



RÈGLEMENT DÉPARTEMENTAL DU SERVICE DE RESTAURATION DES COLLÈGES

RÈGLEMENT APPLICABLE AUX ÉLÈVES DEMI-PENSIONNAIRES, EXTERNES, COMMENSAUX ET UTILISATEURS OCCASIONNELS DU SERVICE DE RESTAURATION DES COLLÈGES PUBLICS DE LOIR-ET-CHER

PRÉAMBULE

La loi n°2004-809 du 13 août 2004 sur les libertés et responsabilités locales, a confié aux Département de nouvelles missions, dont la restauration scolaire et l'hébergement. L'article L213-2 du Code de l'Éducation précise que le Département « assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont il a la charge » et fixe les tarifs de restauration scolaire.

Le Département de Loir-et-Cher souhaite offrir aux collégiens et aux autres usagers des établissements, une restauration de qualité. Ce service constitue un service annexe et facultatif au service public d'enseignement.

Le présent règlement fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par le Conseil départemental pour l'ensemble des services de restauration des collèges publics du Loir-et-Cher. Il vient compléter le règlement intérieur du collège.

Le présent règlement peut faire l'objet de modifications à l'initiative du Conseil départemental.

Le Département de Loir-et-Cher applique un tarif de restauration unique à l'ensemble collèges dont il a la charge, dans une logique d'harmonisation tarifaire. Il fait en sorte que les tarifs soient accessibles à tous et a instauré un fond d'aide aux familles ayant des difficultés de paiement (accordée selon les modalités définies à l'article IV du présent règlement).

La volonté départementale dans le domaine de la restauration scolaire dans les collèges rejoint les mesures nationales qui s'imposent à l'ensemble des acteurs : il s'agit d'atteindre l'objectif de 50 % de produits locaux ou sous signe de qualité et 20 % de bio dans les restaurants scolaires d'ici à 2022.

Afin d'aider les acheteurs de la restauration collective, il a été mis en place la plateforme Agrilocal 41 pour réaliser tout ou partie de leur approvisionnement à partir de produits locaux et contribuer ainsi à soutenir l'agriculture et l'artisanat de bouche et à limiter l'impact carbone.

ARTICLE I CADRE GÉNÉRAL

Le caractère facultatif du service de restauration implique que les usagers potentiels n'ont droit ni à sa création ni à son maintien. Il répond à un besoin d'intérêt général, car il est associé au service d'enseignement, service public national obligatoire.

Lorsqu'il est créé, ce service respecte les principes de tout service public : égalité d'accès (neutralité et laïcité) continuité du service et adaptation.

Plan alimentaire

Un plan alimentaire départemental a été mis en place en 2011, instauré avec l'ensemble des collèges, consistant à l'établissement de menus sur 5 semaines consécutives et conformes aux préconisations du Plan National Nutrition Santé.

Les menus proposés, variés et équilibrés, sont définis par le chef d'établissement, assisté de l'adjoint-gestionnaire, en accord avec le chef de cuisine. Le Laboratoire Départemental d'Analyses 41, à la demande du Conseil départemental, contrôle la fréquence de présentation des plats et leur valeur nutritionnelle.

L'équipe de cuisine, dirigée par un chef de cuisine, assure la préparation et le service. Elle participe à la qualité du cadre de vie du collège, à l'accueil, à la bonne santé et à l'éducation des élèves, notamment au goût. Elle veille également à limiter le gaspillage alimentaire.

Les agents travaillant en restauration des collègues reçoivent une formation sur l'hygiène en restauration.

Les menus peuvent être consultés sur le site internet du collège et/ou sur Pronote, affichés dans la salle de restauration ou portés à la connaissance des convives et des familles par tout autre moyen de publication mis en place par le collège.

I-1 Les usagers

L'accueil dans le restaurant scolaire est en priorité réservé aux élèves inscrits en tant que demi-pensionnaires et aux élèves externes.

I-2 Fonctionnement et accès

L'inscription à la restauration vaut acceptation par ses usagers du présent règlement. Celui-ci est consultable par tous moyens de communication mis à disposition par les collèges, ainsi que sur le site du Conseil départemental : www.le-loir-et-cher.fr

Le service de restauration fonctionne les jours de présence des élèves, sur 4 jours pour les établissements sans internat ou 5 jours pour les établissements avec internat, en fonction du calendrier scolaire et des modalités définies par le chef d'établissement.

Les horaires de fonctionnement du service de restauration et d'accès des usagers sont fixés par chaque établissement dans son règlement intérieur.

Carte d'accès au self

Dans le cas d'un accès au self par carte nominative, son utilisation, ou l'utilisation d'une photocopie, par une autre personne que son titulaire est considérée comme une fraude qui expose les contrevenants à des sanctions.

En cas de perte ou de détérioration (carte cassée qui pourrait endommager le lecteur) l'élève doit immédiatement en informer le service de gestion du collège, qui remplacera la carte moyennant un coût déterminé par l'établissement et voté par le Conseil d'administration.

Discipline

L'accès à la restauration scolaire peut être interdit à tout élève dont la conduite n'est pas compatible avec la vie en collectivité. La bonne tenue est de rigueur. L'appréciation de ce manquement relève du chef d'établissement.

L'exclusion provisoire ou définitive peut être prononcée, conformément aux modalités définies dans le règlement intérieur du collège, dans les cas suivants :

- fraude,
- non-respect :
 - de la vie en commun,
 - du personnel de service,
 - du personnel encadrant,
 - des autres élèves,
 - du matériel ou de la nourriture.

Hygiène et sécurité alimentaire

Pour éviter la multiplication des germes, source de maladies, il est demandé aux convives de se laver les mains avant d'accéder à la restauration.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, aucune denrée et/ou boisson en provenance de l'extérieur ne peuvent être consommées dans les salles du restaurant scolaire. Toute denrée doit être consommée sur place et en aucun cas, en dehors de la zone de restauration, à l'exception des repas destinés à l'infirmier(e) dans le cadre de ses fonctions ou à l'infirmerie, ou des repas pris à l'extérieur, comme les pique-nique, autorisés par le chef d'établissement.

Seul l'élève bénéficiant d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) est autorisé à déroger à cette obligation (cf. ci-dessous article I-3 « Accueil spécifique »).

Gaspillage alimentaire et tri des déchets

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, il est demandé aux élèves de se servir en fonction de leur faim.

Après le repas, les élèves doivent déposer leur plateau sur les chariots ou les emplacements prévus à cet effet, et, le cas échéant, avoir effectué un pré-tri des déchets si l'établissement est équipé en table de tri.

I-3 Accueil spécifique Protocole d'accueil individualisé (PAI)

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 bonne santé du collégien.

Dès lors que les denrées servies par le service de restauration ne sont pas compatibles avec la bonne santé d'un élève, 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.

Le médecin de la famille doit contacter le médecin scolaire pour convenir des modalités de prise en charge du collégien concerné. Ils définissent, en relation avec le représentant légal, le chef d'établissement, l'infirmier(e), les dispositions à mettre en place (si nécessaire par l'établissement d'un Projet d'Accueil Individualisé).

Dans le cas d'un PAI, l'enfant profite 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. Dans ce cas, ces derniers identifient tous les éléments du repas pour éviter toute erreur ou substitution. La chaîne du froid doit être impérativement respectée de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner. Le panier repas doit être immédiatement stocké au froid dès sa réception dans l'établissement dans un espace réservé et identifié.

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 PAI) 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 Conseil départemental ne peuvent pas 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.

En cas de reconduction d'une année sur l'autre, le PAI doit être réactualisé.

I-4 Convictions religieuses ou philosophiques

Le service de restauration en tant que service public est soumis au principe de laïcité. La prise en compte des différences de situations fondées sur des convictions religieuses ou philosophiques des usagers ne peut en aucun cas remettre en cause le fonctionnement normal du service de restauration.

ARTICLE II - L'HÉBERGEMENT DES COLLÉGIENS

La gestion financière du service d'hébergement relève du collège, 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.

II.1 Modalités d'inscription au régime du forfait

Le représentant légal inscrit l'élève au service de restauration en début d'année **au régime du forfait qui est la règle**. Le choix du statut (demi-pensionnaire, interne-externé, interne) s'effectue pour l'année scolaire.

Le forfait est de 4 jours pour les demi-pensionnaires ou 5 jours pour les internes et les internes-externés.

Cas particulier : 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.

Changement de statut en cours d'année

Les changements de statut en cours d'année scolaire ne sont accordés par le chef d'établissement que pour des raisons majeures dûment justifiées. Les demandes de changement de régime pour le trimestre suivant doivent être transmises par courrier à l'établissement, **au plus tard 15 jours avant la fin du trimestre en cours**.

Prestation au ticket

Des élèves externes peuvent être admis au service de restauration de façon occasionnelle dans la limite d'un ou deux repas au maximum par semaine au tarif externe.

II.2 Modalités de facturation

Conformément aux articles R531-52 et R531-53 du Code de l'éducation, le Département fixe les tarifs de la restauration des collèges. Votés par l'assemblée délibérante départementale, ils sont applicables à compter du 1^{er} janvier de l'exercice suivant.

II.3 Forfait

Principe

Le mode de facturation repose sur le principe du forfait annuel, payable trimestriellement en début de trimestre pour le demi-pensionnaire, l'interne et l'interne-externé. Le forfait est un droit d'accès au service de restauration, il n'est pas fonction des repas effectivement pris par l'élève au cours de l'année scolaire.

Calcul du forfait

Le calcul se base sur un nombre de jours défini à l'avance, il est découpé en 3 termes.

Tout trimestre commencé est dû dans sa totalité. **En aucune manière, le montant indiqué ne peut être modifié par les familles.**

II. 4 Factures, délais, défaut de paiement, impayés

Les factures sont payables 15 jours au plus tard après réception, par tous moyens de paiement proposés par l'établissement.

À propos de la double facturation pour les parents séparés

L'agent comptable du collège n'est pas dans l'obligation de produire deux factures distinctes pour partager, entre les parents séparés, les frais de restauration de leur enfant. Il appartient au parent responsable, en charge des frais scolaires, à qui a été adressée la facture unique de solliciter, le cas échéant, de l'autre parent, le règlement ou le remboursement des frais de restauration scolaire de l'enfant en fonction des modalités qui auraient été convenues dans le cadre de leur séparation.

Délais de paiement

En accord avec l'agent comptable de l'établissement, des délais de paiement ou un paiement fractionné peuvent être éventuellement accordés sur demande du responsable légal chargé du règlement des frais scolaires, dans le cadre du trimestre considéré.

Défaut de paiement

En cas de défaut de paiement, le chef d'établissement peut prononcer l'exclusion de l'élève du service de restauration, après en avoir informé le Conseil départemental.

Impayés

En l'absence du règlement des frais d'hébergement dans les délais précisés dans l'avis aux familles, le collège entame une procédure de recouvrement amiable. Celle-ci prend la forme de lettres de rappel.

En cas d'échec du recouvrement amiable, l'agent comptable, avec l'accord du chef d'établissement, peut recourir à toutes les procédures de recouvrement contentieuses qu'il estime nécessaires.

Si à la rentrée scolaire la famille n'est pas à jour des règlements de l'année précédente, le chef d'établissement se réserve le droit de ne pas inscrire le collégien en tant que demi-pensionnaire ou interne après en avoir informé le Conseil départemental.

L'accès à la restauration demeure toutefois possible pour l'élève avec paiement préalable à la prestation.

ARTICLE III – REMISES D'ORDRE

Aucune remise d'ordre ne sera consentie sauf en cas de :

- fermeture du service de restauration,
- maladie de l'enfant de plus de 4 jours consécutifs sur présentation d'un certificat médical,
- sortie et voyage scolaires obligatoires lorsque le collège ne fournit pas le repas.

La remise d'ordre est calculée par le Conseil départemental et communiquée aux collèges.

ARTICLE IV - AIDES AU RÈGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

Tout élève demi-pensionnaire peut bénéficier d'une aide au financement de la demi-pension dans le cadre de :

- La bourse nationale : en fonction des revenus du foyer, l'aide est attribuée aux familles par l'Éducation nationale. Dans ce cas, un dossier est à compléter en ligne sur *Scolarité services/Téléservices* en début d'année scolaire, le montant de la bourse nationale vient en déduction de la somme due par les familles.

- Le fonds social de l'État : il s'adresse aux familles rencontrant des situations difficiles ou des difficultés économiques pour supporter certaines dépenses liées à la scolarité de leurs enfants. Cette aide peut concerner des dépenses relatives à la restauration scolaire.

- Le fonds départemental de restauration scolaire créé par le Conseil départemental pour venir en aide aux familles, domiciliées en Loir-et-Cher, les plus défavorisées et les plus en difficulté. Il s'adresse aux familles dont les enfants sont inscrits à la restauration scolaire sous le régime du forfait. Il n'est pas uniquement réservé aux élèves bénéficiant d'une bourse nationale.

Dans tous les cas, les familles sollicitant ces fonds de restauration doivent faire une demande écrite auprès du chef d'établissement.

Ces aides sont accordées par le chef d'établissement, après examen par une commission. Les critères retenus sont fixés par le conseil d'administration de l'établissement.