

Règlement départemental des services de restauration des collèges (pour les collèges en gestion Départementale)

Règlement voté par l'Assemblée départementale le 23 octobre 2023

Date d'entrée en vigueur : 1^{er} janvier 2024

Vu la délibération en date du 13 février 2023, concernant la politique Bien Manger en Tarn-et-Garonne.

PRÉAMBULE :

La loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales a confié aux départements de nouvelles compétences dont la restauration et l'hébergement dans les collèges publics. En application de l'article 82, il « 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 ».

I – DÉFINITION DU SERVICE : RESPONSABILITÉS ET MISE EN ŒUVRE

Le service de restauration des collèges a pour objet d'assurer, sur place, le repas des élèves inscrits au service et secondairement d'autres usagers appelés ici commensaux. Le temps du repas est un moment qui contribue à la qualité de vie de l'établissement et à la santé de tous, particulièrement des élèves, à qui la priorité d'accueil est donnée.

Le service de restauration scolaire en tant que service public est soumis au principe de laïcité.

Les chefs d'établissement assurent la gestion des services de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par les collectivités compétentes. Toute suspension du service de restauration, quel qu'en soit le motif, doit être signalée sans délai à la collectivité de rattachement.

Le chef d'établissement met en place l'organisation du temps de repas afin d'assurer le service dans les meilleures conditions de durée et de sécurité. Ce service fonctionne durant la présence des élèves (il ne fonctionne pas pendant les vacances scolaires, le week-end et les jours fériés).

Les repas sont préparés par les agents techniques employés par le département.

Au titre de ses compétences, le département accompagne les collèges sur les objectifs suivants en matière de restauration scolaire :

- respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ;
- analyser les coûts de demi-pension ;
- privilégier l'achat public alimentaire dans le respect des procédures de la commande publique ;
- favoriser l'achat de produits sous signe de label en application de la loi Egalim, imposant 50 % de produits sous signes de qualité dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique et de produits locaux conformément à la politique Bien Manger en Tarn-et-Garonne, à savoir l'approvisionnement en produits frais, de qualité, de saison et de proximité.

Dans l'hypothèse où un chantier de réhabilitation de la zone 1/2 pension rendrait nécessaire la mise en place d'un service de substitution, les modalités d'organisation de ce service seront conjointement définies entre la collectivité et l'établissement. Le coût sera pris en charge par le SRH de l'établissement. La collectivité compensera le surcoût éventuel.

II – POLITIQUE DÉPARTEMENTALE DU BIEN MANGER EN TARN-ET-GARONNE

Cette politique a été engagée par l'Assemblée départementale en 2017.

L'objectif de cette démarche est double :

- améliorer la qualité des repas distribués en restauration collective. Cette orientation est conforme aux attendus de la loi EGALIM qui prévoit, à compter du 1^{er} janvier 2022, que 50 % des produits utilisés en restauration collective sont des produits sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % de produits bio) ;

- valoriser les produits de l'agriculture Tarn-et-Garonnaise en développant l'approvisionnement de proximité.

La restauration collective, en milieu scolaire, revêt d'autres enjeux au-delà de celui d'une alimentation équilibrée. En effet, elle constitue aussi un moment de partage, un facteur de lien social et d'apaisement du climat scolaire. Elle remplit, par ailleurs, des fonctions éducatives comme l'éducation au goût ou bien une réflexion sur le gaspillage alimentaire.

Pour aider les établissements dans cette démarche, des actions sont engagées :

1. Convention d'incitation financière :

Cette convention est une incitation financière par repas, pour l'approvisionnement en produits frais, de qualité, de saison et de proximité.

2. Accompagnement du GIP Publics-labos :

- formation régulière des agents sur différentes thématiques notamment aux bonnes pratiques d'hygiène ;
- audits des plans alimentaires et des menus réalisés lors des audits hygiène. Ils font l'objet d'une attention particulière par rapport aux obligations réglementaires, portant sur l'équilibre alimentaire ou bien définis dans la loi Egalim.

3. Logiciel Easyliis :

Logiciel mis à disposition par le Conseil départemental qui propose des fonctionnalités beaucoup plus adaptées à la démarche circuits courts. Il permet aussi d'extraire et de recenser des familles de produits selon leur qualité et leur origine.

Les personnels (chefs de cuisine, seconds et agents polyvalents) ayant suivi une formation spécifique utilisent quotidiennement ce logiciel.

III – LE CADRE GÉNÉRAL DU SERVICE DE RESTAURATION

1- Accès au service de restauration conformément à l'article D 422-58 du code de l'éducation

Les bénéficiaires du service sont les suivants :

- les élèves de l'établissement régulièrement inscrits comme demi-pensionnaires ainsi que les élèves externes déjeunant occasionnellement au restaurant scolaire et les internes, le cas échéant.

- les commensaux de droit :
 - ⇒ les assistants d'éducation, les contrats aidés ou assimilés, accompagnants des élèves en situation de handicap (AESH),
 - ⇒ les personnels de santé,
 - ⇒ les adjoints techniques des établissements d'enseignement (A.T.E.E) et leurs remplaçants.
- les autres commensaux
 - ⇒ hôtes permanents ou de passage : tous les autres personnels de l'établissement non visés dans les commensaux de droit ayant un lien avec l'activité éducative,
 - ⇒ hôtes de passage : élèves de passage, stagiaire en formation continue, personnes extérieures à l'établissement pour lesquelles le chef d'établissement a donné son accord.

Cas particuliers :

- enfants atteints de troubles de santé : l'accueil de ces enfants s'effectue à partir d'informations recueillies auprès des familles, après validation d'un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé). L'établissement prend les dispositions adaptées aux besoins de l'enfant (en concertation avec le médecin ou l'infirmière scolaire) dans la mesure où leur mise en œuvre est compatible avec l'exercice normal du service de restauration.

2- Fonctionnement et accueil

a) Composantes des repas

Les menus proposés sont décomposés comme suit :

- une entrée en salad'bar
- un plat et une garniture
- un laitage / un fruit /un dessert
- pain

A chaque repas, sera proposé un parcours non carné, ouvert à tous les convives.

b) Modalités d'inscription

En début d'année scolaire ou en cours d'année, le représentant légal de l'élève procède à son inscription en tant qu'externe, demi-pensionnaire ou interne.

Le chef d'établissement a la possibilité de proposer des forfaits suivants : 2, 3, 4 ou 5 jours.

Le choix de ce régime ainsi que du forfait (2, 3, 4 ou 5 jours) s'effectue pour l'année scolaire.

Le forfait 5 jours correspond à la prise des repas du lundi au vendredi.

Le forfait 4 jours correspond aux repas des lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Le changement de régime ou de forfait en cours d'année n'est possible qu'à chaque changement de trimestre et sur dérogation exceptionnelle du chef d'établissement au regard des motivations particulières exposées dans la demande qui sera **obligatoirement écrite**.

Les élèves non inscrits comme demi-pensionnaires ou internes peuvent être admis au tarif ticket.

c) Modalités financières

Les tarifs élèves et commensaux du service de restauration et d'internat des collèges sont votés annuellement par le Conseil départemental et sont applicables au 1^{er} janvier de l'exercice.

Le tarif d'internat comprend les nuitées et l'ensemble des repas de la journée.

Les tarifs sont fixés forfaitairement et répartis en termes inégaux ; ils sont donc indépendants du nombre réel de repas pris.

Les tarifs sont notifiés aux chefs d'établissement avant le vote de leur budget afin qu'ils soient présentés pour information au conseil d'administration.

- Tarifs élèves :

Chaque forfait est découpé trimestriellement selon le calendrier suivant :

- 1^{er} trimestre : de la rentrée de septembre à fin décembre
- 2^{ème} trimestre : de la rentrée de janvier au 31 mars
- 3^{ème} trimestre : du 1^{er} avril aux vacances d'été

Tout trimestre donnant lieu à une fréquentation de l'élève est dû dans son intégralité sous réserve des minorations éventuelles (remises de plein droit ou sous conditions) dont bénéficie l'élève.

La facturation est établie par le chef d'établissement et adressée au représentant légal de l'élève au cours du trimestre considéré.

- Tarifs commensaux :

L'inscription des commensaux de droit et des personnels de l'établissement au service de restauration est faite auprès du chef d'établissement en début d'année scolaire, sous réserve des capacités d'accueil.

Les tarifs sont fixés chaque année par la Commission permanente du Conseil départemental. Pour 2024, les tarifs arrêtés sont les suivants :

Ticket élève (forfait 4 j.)	3,21 € arrondi à 3,20 €
Commensaux catégorie C (ATTEE / AESH / assistants de langue)	3,21 €
Commensaux catégorie B + contractuels et vacataires	3,90 €
Commensaux catégorie A	4,90 €
Hôtes de passage	6,60 €

c) Remises d'ordre

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

La présence aux repas est obligatoire pour tous les demi-pensionnaires et internes. Les absences n'ouvrent pas droit à remise, sauf dans les cas définis ci-après :

- La remise d'ordre accordée de plein droit, dès le premier jour, et automatiquement dans les cas suivants :
 - fermeture du service de restauration sur décision du chef d'établissement après accord préalable du conseil départemental pour cas de force majeure (épidémie, grève du personnel, catastrophe naturelle ...),
 - exclusion d'un élève par mesure disciplinaire ou retrait de l'établissement sur décision de l'administration,
 - élève non accueilli en période d'examen organisé dans l'établissement ; cette période comprend les jours de fermeture pour préparation des locaux et les jours d'examen effectifs,
 - 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 du voyage,

- stage ou immersion en entreprise,
 - changement d'établissement scolaire en cours de période,
 - décès de l'élève.
- La remise d'ordre accordée sous conditions, sur demande écrite du représentant légal de l'élève, et après accord du chef d'établissement (qui apprécie les motifs invoqués au vu de la demande et des justificatifs), dans les cas suivants :
- changement de régime en cours de période pour raison de force majeure dûment justifiée (régime alimentaire avec ou en attente de PAI, changement de domicile),
 - absence pour raisons médicales supérieure à 10 jours ouvrés consécutifs justifiée par un certificat médical,
 - jeûne prolongé et continu lié à la pratique d'un culte, demande à présenter avec un préavis de deux semaines.
- Ne rentrent pas dans le décompte des jours d'absence donnant lieu à remise d'ordre :
- le départ anticipé de l'établissement ou retour au collège différé pour convenances personnelles,
 - les repas non pris par l'élève en raison de l'absence de professeurs et de son retour anticipé au domicile avant le repas,
 - en cas d'absence sans justificatifs.

➤ Calcul de la remise d'ordre :

La remise d'ordre est calculée sur le nombre de jours définis pour le calcul du forfait annuel.

Le montant déduit est calculé au prorata du nombre de jours d'absence au service de restauration scolaire.

d) Discipline

- tout convive (élève ou commensal) de la demi-pension respecte la discipline imposée par le règlement intérieur du collège,
- toute dégradation constatée peut être facturée aux responsables légaux des élèves auteurs du dommage ou au commensal,
- les convives respectent la composition du plateau et le nombre de composantes du repas figurant sur les menus affichés en début de ligne de self,
- après le repas, les convives déposent leur plateau sur les chariots ou les emplacements prévus à cet effet, effectuent un pré-tri des déchets,
- il est interdit de sortir de la salle de restaurant avec des aliments,
- la consommation au sein du service de restauration des denrées alimentaires non préparées par le service de restauration est proscrite (en dehors des PAI),
- la vente, la distribution et la consommation de boissons alcoolisées est interdite au service restauration.

Le présent règlement sera présenté pour information au Conseil d'administration des collèges et sera porté à la connaissance du représentant légal de l'élève, ainsi qu'à toute autre personne devant fréquenter le service de restauration scolaire.