



Conseil départemental du Loiret

REGLEMENT DEPARTEMENTAL DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

Version 1 adoptée par la Commission Permanente du 19 avril 2024

Conseil Départemental du Loiret
45945 Orléans
Centre de contact : 02 38 25 45 45

Table des matières

Préambule.....	2
Article 1 – Les principes généraux.....	2
1. La répartition des compétences.....	2
2. Le mode de gestion de production des repas	2
3. Vers une alimentation plus durable et responsable.....	3
4. La lutte contre le gaspillage	4
5. La tarification unique.....	4
6. L'éducation alimentaire	4
Article 2 – Les usagers	4
1. Les demi-pensionnaires.....	4
2. Les Internes.....	4
3. Les convives	4
Article 3 – Fonctionnement et accès.....	5
Article 4 – Modalités d'inscriptions.....	6
Article 5 – Modalités financières	6
1. Forfait :	6
2. Paiement à l'unité et à la prestation	7
3. Moyens de paiement	7
4. Gestion des impayés	7
Article 6 – Remises d'ordres ou absence de l'élève au service.....	8
1. Remise d'ordre de plein droit	8
2. Remise d'ordre sous conditions	8
3. Calcul de la remise d'ordre	9
Article 7 – Aide à la restauration	9
1. Bourse nationale.....	9
2. Prime à l'internat.....	9
3. Fonds social cantine attribué par l'Etat	9
Article 8 – Contribution des convives.....	10
Article 9 – Mise en œuvre du règlement départemental.....	10

Préambule

Selon l'article L 213-2 du Code de l'éducation, 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.

Le service public de la restauration et de l'hébergement (SRH) est un service public facultatif dont la mise en place est décidée librement par la Collectivité de rattachement des Etablissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL), soit le Département pour les collèges du territoire.

Le Département est également compétent pour fixer la tarification de la restauration scolaire et de l'internat, en vertu de l'article R531-52 du code de l'éducation. Chaque année, le Département adopte les tarifs applicables au Service de Restauration et d'Hébergement (SRH) des collèges publics et aux internats ainsi que les taux applicables à la contribution des convives aux charges du SRH.

Le chef d'établissement de l'EPL assure, selon l'article L421-23 du code de l'éducation, la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation et aux objectifs fixés en matière d'approvisionnements définis par la collectivité.

Le présent règlement définit les conditions et modalités de fonctionnement du service de restauration et d'hébergement (SRH) des collèges publics du Département du Loiret.

Article 1 – Les principes généraux

1. La répartition des compétences

Dans le Loiret, la gestion courante du SRH est déléguée à chaque EPL, mais le Département fixe les règles générales de gestion et les modalités de fonctionnement communes à l'ensemble des établissements.

A ce titre, le présent règlement constitue un document réglementaire cadre, qui peut, le cas échéant être précisé ou complété par des dispositions particulières propres à chaque établissement et adoptées par leur Conseil d'Administration et intégrées au Règlement Intérieur (RI) de l'EPL. Cependant, ces dispositions particulières doivent relever du champ de compétence de l'EPL et d'intervention du RI. Elles peuvent porter sur les règles de vie, la sécurité ou encore la discipline au sein du restaurant scolaire. En revanche, en aucun cas elles ne sauraient contrevenir aux dispositions du règlement départemental de SRH.

2. Le mode de gestion de production des repas

Le Département du Loiret met à disposition des établissements les moyens humains et les équipements pour assurer le service de restauration et d'hébergement. L'établissement gère l'organisation et la mise en œuvre du service, dont l'achat de denrées direct pour les établissements qui produisent leurs repas.

Le service de restauration et d'hébergement s'articule autour de deux modes de gestion :

- Une restauration en régie directe dont les repas sont produits sur place au sein même de l'établissement,

- Une restauration organisée en unité relais¹ ou en liaison froide² dont les repas ou les denrées brutes sont livrés par la cuisine centrale d'Orléans³ dans le cadre d'un conventionnement de coopération en matière de restauration entre le Département et la Ville d'Orléans.

Les équipes de restauration au sein des EPLE sont constituées d'agents départementaux, placés sous l'autorité fonctionnelle du chef d'Établissement et la responsabilité hiérarchique du Directeur de l'Éducation et de la Jeunesse du Département du Loiret, par délégation du Président du Conseil départemental.

3. Vers une alimentation plus durable et responsable

Le Département, les collèges sont attachés à veiller à la qualité des repas des collégiens et poursuivent divers objectifs partagés : la qualité nutritionnelle ; la qualité gustative ; la garantie d'une sécurité sanitaire ; le développement des approvisionnements locaux, dans le cadre des circuits de proximité.

La politique départementale a pour objectif une alimentation plus durable et responsable : du territoire à l'assiette. Le Département s'inscrit dans le cadre d'un Plan Alimentaire en lien avec la chambre de l'agriculture, décliné en différents objectifs et/ou actions dont notamment :

- La mise à disposition des EPLE d'une plateforme locale d'approvisionnement Mangeons Loiret Pro, partenaire des circuits courts,
- Un bol alimentaire réévalué pour garantir la qualité des menus proposés avec une préconisation du Département fixée chaque année,
- Une expérimentation avec Bio Centre auprès de plusieurs collèges pour concilier les enjeux : Egalim / Bol alimentaire / approvisionnement local,
- Une progression attendue des objectifs fixés par la loi Egalim (1), 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité dont 20% de produits bio dans la restauration collective publique,
- Une adéquation des objectifs de la restauration scolaire avec le plan bas carbone 2021-2026 adopté par le Département,
- Le suivi de la fréquence de proposition de viande hachée bovine via l'analyse du plan alimentaire,
- Une alternative végétarienne par quinzaine en plus du menu double choix végétarien hebdomadaire pour les 58 collèges.

(1) La loi « Egalim » du 30 octobre 2018, la loi « Agec » du 10 février 2020 et la loi « Climat et résilience » du 22 août 2021 imposent de nombreuses règles aux collectivités gestionnaires de restauration scolaire, insérées dans le code rural et de la pêche maritime (CRPM) et le code de l'environnement.

Parmi les nombreuses dispositions de la loi «Egalim », deux d'entre elles méritent d'être mentionnées. La première s'applique depuis le 1er janvier 2022 : l'atteinte d'au moins 50 % de produits issus de filières durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, dans les repas servis à la cantine. A partir du 1^{er} janvier 2024, 60% de la viande et des produits de la pêche devront être issus de ces filières (article L230-5-1 du CRPM).

La seconde mesure prévoit l'interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique au 1er janvier 2025 (article L541-15-10 du code de l'environnement). De surcroît, la loi « Climat et résilience » a rendu obligatoire la proposition d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines (art. L230-5-6 du CRPM).

La restauration scolaire doit notamment garantir aux élèves un temps de repas d'au moins 30 minutes, une variété dans les menus et des portions adaptées à leur âge (plan alimentaire).

¹ **Unité relais** : solution de compromis entre un mode de restauration en liaison froide et une production sur site. Les équipements des unités relais permettent de travailler les produits (cuisson, fin de cuisson, cuisson minute, découpe de légumes, ...) puis de les agrémenter en les valorisant (par exemple pour la fabrication des sauces, l'assemblage de pâtisseries ou de pizzas avec les composantes livrées...).

² **Liaison froide** : les denrées sont préparées dans une cuisine centrale qui doit rapidement abaisser leur température. Les denrées sont ensuite conservées entre 0 et +2 degrés jusqu'à la livraison dans les établissements qui assurent la remise en température avant consommation.

³ La cuisine centrale d'Orléans est gérée par un prestataire externe dans le cadre d'une délégation de service public contactée par la Ville d'Orléans.

4. La lutte contre le gaspillage

Le Département développe ses actions en partenariat avec les établissements en matière de prévention et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

➤ Les campagnes de pesées

Chaque service de restauration est doté par le Département d'une balance dédiée aux pesées. Depuis 2023, des campagnes de pesées sont ainsi menées, dont la pesée quotidienne du pain non consommé jeté et la pesée quotidienne des restes présentés aux convives sur la ligne de selfs (hors pain). Les données collectées dans la durée permettront de définir les actions ciblées pour prévenir et réduire le gaspillage. Leur analyse permettra de définir un plan d'actions.

➤ Le don alimentaire

Une procédure de don alimentaire est mise à disposition des établissements par le Département. Celle-ci est consultable dans le livret des collèges mise en ligne sur l'intranet Nemo « espace collègues ».

➤ Menu-Co

Le logiciel Menu-Co mis à disposition des établissements leur permet d'optimiser le suivi des stocks, de suivre le nombre de repas (produits, servis) et de gérer les déchets.

5. La tarification unique

Depuis 2016, la tarification des repas appliquée au sein des collèges du Loiret est harmonisée sur l'ensemble du territoire. Celle-ci rejoint le principe d'égalité des usagers devant le service public.

6. L'éducation alimentaire

Dans le cadre de sa politique éducative envers la jeunesse, et plus particulièrement envers les collégiens, le Département souhaite développer des actions éducatives alimentaires en partenariat avec les établissements, ce en lien avec leur projet d'établissement.

Article 2 – Les usagers

1. Les demi-pensionnaires

Un demi-pensionnaire est un élève qui prend ses repas de midi dans l'établissement scolaire selon un forfait.

2. Les Internes

Un interne est un élève qui est hébergé au sein de l'établissement scolaire (hors week-end).

3. Les convives

➤ Elèves externes

Il s'agit d'un élève qui prend ses repas à la prestation.

Les élèves non scolarisés dans le collège (« IME », CM2 ...) sont considérés comme des élèves externes.

Pour les cas particuliers, les tarifs appliqués sont ceux définis dans les conventions spécifiques.

➤ Les commensaux

Les commensaux sont divisés en trois catégories :

- Agents départementaux affectés dans les collèges, UMAT et agents mobiles
- Personnel de l'éducation nationale avec un indice majoré inférieur à 450 ainsi que les agents départementaux autres qu'affectés dans les collèges et appartenant aux équipes techniques d'intervention
- Personnel de l'éducation nationale avec indice majoré égal ou supérieur à 450 ainsi que les autres agents départementaux

➤ Les hôtes extérieurs

Les personnes qui n'ont pas le statut d'élèves ou de commensaux rentrent dans la classification des hôtes extérieurs.

A ce titre, les accompagnants des élèves « IME » font partie des hôtes extérieurs.

Article 3 – Fonctionnement et accès

Le service de restauration et d'hébergement est ouvert, durant la période scolaire (36 semaines), 4 ou 5 jours par semaine selon le choix des établissements (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi) et selon qu'ils disposent ou pas d'un internat. Le règlement intérieur de chaque établissement fixe plus précisément le nombre de jours et les horaires d'ouverture du SRH.

L'accès au restaurant scolaire de l'établissement est exclusivement réservé aux différents usagers prévus à l'article 2 du présent règlement.

La surveillance des élèves et le contrôle de l'accès à la restauration relèvent de la responsabilité du chef d'établissement.

Le temps du déjeuner est un moment qui contribue à la qualité de vie dans l'établissement et à la santé de tous, particulièrement des élèves, à qui la priorité d'accueil est donnée. Ce temps doit également leur permettre une sensibilisation à l'équilibre alimentaire.

Les autres usagers peuvent bénéficier du service de restauration dans les conditions définies par le Département et notamment sous réserve que la capacité d'accueil soit suffisante. La capacité d'accueil s'apprécie en fonction 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 repas sont servis dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire applicable dans les établissements de restauration collective.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments périssables dans les lieux de restauration, en dehors de ceux prévus dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé. Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement consommées sur place.

L'offre de restauration n'étant pas une obligation, 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, dans les conditions prévues par le règlement intérieur adopté par l'établissement.

Article 4 – Modalités d'inscriptions

Le choix du régime de restauration et du forfait s'effectue lors de l'inscription selon les modalités fixées par l'établissement. Il est valable pour toute l'année scolaire.

Un changement de régime ou de forfait peut être demandé par le représentant légal par un écrit au chef d'établissement :

- au plus tard deux semaines avant la fin de chaque trimestre, tel que défini au 1. de l'article 5, pour une prise d'effet à compter du trimestre suivant.
- en cours de trimestre pour raison de force majeure dûment justifiée (régime alimentaire, changement d'établissement, changement de domicile ...).

La décision sera prise par le chef d'établissement.

Article 5 – Modalités financières

En application des articles R 351-52 et R351-53 du Code de l'Education, le Département fixe les tarifs applicables aux services de restauration et d'hébergement dans les collèges dont il a la charge.

Les tarifs sont votés par l'Assemblée délibérante du Conseil départemental et sont applicables par année civile à compter du 1^{er} janvier de l'exercice suivant.

Un élève peut avoir la qualité soit d'interne / demi-pensionnaire soit d'externe conditionnant ainsi le mode de tarification qui lui est appliqué.

1. Forfait :

Ce mode de facturation repose sur le principe du forfait annuel payable trimestriellement en début de trimestre (terme à échoir) pour le demi-pensionnaire et l'interne.

Le forfait annuel est divisé en trimestres inégaux avec les périodes retenues suivantes pour la facturation :

- de la date de la rentrée scolaire au 31 décembre
- du 1^{er} janvier au 31 mars
- du 1^{er} avril à la date de fin des cours pour l'année scolaire concernée

Tout trimestre commencé est dû en entier, sauf application des remises d'ordre.

Un demi-pensionnaire a le choix entre un forfait 3 jours, 4 jours ou 5 jours (si service ouvert le mercredi) sur 36 semaines. Un interne dispose d'un forfait spécifique internat.

Le tarif forfaitaire correspond au montant du forfait fixé par le Département chaque année selon les modalités prévues à l'article 5 précité. Il s'agit d'un tarif supporté par les familles quel que soit le nombre de repas pris par l'élève.

Pour le forfait 3 jours, les jours de fréquentation du service de restauration choisis lors de l'inscription sont fixes et ne peuvent faire l'objet d'une modification au cours du trimestre, sauf changement demandé et accordé par le chef d'établissement selon les modalités prévues à l'article 4 précité.

Des remises d'ordre peuvent être accordées selon les dispositions prévues à l'article 6.

2. Paiement à l'unité et à la prestation

Ce repas occasionnel est fondé sur le principe de paiement à l'avance de la prestation. La vente s'effectue « au ticket » ou à l'unité. L'élève externe a accès au restaurant au moyen d'un justificatif payé à l'avance.

Cette modalité de tarification s'applique

- aux élèves externes dont les élèves « IME » non scolarisés dans le collège et les élèves de CM2,
- aux commensaux selon les tarifs définis annuellement par le Conseil départemental. En l'absence de tout justificatif sur l'indice, il convient d'appliquer le tarif de la tranche la plus haute,
- aux hôtes extérieurs selon le tarif défini annuellement par le Conseil départemental.

3. Moyens de paiement

Les paiements peuvent être effectués selon les modalités mises en place par l'établissement.

Le règlement étalé du montant de la demi-pension peut être accordé sur demande écrite de la famille adressée à l'agent comptable de l'établissement.

4. Gestion des impayés

En cas d'impayés, les familles font l'objet de relances.

Diverses dispositions sont prises par l'établissement (rendez-vous proposé à la famille, relance par courrier, aides proposées, échelonnement de paiement ...). Si aucune solution n'est trouvée et après émission d'une lettre de relance valant mise en demeure et du titre de recette exécutoire, le dossier peut :

- être transmis par l'agent comptable à un huissier pour le recouvrement forcé,
- faire l'objet d'autres procédures de recouvrement forcé (avis à tiers détenteur ...).

Si la dette ne peut être recouvrée, l'établissement sollicite l'avis du conseil d'administration pour une éventuelle admission en non-valeur. Le montant non réglé est alors pris en charge par le budget du service de restauration et d'hébergement.

En cas de défaut de paiement des frais de demi-pension non justifié par l'incapacité de la famille d'effectuer un quelconque versement, et après avoir épuisé tous les recours possibles, le chef d'établissement peut prononcer l'exclusion de l'élève du service de restauration et d'hébergement. Le Département est informé préalablement de toute exclusion, temporaire ou définitive, d'un élève de la demi-pension ou de l'internat.

Une réinscription en qualité de demi-pensionnaire ou interne suppose que les frais de pension antérieurs soient acquittés.

Article 6 – Remises d’ordres ou absence de l’élève au service

Dans la continuité des actions engagées dans la lutte contre le gaspillage, il est nécessaire que les familles préviennent en amont et le plus tôt possible l’établissement des absences et ce au regard des contraintes de production.

La présence aux repas des élèves demi-pensionnaires est obligatoire même en l’absence de cours le matin et ou l’après-midi.

La remise d’ordre est une réduction dérogatoire du montant du forfait.

Les absences n’ouvrent pas droit à remise, sauf dans les cas définis ci-après :

1. Remise d’ordre de plein droit

La remise d’ordre est accordée de plein droit et dès le 1^{er} jour d’absence, 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 à l’initiative et sur décision du chef de l’établissement après accord du Département ou sur décision du préfet et / ou de l’autorité académique et ce quelle que soit la durée de fermeture du service,
- Changement de régime ou de forfait pour une raison de force majeure en application de l’article 4,
- Participation à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire ou tout autre événement organisé par l’établissement (DNB ...) pendant le temps scolaire, lorsque l’établissement ne prend pas en charge la restauration durant tout ou partie de la sortie, du voyage ou de l’évènement,
- Participation à un stage en entreprise selon la convention,
- Participation à un stage sauf si un accueil est prévu dans un autre établissement public avec facturation au collège d’origine selon la convention,

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

- Exclusion temporaire ou définitive de l’élève du service de restauration et d’hébergement ou de l’établissement lors d’une procédure disciplinaire sur décision du chef d’établissement soit à partir de 7 jours calendaires consécutifs pour les demi-pensionnaires et les internes.

2. Remise d’ordre sous conditions

La remise d’ordre est accordée sur demande écrite du représentant légal accompagnée le cas échéant des pièces justificatives nécessaires selon un délai de prévenance dans les cas suivants :

- Absence de l’élève pour raison médicale justifiée par un certificat médical, à partir de 7 jours calendaires consécutifs pour les demi-pensionnaires et les internes. La demande devra être transmise dans les 15 jours calendaires suivants le retour de l’élève ;
- Absence de l’élève de plus de 15 jours calendaires consécutifs, en dehors de tout motif lié à une absence d’assiduité scolaire, avec un délai de prévenance de 12 jours calendaires minimum.

La demande de remise d’ordre sous condition accompagnée de son justificatif doit être transmise par le représentant légal à l’établissement.

Dans tous les cas, les décisions d'accorder les remises d'ordre sous condition relèvent du chef d'établissement qui dispose de l'ensemble des éléments pour apprécier les situations individuelles.

3. Calcul de la remise d'ordre

Le montant journalier de la remise d'ordre est égal au tarif unitaire payé par l'élève et s'obtient par la formule suivante :

$$\text{Nombre de repas non pris ouvrant droit à remise d'ordre} \\ \times \text{tarif unitaire payé par l'élève}$$

Concernant l'internat, la formule est la suivante :

$$\text{Nombre de journée d'absence ouvrant droit à remise d'ordre} \\ \times \text{tarif unitaire payé par l'élève}$$

Article 7 – Aide à la restauration

1. Bourse nationale

Elle est attribuée par l'Education Nationale à la famille, sous conditions de ressources, en fonction de la composition du foyer. La demande de bourse est une démarche de la famille.

La campagne d'attribution des bourses fait l'objet d'une information de l'établissement auprès des familles après chaque rentrée scolaire.

Pour les élèves boursiers demi-pensionnaires ou pensionnaires, les frais de demi-pension et de pension sont déduits du montant de la bourse nationale, fixé forfaitairement par circulaire du Ministère de l'Education Nationale.

2. Prime à l'internat

Les élèves boursiers de collège scolarisés en internat perçoivent également une prime à l'internat qui est modulée selon l'échelon de bourse détenu par l'élève boursier. Elle est versée en trois fois en même temps que la bourse.

Les frais de pension sont déduits du montant de la prime à l'internat.

3. Fonds social cantine attribué par l'Etat

Des fonds attribués par l'Etat peuvent être alloués par l'établissement scolaire à certaines familles en difficultés afin de leur permettre d'assumer des dépenses liées à la fréquentation du service de restauration et d'hébergement.

La décision d'attribution de cette aide individualisée relève du chef d'établissement après examen éventuel par la commission des fonds sociaux du dossier déposé par la famille.

Le montant de cette aide vient en déduction du montant des frais de restauration et d'hébergement.

Article 8 – Contribution des convives

Les charges du SRH sont réparties entre le Département du Loiret et les collèges selon les modalités suivantes :

- Pour le collège : denrées (sauf pour les collèges livrés), une partie des fluides dont l'eau, les analyses et contrôles sanitaires, petits équipements de cuisine, vaisselle, produits d'entretien et équipements de protection, maintenance des équipements.
- Pour le Département : charges de personnel, une partie des fluides, gros équipements de restauration, coût des repas pour les collèges livrés, mobilier, patrimoine et son entretien...

Les recettes de la restauration étant perçues par le collège, ce dernier reverse au Département une partie sous forme de « contribution des convives » qui est une participation des familles et des commensaux, aux charges du SRH.

Chaque année, les élus départementaux votent les différentes tranches en fonction du nombre théorique de rationnaires accueillis et le taux applicable à chaque tranche selon le mode de production des repas.

Le taux de cette contribution des convives aux charges du service SRH s'applique à l'ensemble des recettes de la demi-pension et de l'internat.

Le calcul du nombre théorique de rationnaires est réalisé sur la base des recettes du service SRH inscrites au dernier compte financier, compte 7062 – divisée par le montant du forfait 4 jours.

Ainsi, les recettes perçues par le service de restauration et d'hébergement sont à déclarer par l'établissement, chaque fin de trimestre, en adressant le formulaire transmis par le Département. Cette somme est versée par le collège au Département afin de couvrir les charges du SRH directement à la charge du Département

Article 9 – Mise en œuvre du règlement départemental

Le présent règlement, adopté par l'assemblée délibérante du Département du Loiret, est publié sur le site internet du Département et transmis aux EPLE. Il s'applique de plein droit à l'ensemble des EPLE, lesquels peuvent le viser et/ou l'annexer au RI d'établissement, et, le cas échéant, y apporter au sein de leur RI les ultimes compléments particuliers ou spécifiques, dans les conditions de conformité et de compétences susmentionnées.

Il est de la responsabilité de chaque chef d'établissement de veiller à ce que les dispositions du RI, qu'il propose au Conseil d'Administration de son établissement, ne contreviennent pas aux règles de fonctionnement du SRH fixées par le Département. Le règlement départemental doit être communiqué, à chaque nouvelle année scolaire, aux familles des élèves inscrits à la restauration ainsi qu'aux commensaux.

Le présent règlement pourra faire l'objet de modifications qui seront à soumettre à la délibération de l'assemblée départementale.