

## ANNEXE IV

### REGLEMENT DEPARTEMENTAL DU SERVICE SPECIAL DE RESTAURATION & D'HEBERGEMENT DES COLLEGES PUBLICS LANDAIS (S.R.H.)

VU le Code Général des Collectivités Territoriales ;  
VU le Code de l'Éducation ;  
VU le Code des Marchés Publics ;  
VU la Loi n°84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale ;  
VU la Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche  
VU la Loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt  
VU le règlement ( CE) N°852 – 2004 du Parlement Européen ;  
VU les recommandations relatives à la nutrition du « Plan National Nutrition Santé » (PNNS) 2011-2015 et celles du « Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015 ;  
VU le guide des bonnes pratiques en restauration collective de 1999 ;  
VU les conventions d'objectifs et de moyens régissant les relations entre le Département et les collèges publics landais ;  
VU la délibération de la Commission Permanente en date du 23 septembre 2011 ;  
VU la délibération du Conseil général en date du 21 octobre 2011 ;  
VU la délibération du Conseil départemental en date du 17 octobre 2016 ;

#### **PREAMBULE :**

La loi n°2004-809 du 13 août 2004 sur les libertés et responsabilités locales a confié aux Départements de nouvelles missions dont la restauration et l'hébergement.

Dans ce cadre législatif et réglementaire précisé par la convention d'objectif et de moyens, le Département des Landes confie aux chefs d'établissement des collèges publics landais l'application du présent règlement (dont son annexe) commun du service annexe d'hébergement et de restauration scolaire.

Le Département propose aux collégiens un service public facultatif de restauration.

Au terme de l'étude diligentée par le Département concernant l'ensemble des services de restauration des collèges publics landais, il est apparu nécessaire de renforcer l'accompagnement des collèges dans la mise en œuvre de ce service et de placer la qualité au centre du dispositif : qualité liée au contenu de l'assiette, aux conditions d'accueil, à l'environnement sanitaire, à la formation des personnels entre autres points.

Le service de restauration ou d'hébergement contribue à l'accueil des élèves et à la qualité du cadre de vie du collège. Il favorise l'accomplissement de sa mission éducative et, à ce titre, fait partie intégrante du projet d'établissement. Dans ce cadre, le Département a pour orientation de faciliter la fréquentation des collégiens à la demi-pension par une politique tarifaire attractive et par des modalités d'accès relativement souples.

Pour les ensembles et cités scolaires, la gestion de ce service commun au collège et au lycée se fait en accord entre le Département des Landes et la Région Nouvelle-Aquitaine.

L'établissement assure la gestion du service avec un souci de prestations de qualité et dans le respect des normes en vigueur en matière de restauration collective suivant les modalités d'organisation fonctionnelle et financière contenues dans le présent règlement.

#### **Article 1 : La charte qualité**

Une "Charte Qualité" fixe les objectifs généraux visant à l'application de l'ensemble des préconisations du PNNS et du GEMRCN, ainsi que celles qui découlent du Grenelle de l'environnement pour le renforcement de la qualité nutritionnelle en restauration collective publique.

L'application de cette charte, doit permettre aux Conseils d'administration des établissements et plus largement à des commissions restauration, émanations de cet organe délibérant, et/ou tout autre instance de concertation organisée au sein de l'établissement, de préciser les modalités de réalisation de ces objectifs et de réaliser régulièrement des points d'étape. Cette mesure se veut incitative au débat tant sur le contenu que sur la qualité du repas des élèves que de l'environnement dans lequel la prestation est servie impliquant ainsi, l'ensemble de la communauté éducative et notamment les parents d'élèves.

Son contenu est détaillé en annexe du présent règlement.

## **Article 2 : Les principes d'organisation générale**

Le Département fixe les conditions tarifaires et financières du service de restauration et d'hébergement.

Son organisation relève de l'adjoint-gestionnaire placé sous l'autorité du chef d'établissement conformément à la réglementation nationale et à la convention d'objectifs et moyens conclue entre le département et les collèges landais au titre de l'application de l'article 82 de la loi n°2004-809 du 13 août 2004.

## **Article 3 : L'accès au service de restauration**

Le service de restauration fonctionne durant la période de présence des élèves : les lundi, mardi, jeudi, vendredi. Dans la mesure où l'organisation générale de l'établissement le permet, il fonctionne également le mercredi.

Toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers peut être sanctionnée selon des modalités définies par l'établissement.

La priorité de l'accueil dans le restaurant scolaire est donnée aux élèves de l'établissement. Si les capacités d'hébergement le permettent, le service peut accueillir les commensaux, les hébergés et les hôtes de passage.

La capacité d'accueil du service de restauration scolaire 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.

A titre temporaire ou exceptionnel, peuvent être acceptés des élèves de passage, des stagiaires de formation continue, des personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité éducative.

Aucune denrée extérieure, ni boisson (en dehors d'un protocole d'accueil individualisé dûment formalisé) ne peuvent être consommées dans les salles du restaurant scolaire pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire vis à vis de l'ensemble des usagers. Toute denrée doit être consommée sur place et en aucun cas, en dehors de la zone de demi-pension.

L'ensemble des locaux de restauration (service, production, salles de restaurant) est exclusivement dédié à cet usage.

Sauf accord du Département et du collège formalisé par un conventionnement express et préalable et pour des raisons d'hygiène et de responsabilité, les locaux et les équipements de production de repas ne doivent pas être utilisés par un autre personnel que celui affecté par le Département (ou par les personnels du collège recrutés en contrats aidés sur la mission de restauration).

## **Article 4 : Les usagers des services de restauration**

Le temps du déjeuner est un moment qui contribue à la qualité de vie au sein d'un service public (à caractère facultatif), ainsi qu'à la santé de tous et particulièrement à celle des élèves, auxquels la priorité d'accueil doit être donnée.

Les différentes catégories d'usagers des services de restauration sont les suivantes :

a) Les élèves

Il s'agit de ceux régulièrement inscrits dans l'établissement en qualité de demi-pensionnaires ou d'internes ;

b) Les commensaux

- Les élèves externes souhaitant temporairement bénéficier du service des repas
- Les personnels affectés à quelque titre que ce soit dans l'établissement (Éducation Nationale, Départementaux, contrats aidés, emplois d'avenir, service civique)
- Les correspondants étrangers des élèves de l'établissement, temporairement accueillis au titre des échanges scolaires, ainsi que leurs responsables et accompagnateurs.

c) Les hébergés (en fonction de la capacité d'accueil du service de restauration)

- Les élèves et les personnels d'autres établissements, des écoles maternelles et primaires
- Les autres personnels départementaux accueillis dans le cadre d'une convention signée entre le Département, l'établissement d'accueil, les établissements d'origine.

d) Les hôtes de passage

- Les personnels de l'Éducation Nationale et de la collectivité territoriale de rattachement prenant leur repas à titre exceptionnel en raison de leur activité professionnelle ;
- Les partenaires de l'établissement (membres du Conseil d'administration, représentants des organisations des parents d'élèves, formateurs, apprentis et stagiaires de formation continue, personnels d'inspection et autorités académiques) que le chef d'établissement aura autorisés à déjeuner en raison d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement.

## **Article 5 : Organisation tarifaire**

Les tarifs de demi-pension, internat, commensaux, hébergés et hôtes de passage sont fixés par le Département.

Les ordonnateurs ainsi que les agents comptables et gestionnaires des établissements sont tenus informés des différents tarifs applicables ainsi que de leur date d'effet. Cette communication a lieu, au plus tard, en même temps que la notification de la dotation globale de fonctionnement.

Afin de respecter les règles d'équité entre usagers, les tarifs pratiqués dans les différents services annexes de restauration et d'hébergement des collèges du département sont identiques, pour une même catégorie d'utilisateur. Ces tarifs unifiés sont effectifs depuis **le 1<sup>er</sup> janvier 2012**.

Ils sont établis à partir des analyses de gestion permettant de définir le coût réel de production d'un repas à partir des différents critères tels que définis ci-après et de répartition des charges entre les usagers et la collectivité :

- Coût des denrées défini sur la base d'un coût « cible » fixé par le Département ;
- Charges des personnels départementaux concourant à la production, à la distribution des repas ainsi qu'aux tâches annexes et afférentes (nettoyage, plonge, hygiène, approvisionnement, stockage) ;
- Charges de fonctionnement supportées par le service : énergies, petites fournitures et charges courantes de fonctionnement, contrats d'entretien ;
- Entretien et amortissement des équipements et locaux.

Le Département fixe pour l'ensemble des usagers du service de restauration scolaire, le taux de participation aux charges communes ainsi que celui correspondant aux charges de personnels.

Tous les tarifs et taux sont arrêtés par décision de la Commission Permanente du Département. Ils feront l'objet de mises à jour régulières et à ce titre, les établissements pourront être sollicités par le Département (Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et Sports) quant à la transmission d'éléments d'enquête permettant la réactualisation des analyses de gestion qui sont nécessaires au suivi du fonctionnement de la gestion du service annexe d'hébergement.

## **Article 6 : L'hébergement des collégiens**

### **a) Hébergement forfaitaire Demi-Pension**

Pour les élèves, le tarif est établi en fonction du nombre de jours de fonctionnement du service de restauration durant l'année scolaire et quel que soit le nombre de repas pris par l'élève au cours de la semaine.

L'inscription est faite par le chef d'établissement au début de chaque année scolaire à la demande du représentant légal de l'élève.

Les tarifs des élèves peuvent donner lieu à une facturation au « forfait trimestriel » calculé :

- soit sur la base de 144 jours annuels pour les collèges fonctionnant sur 4 jours de service de repas (36 semaines de 4 jours) ;
- soit sur la base de 180 jours annuels pour les collèges fonctionnant sur 5 jours de service de repas (36 semaines de 5 jours).

Le tarif de « référence » est le tarif 4 jours. Toutefois, en fonction des règles de fonctionnement propres à chaque collège, il pourra être proposé, sur la base tarifaire fixée par la collectivité, un tarif :

- 1 jour (base annuelle de 36 jours) ;
- 2 jours (base annuelle de 72 jours) ;
- 3 jours (base annuelle de 108 jours).

### **b) Hébergement forfaitaire Internat**

L'établissement assure l'hébergement des collégiens dans la limite de la capacité autorisée.

L'hébergement en internat repose, en principe, sur un engagement de la famille pour une année scolaire.

Il est établi en fonction du nombre de jours de fonctionnement de l'internat, quel que soit le nombre de jours de présence de l'élève.

Le tarif forfaitaire appliqué répond aux critères définis à l'article 5.

Pour permettre une gestion efficace du service, le changement de statut n'est pas possible en cours de trimestre.

### **c) Les modalités de règlements des frais d'hébergement forfaitaire**

Le mode de facturation repose sur le principe d'un forfait annuel payable trimestriellement.

La tarification de la demi-pension et de l'internat est fonction des jours réels de fonctionnement du restaurant scolaire, en trimestres inégaux (répartis en 3 termes) :

- du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars ;
- du 1<sup>er</sup> avril au 05 juillet ;
- du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre.

L'hébergement forfaitaire est payable d'avance en début de période trimestrielle.

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

En accord avec l'agent comptable de l'établissement, le gestionnaire favorisera des délais de paiement et des paiements fractionnés ou échelonnés sur demande des familles.

## **Article 8 : Les remises d'ordre**

Dans le cas d'une facturation au "forfait trimestriel" des remises peuvent être accordées, notamment en cas d'absence prolongée ou de départ anticipé de l'élève.

La remise d'ordre est effectuée pour le nombre de jours réels d'ouverture du service de restauration ou d'hébergement pendant la durée concernée. Les périodes de congé n'entrent pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise.

Un jour de remise est déterminé à partir du montant du tarif journalier éventuellement atténué du pourcentage des remises de principes accordées (article 9 : aides sociales).

Les conditions d'octroi de ces remises sont définies de la manière suivante :

### a) La 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 des services de restauration et ou des services d'hébergement sur décision du chef d'établissement (après information préalable faite par ce dernier auprès du Département) ;
- Décès d'un élève;
- Renvoi d'un 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 ou l'hébergement durant tout ou partie de la sortie ou du voyage ;
- Stage en entreprise ou séquence éducative prévus par la réglementation.

Toutefois, lorsque l'élève est hébergé dans un autre établissement public, il est constaté dans son établissement d'origine et celui-ci qui règle directement l'établissement d'accueil.

La remise est accordée dès la première journée d'absence.

### b) La remise d'ordre accordée sous conditions

Elle est accordée à la famille, sur sa demande expresse motivée et accompagnée des pièces justificatives s'il y a lieu dans les cas :

- de changement d'établissement scolaire en cours de période ;
- de changement de catégorie en cours de période pour raisons de force majeure dûment justifiées (telle que régime alimentaire, changement de domicile,...). La décision est prise par le chef d'établissement qui apprécie les motifs invoqués au vu de la demande et des justificatifs ;
- d'absence momentanément ou définitivement dans le courant de l'année scolaire pour des raisons majeures dûment constatées (telle que maladie, changement de domicile) ;
- de pratique d'un jeûne prolongé lié aux usages d'un culte.
- d'absence de cours liée aux examens (brevet des collèges par exemple) ; aux opérations d'organisation de ces examens et aux suites en découlant (corrections de copies par exemple...)

### c) La remise d'ordre n'est pas accordée (en application du présent règlement)

La remise d'ordre n'est pas accordée lorsque la durée de l'absence (y compris pour des raisons médicales) ou du retrait est inférieure à **4** jours de cours (que la restauration scolaire soit assurée ou pas le mercredi).

Toute demande présentée par la famille doit être formulée par écrit (accompagnée d'un certificat médical le cas échéant) dans les 30 jours suivant le retour de l'élève dans l'établissement.