
REGLEMENT DU SERVICE ANNEXE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

PREAMBULE

Service annexe à la mission d'enseignement public, le service de restauration participe à la qualité de l'accueil et du cadre de vie dans tous les collèges du Département.

Le présent règlement a pour objet de définir les modalités d'organisation des services annexes de restauration et d'hébergement des collèges publics rattachés au Département de Maine-et-Loire.

Il participe à l'unicité de la règle sur le territoire départemental et respecte de ce fait les valeurs d'égalité de traitement des usagers face au service public.

L'article L. 421-23 du Code de l'éducation dispose que « *pour l'exercice des compétences incombant à la collectivité de rattachement, le président du conseil départemental (...) s'adresse directement au chef d'établissement. Il lui fait connaître les objectifs fixés par la collectivité de rattachement et les moyens que celle-ci alloue à cet effet à l'établissement. Le chef d'établissement est chargé de mettre en œuvre ces objectifs et de rendre compte de l'utilisation de ces moyens. Le chef d'établissement est assisté des services d'intendance et d'administration ; il encadre et organise le travail des personnels techniciens, ouvriers et de service placés sous son autorité. Il assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente. Un décret détermine les conditions de fixation des tarifs de restauration scolaire et d'évolution de ceux-ci en fonction du coût, du mode de production des repas et des prestations servies* ».

Dans ce cadre, et dans le respect des dispositions du présent règlement, la gestion financière globale du service d'hébergement et de restauration est assurée par le chef d'établissement.

TITRE 1 : MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Article 1 : Règles générales

Le service de restauration fonctionne les lundi, mardi, jeudi et vendredi durant la période de présence des élèves. Certains établissements peuvent proposer des prestations le mercredi midi.

La priorité de l'accueil dans le restaurant scolaire est donnée aux élèves de l'établissement. Des commensaux, personnels hébergés et hôtes de passage peuvent bénéficier du service de restauration dans les conditions définies par le présent règlement, sous réserve que la capacité d'accueil soit suffisante.

La capacité d'accueil s'apprécie en fonction des règles sanitaires en vigueur, des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès.

Les consignes affichées à l'entrée du restaurant doivent être respectées. Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement consommées sur place.

À l'exception des élèves bénéficiant d'un protocole en P.A.I. (projet d'accueil individualisé), pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments périssables dans l'enceinte du service de restauration.

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 sur décision du chef d'établissement.

Article 2 : Accès au service de restauration

Ont accès au service de restauration :

➤ Les élèves :

- Les élèves régulièrement inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires, les externes souhaitant déjeuner exceptionnellement.
- Les élèves de C.M.2 dans le cadre des liaisons préalables à leur intégration au collège.
- Les élèves accueillis dans le cadre d'un partenariat avec un établissement scolaire étranger.

➤ Les commensaux :

- Les personnels titulaires, stagiaires, en poste dans le collège ou en formation,
- Les contractuels affectés dans l'établissement à temps complet, partiel ou non complet,

➤ Les hébergés :

- Les élèves et personnels d'autres établissements scolaires, accueillis dans le cadre d'une convention signée entre les établissements d'origine, l'établissement d'accueil et la ou les collectivités territoriales de rattachement concernées.

➤ Les hôtes de passage :

- Les personnels départementaux et de l'Éducation nationale prenant leur repas exceptionnellement dans l'établissement en raison de leur activité professionnelle,
- Les personnes extérieures au collège invitées par le chef d'établissement ou par les tutelles académique et territoriale avec l'accord de celui-ci, dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement.

Article 3 : Gestion du service de restauration

La gestion financière du service d'hébergement relève de l'Établissement Public Local d'Enseignement (EPL), et plus spécifiquement du chef d'établissement en sa qualité d'ordonnateur, de l'adjoint-gestionnaire chargé de l'assister dans cette mission et de l'agent comptable dans son domaine de compétence.

Le chef d'établissement, en collaboration avec l'adjoint-gestionnaire et le chef de cuisine, définit les menus.

Pour faciliter l'accès du plus grand nombre d'élèves à la demi-pension, la collectivité propose différentes formules de forfaits parmi lesquelles le conseil d'administration de chaque collège choisit en fonction de ses spécificités.

Concernant les recettes, le chef d'établissement assure la liquidation des produits (constatation des droits selon les principes fixés par le Conseil départemental) et émet les ordres de recettes en appliquant les tarifs adoptés par le Conseil départemental

TITRE 2 : QUALITE DU SERVICE

Article 4 : Politique alimentaire

Les dispositions introduites par la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « Egalim » a fixé de nouvelles cibles à la restauration collective afin de favoriser une alimentation saine, sûre et durable.

Le Département encourage déjà, depuis plusieurs années, en partenariat avec les chefs de cuisine, des produits de qualité, des pratiques professionnelles saines et le plaisir des saveurs authentiques.

Dans le cadre de cette nouvelle réglementation, les cantines scolaires doivent proposer au minimum un repas végétarien par semaine aux élèves. A compter de 2022, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, devront servir des repas comprenant une part au moins égale à 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

De même, elle interdit les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires à compter de 2025.

Les approvisionnements, les menus proposés et méthodes de préparation devront, sous le contrôle du chef d'établissement, respecter l'ensemble des dispositions en vigueur à cet égard.

Conformément à la circulaire du 16 août 2011 du ministère de l'intérieur relative au rappel des règles afférentes au principe de laïcité dans le service public de la restauration collective, « des demandes particulières, fondées sur des motifs religieux, ne peuvent justifier une adaptation du service public ». Aussi, « le fait de prévoir des menus en raison des pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités ».

Article 5 : Sécurité sanitaire

Le Département se charge des contrôles sanitaires nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration des collèges publics.

Ainsi, chaque année, un laboratoire est mandaté pour réaliser des prélèvements d'échantillons et des analyses dans le cadre de la surveillance de la qualité des denrées alimentaires et de la qualité des surfaces dans les restaurants des collèges du Département.

Pour chaque collège, les prestations sont les suivantes :

- Passage d'un préleveur 5 fois par an
- Prélèvement, à chaque passage, d'un aliment et de deux surfaces
- Recherche de listéria par chiffonnette une fois par an. Les rapports d'analyse sont adressés à chaque établissement.

De même, des audits "hygiène" sont régulièrement réalisés ainsi que des formations sanitaires dans les collèges publics du département.

Ces audits doivent permettre un rappel des règles essentielles en matière de restauration dans les collèges et une sensibilisation de toutes les parties prenantes à leur bonne application :

- Application des prescriptions réglementaires concernant les bonnes pratiques d'hygiène dans les cuisines (fonctionnement, matériel, locaux, personnel, produits alimentaires),
- Prévention et gestion des toxi-infections et accidents alimentaires
- Actions de formation
- Promotion et amélioration de la qualité sanitaire des repas servis dans les collèges

TITRE 3 : ACCUEIL DES ELEVES

Article 6 : hébergement des élèves

6.1 Modalités d'inscription

L'inscription à la demi-pension est faite par le chef d'établissement au début de chaque année scolaire. La présence au repas est obligatoire.

Le changement de régime est autorisé par le chef d'établissement, à l'issue de chaque trimestre, sur simple demande de la famille ou en cours de trimestre pour raisons particulières motivées.

Les élèves en garde parentale alternée peuvent bénéficier, sur présentation d'un justificatif (copie de l'ordonnance du juge aux affaires familiales), de deux statuts différents en fonction du lieu de résidence de l'enfant. L'élève peut alors prétendre à un demi-forfait de demi-pension. Le choix de ce statut s'effectue également pour l'année scolaire.

6.2 Accueil spécifique

Le service de restauration accueille les élèves atteints d'allergies ou de troubles alimentaires, conformément au principe général du droit d'égal accès des usagers aux services publics et dans le strict respect de la réglementation en la matière avec un seul objectif : la santé du collégien.

Dans ce cadre, le représentant légal doit solliciter par écrit le chef d'établissement d'une demande de prise en charge d'une allergie ou intolérance alimentaire. La demande doit être obligatoirement accompagnée d'un certificat médical précisant la nature des produits allergènes.

Les modalités de prise en charge du collégien sont définies par le médecin scolaire et le médecin de famille en relation avec le représentant légal, le chef d'établissement, l'infirmier(e). Si nécessaire, un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.) est mis en place.

Dans le cas d'un P.A.I., il convient que l'enfant puisse profiter des services de restauration collective selon les modalités suivantes :

- Soit le service de restauration fournit les repas adaptés au régime particulier (en application des recommandations du médecin prescripteur) ;
- Soit l'enfant consomme, en application des recommandations du médecin prescripteur, le repas fourni par les parents.

Tout élève dont le cas d'allergie a été porté à la connaissance de l'établissement et dont les modalités de prise en charge demandées par le médecin scolaire n'ont pas été formalisées (notamment dans l'hypothèse d'un P.A.I.) peut être exclu de manière temporaire du service de restauration, jusqu'à la mise en place effective des procédures ad hoc.

Le chef d'établissement et le Département ne sauraient être tenus responsables d'un incident dans l'hypothèse où l'allergie n'a pas été déclarée au préalable par écrit au chef d'établissement.

6.3 Modalités d'hébergement

Conformément aux articles R531-52 et R531-53 du Code de l'éducation, le Département fixe le prix de la restauration scolaire dans les collèges dont il a la charge.

Les tarifs sont votés par le Conseil départemental. La demi-pension est facturée au forfait ou à la prestation, selon les règles ci-après. La gratuité des repas est accordée exclusivement au chef de cuisine.

La gestion financière du service d'hébergement relève du chef d'établissement. Les modalités de paiement par les familles sont définies par l'établissement.

6.3.1 L'hébergement au forfait

Le tarif fixé par le Conseil départemental correspond au prix d'un repas et sert de base au calcul du forfait annuel. Ce dernier est calculé par l'établissement en fonction du nombre de jours réels d'ouverture des services de restauration. Il est payé par la famille quel que soit le nombre de repas pris par l'élève au cours de la semaine. Des remises d'ordre pour absence peuvent toutefois être accordées dans les conditions prévues à l'article 7.

Le tarif de l'hébergement forfaitaire peut être modulé par un nombre fixe de repas que l'élève sera autorisé à prendre par semaine.

La modulation peut se faire sur 1, 2, 3 ou 4 jours par semaine pour les collèges dont le service de restauration fonctionne 4 jours par semaine et sur 1, 2, 3, 4 ou 5 jours pour les collèges dont le service de restauration fonctionne 5 jours par semaine.

Les jours choisis par la famille sont définis au plus tard dans la quinzaine qui suit la date de la rentrée scolaire. La présence régulière de l'élève est obligatoire. En dehors de ces jours, l'élève a le statut d'externe. Il peut prendre exceptionnellement ses repas au collège, dans ce cas, le paiement se fait à la prestation, en sus du forfait arrêté en début d'année scolaire.

6.3.2 L'hébergement à la prestation

Dans le cas de ce régime, seuls les repas effectivement consommés sont payés. L'accès à la demi-pension et le paiement des repas se font conformément aux modalités définies par le collège.

Lorsque l'élève est hébergé dans un autre établissement public, il est constaté dans son établissement d'origine au tarif de celui-ci qui règle directement l'établissement d'accueil.

Article 7 : Remises d'ordre

Lorsqu'un élève demi-pensionnaire au régime du forfait est momentanément absent, il peut obtenir une remise sur le montant des frais de demi-pension dite « remise d'ordre ». Elle est effectuée pour le nombre de jours réels d'ouverture du service de restauration pendant la durée concernée. Les périodes de congés n'entrent pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise d'ordre.

Conformément à la délibération n° 2009.CG4-083 du Conseil général du 26 octobre 2009, les remises d'ordre sont pratiquées, pour la totalité du tarif journalier :

- Dès le premier jour en cas d'absence dite « de droit » (cf. 7.1)

- Au-delà de 5 jours consécutifs de repas non pris pour les forfaits 3, 4 et 5 jours pour tout autre motif d'absence. (Cf. 7.2)

Il n'y a pas de remise d'ordre pour les forfaits 1 et 2 jours.

7.1 – Remise d'ordre accordée de plein droit

La remise d'ordre est accordée de plein droit à la famille sans qu'il soit nécessaire qu'elle en fasse la demande dans les cas suivants :

- Fermeture du service de restauration et d'hébergement sur décision du chef d'établissement après accord de la collectivité territoriale de rattachement (ex : fermeture pour travaux, grève du service de restauration, mesures sanitaires, ...)
- Exclusion de l'élève par mesure sanitaire ou disciplinaire
- Absence de l'élève à la demande de l'établissement (sur la journée entière)
- 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 prévue par le référentiel
- Décès de l'élève
- En cas d'interruption des transports publics et scolaires pour cause d'intempéries de plus de 2 jours, une remise d'ordre sera accordée à compter du 3^{ème} jour d'absence.

7.2 – Remise d'ordre accordée sous conditions

La remise d'ordre est accordée par le chef d'établissement, à compter du 6^{ème} jour d'absence consécutif, sur demande écrite du représentant légal accompagnée le cas échéant des pièces justificatives nécessaires dans les cas suivants :

- Élève absent, pour raisons médicales, à partir de 5 jours de restauration consécutifs non pris pour les forfaits 3, 4 et 5 jours. La remise d'ordre doit être présentée par demande écrite du représentant légal avec certificat médical dans les 30 jours suivant le retour de l'élève dans l'établissement,
- Absence prolongée pour tout motif lié à la situation particulière de l'élève ou à la demande expresse de la famille.

Article 8 : Aide sociale départementale

Le dispositif « Tick-et-Déj », mis en place par le Département, permet d'accompagner les familles en allégeant leur participation aux frais de demi-pension.

L'aide est réservée aux collégiens remplissant les conditions suivantes :

- Etre titulaire d'une bourse nationale,
- Etre demi-pensionnaires ou internes (déjeunant au minimum 4 jours par semaine),
- Etre présents à la demi-pension au moins les 5 premiers mois de l'année scolaire,
- Avoir des parents résidant en Maine-et-Loire.

Sont exclus les collégiens accueillis chez les assistants familiaux pour lesquels le Département prend en charge, par ailleurs, les frais de restauration scolaire.

La collectivité vote chaque année les modalités d'attribution de cette aide. Elle est versée directement à l'établissement qui la déduit du montant des frais de demi-pension facturé aux familles concernées.

TITRE 4 : ACCUEIL DES COMMENSAUX

Article 9 : Hébergement des commensaux, hébergés et hôtes de passage

Les commensaux, hébergés et hôtes de passage, définis à l'article 2, sont accueillis sous le régime du paiement à la prestation.

Les tarifs applicables aux différentes catégories de commensaux sont déterminés chaque année par le Département et communiqués au collège :

- Catégorie 1 :
 - Commensaux du Département
 - Commensaux de l'Etat ou d'une autre collectivité dont l'indice brut de rémunération est inférieur à 360
 - Personnels hébergés dont l'indice brut de rémunération est inférieur à 360
 - Agents d'éducation (AED)
 - Accompagnant des élèves en situation de handicap (AESH)
 - Emplois aidés
 - Etudiants, stagiaires
- Catégorie 2 :
 - Commensaux de l'Etat ou d'une autre collectivité dont l'indice brut de rémunération est compris entre 360 et 450
 - Personnels hébergés dont l'indice brut de rémunération est compris entre 360 et 450
 -
- Catégorie 3 :
 - Agents de l'Etat ou d'une autre collectivité dont l'indice brut de rémunération est supérieur à 450
 - Personnels hébergés dont l'indice brut de rémunération est supérieur à 450
 - Hôtes de passage

Article 10 : Adultes apportant leur propre déjeuner

Si l'établissement est doté d'une salle aménagée à cet effet (point d'eau, réfrigérateur, micro-ondes) en dehors de l'espace de restauration, les agents (Département ou Education Nationale) souhaitant apporter leurs repas, devront obligatoirement les stocker et les prendre dans cette salle.

Pour les établissements ne bénéficiant pas d'une salle adéquate, et dans l'attente éventuelle de tels aménagements, les agents du Département ou de l'Education Nationale, souhaitant apporter leur déjeuner, pourront le prendre dans la salle des commensaux, après autorisation du chef d'établissement. Le stockage de ces repas devra se faire dans un réfrigérateur dédié et installé dans la salle des commensaux.

Règlement approuvé par le Conseil départemental le 17 mai 2021