*

Les personnes accueillies sous le régime du paiement à la prestation règlent soit directement (tickets ou factures) soit au moyen d'un compte approvisionné auprès du collège et maintenu à jour (cartes magnétiques), le montant correspondant au nombre de repas réellement pris au tarif unitaire fixé pour l'année en cours.

Au moment de l'inscription, les parents choisissent le mode de contrôle d'accès au restaurant scolaire : soit la biométrie, c'est-à-dire la validation du passage par l'apposition de la paume de la main sur le lecteur de biométrie, soit le passage d'une carte d'accès disposant d'un code barre. Dans le deuxième cas, tout oubli sera sanctionné par une attente de 15 minutes minimum voire d'un passage en fin de service si l'élève n'a pas cours à 13 h, en cas de perte, une nouvelle carte devra être achetée selon le tarif voté par le Conseil d'Administration. Le compte des élèves déjeunant à la prestation doit toujours être positif. Les comptes dont le solde est négatif sont signalés par un double bip, le personnel en charge du contrôle d'accès doit alors avertir l'élève qu'il doit recharger son compte. Le service d'intendance se charge parallèlement d'avertir les parents. Comme pour les demi-pensionnaires, tout changement de statut doit être accordé par le chef d'établissement. Pendant les jours sur lesquels la famille s'est engagée, l'élève a le statut de demi-pensionnaire, les autres jours il est externe. Lorsque l'élève prend un repas alors qu'il ne devrait pas, lors de son passage, le lecteur de biométrie émet un signal sonore et bloque le passage. . Il appartient alors au personnel contrôlant l'accès au restaurant de « forcer » le passage par une manipulation sur le logiciel.

Les commensaux ont la possibilité de prendre leur repas au restaurant scolaire selon un tarif voté par le Conseil d'Administration et validé par le Conseil départemental des Pyrénées Orientales. Ils choisissent aussi le mode d'accès (carte ou biométrie). Leur compte doit toujours être positif.

Article 5 – Organisation pratique du service de restauration

L'organisation pratique du service de restauration est confiée à l'établissement qui peut bénéficier pour ce faire, du conseil et de l'appui des référents techniques (Métier et Travaux) de la Direction Éducation, Jeunesse et Sports du Conseil Départemental.

Un effort conséquent de formation de tous les agents polyvalents a été réalisé en 2010 et 2011 par le Conseil Départemental concernant l'hygiène alimentaire de manière à, en cas d'absence de personnels, pouvoir redéployer prioritairement les agents à des tâches de cuisine. De même, le remplacement d'un chef de cuisine absent par un agent de l'équipe volante du Conseil Départemental sera prioritaire si le collège ne dispose pas d'adjoint de cuisine (conformément aux fiches de poste caractéristiques de ces 2 types de personnels).

Le restaurant scolaire est un self service au plateau avec un choix de 3 entrées maximum, de pâtisserie, produits laitiers et/ou fruits et d'un plat chaud unique. Les menus sont proposés par l'adjoint gestionnaire, les personnels de santé et le chef de cuisine. Après validation par le chef d'établissement, le menu est affiché à l'entrée du restaurant scolaire, est disponible sur le site du collège et sur le site du Conseil Départemental des Pyrénées Orientales. Les parents doivent informer l'adjoint gestionnaire et le chef de cuisine de tout problème alimentaire. En cas d'allergie alimentaire, les parents doivent fournir au service de santé scolaire un bilan d'un médecin allergologue afin de mettre en place un projet d'accueil individuel (PAI).

Le renouvellement des plateaux libre-service du restaurant scolaire est assuré par le Conseil Départemental, sur demande expresse et dûment justifiée du collège, sous réserve du Budget Départemental.

Article 6 – Remises d'ordre

Lorsqu'un élève quitte l'établissement ou en est momentanément absent en cours de période, il peut obtenir une remise sur le montant des frais scolaires dite « remise d'ordre ».

La remise d'ordre est effectuée pour le nombre de jours réels d'ouverture du service de restauration pendant la durée concernée. Les périodes de congés n'entrent donc pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise d'ordre.

Aucune remise d'ordre ne sera accordée à un élève qui quittera l'établissement de son plein gré les derniers jours de l'année scolaire et ce avant la date de sortie réglementaire.

La décision est prise par le Chef d'Établissement en application des textes en vigueur.

La remise d'ordre est accordée par le Chef d'Établissement à la famille sans qu'il soit nécessaire qu'elle en fasse la demande, uniquement dans les cas suivants :

- Fermeture exceptionnelle et momentanée du restaurant scolaire pour une classe, un établissement scolaire sur décision du Préfet et/ou des autorités académiques et/ou du Chef d'établissement.
- Départ définitif d'un élève.
- Participation à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire, lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration durant tout ou partie de la sortie ou du voyage.
- Stage en entreprise ou séquence éducative obligatoire.
- Exclusion temporaire de l'établissement ou du service de restauration.

Dans ces cas, la remise d'ordre est accordée dès le 1er jour d'absence ou de retrait.

La remise d'ordre peut être accordée par le Chef d'Établissement à la famille sur sa demande écrite à l'intérieur de la période considérée accompagnée le cas échéant des pièces justificatives nécessaires, dans les cas où l'élève :

- Change de catégorie en cours de période pour raisons dûment justifiées (ex : régime alimentaire). La décision est prise par le Chef d'Établissement qui apprécie les motifs invoqués au vu de la demande et des justificatifs.
- Est absent momentanément ou définitivement dans le courant de l'année scolaire pour des raisons majeures dûment constatées (ex : maladie).

Dans ces cas, aucune remise d'ordre n'est accordée lorsque la durée de l'absence ou du retrait est inférieure ou égale à 10 jours de cours consécutifs.

Article 7 – Discipline et sanctions

Le Chef d'Établissement peut décider de l'exclusion temporaire ou définitive d'un élève du restaurant scolaire en cas de non respect du présent règlement ou des règles de bonne tenue et de discipline générale.

Toute dégradation sera facturée au prix de remplacement du matériel cassé (voir tarifs votés en Conseil d'Administration)

Article 8 – Difficultés de recouvrement

a) Facilités de paiement

En accord avec l'adjoint gestionnaire et l'agent comptable de l'établissement, des délais de paiement ou un paiement fractionné peuvent être éventuellement accordés sur demande de la famille ou de l'élève majeur.

En cas de manquement grave à l'obligation de paiement des frais scolaires et après étude de l'examen de la situation sociale de la famille par les services sociaux du collège, le Chef d'Établissement peut prononcer l'exclusion de l'élève du service de restauration.

b) Mobilisation des aides nationales

Des moyens financiers sont mobilisés afin de réduire le coût des frais supportés par les familles, notamment :

- Bourses nationales
- Fonds sociaux lycéens ou collégiens, fonds social des cantines.

Il appartient aux familles de constituer :

- les dossiers pour l'attribution de bourses nationales auprès du service de gestion, selon un calendrier et des délais à respecter impérativement,

- les dossiers de fonds sociaux auprès de l'assistante sociale du collège.

Les parents qui n'auront pas effectué de démarches pour l'obtention de bourses nationales ne pourront pas bénéficier d'aides du fonds social pour le paiement des factures de demi-pension, sauf cas de force majeure. Dans ce cas une demande écrite très motivée devra accompagner le dossier.

Autant que possible, le montant de ces aides est déduit des sommes dues par les familles (ou crédité sur le compte de l'élève si paiement à la prestation).

c) Mobilisation du dispositif départemental « Chèques Restauration Solidarité »

Transmission des données élèves :

Dans le cadre de la mise en œuvre du dispositif de « chèques restauration solidarité » à destination des familles les plus modestes, il a été établi une convention avec chaque collège public des Pyrénées Orientales afin que celui-ci transmette, par voie dématérialisée, au Conseil Départemental des Pyrénées Orientales toutes les données administratives concernant ses élèves demi-pensionnaires et boursiers de telle façon que le Conseil Départemental puisse éditer les « chèques restauration solidarité » qui seront distribués aux familles.

Pour mémoire, ces données sont :

- nom du collège
- nom, prénoms de l'élève
- date de naissance de l'élève
- régime de ½ pension
- taux de bourse attribué
- nom, prénom, adresse du représentant légal

Critères d'attribution des « chèques restauration solidarité »

L'aide du Conseil Départemental des Pyrénées Orientales à la restauration scolaire est attribuée aux élèves demi-pensionnaires ayant obligatoirement un forfait complet de 4 jours de demi-pension (inscription obligatoire pour un trimestre entier au moins) et bénéficiant d'une bourse de l'Éducation Nationale.

Cette aide d'un montant annuel fixé par délibération de la Commission Permanente, sera représentée de façon symbolique par 3 chèques trimestriels.

Prise en compte des situations exceptionnelles

Sur proposition du Chef d'Établissement, la Présidente du Conseil Départemental peut attribuer une aide exceptionnelle (dont le montant est fixé par délibération de la Commission Permanente), à un élève ne bénéficiant pas d'une bourse de collège mais dont la situation familiale est particulièrement difficile. Cette aide pourra être accordée tout au long de l'année scolaire, sur justificatifs.

Cette possibilité est ouverte afin de prendre en compte, à titre exceptionnel, une très forte dégradation d'une situation familiale (les bourses étant attribuées sur la base de l'avis d'imposition de l'année N-2).

La proposition du Chef d'Établissement est issue d'un examen de la situation de l'élève et de sa famille. Elle énonce de manière précise les raisons qui conduisent à demander l'aide du Département pour cet élève, justifie le montant d'aide proposé et fournit les pièces nécessaires à la décision.

Les dossiers proposés par les Chefs d'Établissement doivent être rédigés sur le formulaire dédié.

Modalités de versement de l'aide

La famille bénéficiaire est destinataire d'un courrier valant notification de l'aide et comportant un « chèque restauration scolaire ». Elle doit impérativement le remettre au collège – ou à l'organisme chargé de la facturation – avant la date limite mentionnée sur le courrier et sur le chèque. Le service chargé de la facturation déduit alors la valeur du chèque sur les factures à venir.

L'aide du Conseil Départemental est versée directement au collège, de façon trimestrielle, et correspond pour chaque versement, au montant total des chèques émis pour le trimestre correspondant.

Article 9 – Tarifs

6 tarifs différents sont applicables au sein de l'établissement sur une base annuelle de jours : 4 tarifs pour les *hébergés permanents* et 2 tarifs pour les *hébergés occasionnels*.

Les tarifs sont fixés pour une année civile.

Le tarif de base des élèves demi-pensionnaires est fixé par le Conseil Départemental et validé par le conseil d'administration de l'établissement. Les tarifs des commensaux sont fixés par le Conseil d'Administration et communiqués pour information au Conseil Départemental des Pyrénées Orientales. Ces tarifs ne peuvent pas être inférieurs au tarif de base des élèves demi-pensionnaires

Au 01/09/2018

Tarif n°1	DP (3.30 €)	Élèves demi-pensionnaires
Tarif n°2	niveau 1 (3.30 €)	Commensaux indice < ou = 350
Tarif n°3	niveau 2 (4.13 €)	Commensaux 351 < indice < 449
Tarif n°4	niveau 3 (4.90 €)	Commensaux indice > ou = 450

Hébergés Occasionnels :

Les tarifs des hébergés occasionnels sont fixés par le conseil d'administration de l'établissement et communiqués pour information au Conseil Général. Ces tarifs ne peuvent pas être inférieurs au tarif de base des élèves demi-pensionnaires.

Tarif n°5	Élèves (4.13 €)	Occasionnels, hébergés, hébergés occasionnels
Tarif n°6	Hôtes (4.90 €)	Hôtes de passage, hôtes permanents

Article 10 – Prélèvements opérés au titre du Fonds Qualité

Lors de la session du 11 juin 2018, l'Assemblée Départementale a validé le lancement de la démarche labellisée « Sois bien dans ton assiette » et la création d'un fonds qualité pour une mise en œuvre au 1er septembre 2018.

Ce fonds fixé à un taux de 24 % sur l'ensemble des recettes des élèves demi pensionnaires et des commensaux, permet de :

•Garantir la démarche qualité dans tous les restaurants scolaires des collèges publics sous forme de subventions : le Conseil Départemental pourra subventionner les opérations suivantes :

- Achat de matériel de cuisine : matériel secondaire et gros matériel (remplacement, nouveau besoin, ...)
- Réparation de matériel de cuisine
- Appel à projet pédagogique destiné à sensibiliser et éduquer les collégiens au goût et à l'équilibre alimentaire mais également à promouvoir les produits locaux (cf annexe 2)
- Achat et prêt de matériel mutualisé, mis à disposition de tous les collèges (cf annexe 3).

•Soutenir la politique tarifaire et sociale du Conseil Départemental par le financement du dispositif de « chèques restauration solidarité » à destination des familles les plus démunies et l'application d'un tarif unique de base harmonisé, pour tous les demi-pensionnaires.

Cette participation sera versée trimestriellement au Département. Un réajustement pourra être effectué en début d'année civile n+1.

Seuls les collèges en liaison froide sont dispensés de cette participation.

Article 11 – Charte de la Restauration scolaire

Dans un souci d'amélioration de la qualité des repas servis dans les restaurants scolaires des collèges publics du Département, le Conseil Départemental, grâce au concours d'un comité scientifique composé de médecins généralistes libéraux, de médecins et infirmières scolaires, de médecins préventionnistes, de cuisiniers scolaires référents, de principaux et gestionnaires référents de collèges et présidé par le docteur Jean-Paul CURTAY, nutri thérapeute, propose aux établissements la charte de la restauration scolaire.

Cette charte, volontairement généraliste, a pour objectif de fournir des exigences en termes d'élaboration des menus, de modes de préparation des repas et de préconisations d'environnement du repas.

Elle s'adresse prioritairement aux gestionnaires et cuisiniers des collèges, chargés directement du bon fonctionnement du service de restauration mais tient compte des préoccupations des différents maillons du système à savoir les enfants, les parents et les équipes des collèges (encadrant, pédagogiques, cuisines).

A noter que l'objectif poursuivi par le Conseil Départemental est bien de proposer des outils d'amélioration des pratiques liées à l'alimentation et à la nutrition dans les collèges. Il n'est pas souhaitable d'imposer de façon brutale ces changements mais bien de travailler à long terme sur des nouveaux comportements à atteindre.

Dans le cadre de la Loi de modernisation agricole parue au Journal Officiel du 29 juillet 2010, de nouvelles dispositions relatives à la qualité des repas servis en collectivités, réglementent l'établissement des menus et la qualité des produits servis dans les restaurants scolaires sur la base du GEMRCN et du Plan National Nutrition Santé. A ce titre, un plan de formation à destination des chefs et adjoints de cuisine sera nécessairement mis en place afin de satisfaire à ces nouvelles exigences.

Pour information : les articles 12 à 18 sont disponibles sur demande et traitent des appels à projets, de la veille et du plan de maitrise sanitaires...

