

---

## REGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

---

### Préambule

Les articles L213-2 et R531-52 du Code de l'éducation confient aux Départements la charge des collèges, dont la restauration et l'hébergement. Il s'agit d'un service annexe et facultatif au service public d'enseignement.

Le Conseil départemental de Maine-et-Loire confie aux chefs d'établissement assistés des adjoints-gestionnaires le soin d'appliquer le règlement du service de restauration scolaire, commun à tous les collèges publics.

Le service de restauration contribue à l'accueil des élèves et des commensaux et participe à la qualité du cadre de vie du collège.

Ainsi, la loi Egalim, promulguée le 1<sup>er</sup> novembre 2018, a fixé de nouvelles cibles à la restauration collective afin de favoriser une alimentation saine, sûre et durable. Les cantines scolaires doivent proposer au minimum un repas végétarien par semaine aux élèves et, à compter de 2022, elle instaure l'obligation, dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, de 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 et universitaires et des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, à compter de 2025.

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, assisté de l'adjoint-gestionnaire, définit les menus.

Concernant les recettes, il 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

### 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.

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.

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 Département 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 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 le collège.

Conformément à la circulaire du 16 août 2011 du ministère de l'intérieur relative au rappel des règles afférentes au principe de laïcité, « 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 ».

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 : hébergement des élèves](#)

### 3.1 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.

### 3.2 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 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.

### 3.3 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 l'assemblée délibérante du Conseil départemental et sont applicables à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'exercice suivant. La demi-pension est facturée au forfait ou à la prestation, la gratuité des repas est accordée exclusivement au chef de cuisine.

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. Les modalités de paiement par les familles sont définies par le collège.

### 3.3.1 L'hébergement au forfait

Le tarif fixé 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 4.

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 et 3 jours par semaine pour les collèges dont le service de restauration fonctionne 4 jours par semaine et sur 1, 2, 3 et 4 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.

### 3.3.2 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.

## Article 4 : Remises d'ordres

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 départemental 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. 4.1)
- 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. 4.2)

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

### 4.1 – 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, ...)
- Exclusion de l'élève par mesure disciplinaire ou retrait de l'établissement sur invitation de l'administration
- 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

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.

#### 4.2 – Remise d'ordre accordée sous conditions

La remise d'ordre est accordée par le chef d'établissement sur demande écrite du représentant légal accompagnée le cas échéant des pièces justificatives nécessaires dans les cas suivants :

- Élève changeant d'établissement scolaire en cours de période,
- Élève changeant de statut en cours de trimestre pour raisons de force majeure dûment justifiées (régime alimentaire, changement de domicile, etc.),
- 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 aux circonstances familiales

#### Article 5 : 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 résidants 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.

#### Article 6 : 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.

##### 6.1 Les commensaux

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 de catégorie C
  - Personnels hébergés de catégorie C

- Agents d'éducation (AED)
- Accompagnant des élèves en situation de handicap (AESH)
- Contrats aidés
- Etudiants, stagiaires
- Catégorie 2 :
  - Commensaux de l'Etat ou d'une autre collectivité de catégorie B
  - Personnels hébergés de catégorie B
- Catégorie 3 :
  - Agents de l'Etat ou d'une autre collectivité de catégorie A
  - Personnels hébergés de catégorie A
  - Hôtes de passage

Pour les élèves hébergés, le tarif à la prestation réservé aux élèves externes sera appliqué.

## [Article 7 : Contributions à la collectivité territoriale](#)

Chaque année la collectivité détermine le taux des deux contributions versées par les collèges :

### 7.1 – Fonds commun des services d'hébergement

Ce fonds est destiné à couvrir un déficit accidentel du service d'hébergement d'un établissement ainsi que, le cas échéant, toute dépense nécessaire à la continuité de ce service, à laquelle l'établissement ne serait pas en mesure de faire face. Il est constitué par un prélèvement opéré sur l'ensemble des recettes encaissées par les établissements au titre de la restauration et de l'internat (montant des droits constatés au compte 7062) en fonction du taux indiqué par le Département.

Par délibération, le Conseil Départemental a fixé ce taux à 1,5% des recettes encaissées au titre de la restauration par les collèges publics en provenance des familles et des commensaux.

Cette contribution est versée trimestriellement par les collèges après transmission d'un état de liquidation à la collectivité.

### 7.2 – Contribution en faveur de la collectivité territoriale (ex-farpi)

La contribution en faveur de la collectivité territoriale (ex fonds académique de rémunération des personnels d'internat) permet d'assurer une partie de la rémunération des personnels techniques en charge de la restauration dans les collèges publics. Elle se traduit par un prélèvement opéré sur l'ensemble des recettes encaissées par les établissements au titre de la restauration et de l'internat (montant des droits constatés au compte 7062) en fonction du taux indiqué par le Département.

Par délibération, le Conseil Départemental a fixé ce taux à 27% des recettes encaissées au titre de la restauration par les collèges publics lorsque la fabrication des repas est assurée par le service de restauration et d'hébergement d'un établissement d'enseignement à 10% dans les autres cas.

Cette contribution est versée trimestriellement par les collèges après transmission d'un état de liquidation à la collectivité.

## Article 8 : Contrôles sanitaires

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 chiffonette 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.

Ces audits ont pour objectifs principaux :

- D'évaluer l'application des prescriptions réglementaires concernant les bonnes pratiques d'hygiène dans les cuisines (fonctionnement, matériel, locaux, personnel, produits alimentaires),
- De prévenir et gérer les toxi-infections et accidents alimentaires (détails de la formation annexes 3 et 4)
- De définir les actions de formation à développer suite à la synthèse de l'ensemble des diagnostics,
- De participer à la promotion et l'amélioration de la qualité sanitaire des repas servis dans les collèges

## Article 9 : Informations à transmettre à la collectivité

En complément des éléments contenus dans le compte financier, il est demandé à chaque établissement de fournir les données suivantes à la collectivité :

- Nombre de repas servis aux collégiens
- Nombre de repas servis aux commensaux
- Nombre de demi-pensionnaires
- Nombre de repas servis aux lycéens
- Nombre de repas servis aux primaires

- Règlement approuvé par le Conseil départemental le 17 mai 2021 -