

## REGLEMENT DES SERVICES DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT DES COLLEGES PUBLICS ARIEGEOIS Délibération du Conseil départemental du 7 décembre 2020

### Préambule :

Conformément à la loi du 13 août 2004, le Département assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique (hors les missions d'encadrement et de surveillance des élèves) dans les collèges dont il a la charge.

Le Département de l'Ariège est la collectivité de rattachement de 14 collèges publics, dont 13 gèrent directement un service de restauration et dont 2 possèdent un internat. Les missions confiées au Département sont réalisées par 120 agents territoriaux, répartis dans les différents collèges (hormis la cité scolaire de Mirepoix en gestion Région).

Dans le cadre de ses compétences, le Département arrête les modalités du fonctionnement des services de restauration scolaire dont il a la charge ainsi que la tarification des repas (article R 531-52 du code de l'Éducation).

### Article 1 : Règles générales

La restauration, non obligatoire, est mise en place par le Département pour faciliter la scolarité des élèves. Il s'agit d'un service public collectif qui nécessite un minimum de rigueur et de respect des règles de fonctionnement, y compris dans le paiement, afin de ne pas pénaliser l'ensemble des usagers.

Le Département impulse, depuis plusieurs années déjà, diverses actions visant à préserver la qualité nutritionnelle des repas proposés et à favoriser l'utilisation de produits frais et issus des circuits courts. Cette volonté s'accompagne d'une politique de maîtrise des coûts et une production de repas aussi proche que possible du nombre de convives.

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.

Le service de restauration fonctionne, durant la période de présence des élèves, les lundis, mardis, jeudis et vendredis en fonction du calendrier scolaire, ainsi que le mercredi au titre de l'UNSS. Pour faciliter l'accès du plus grand nombre d'élèves à la demi-pension, la collectivité propose différentes formules de forfait. Le cas échéant, le chef d'établissement est tenu d'informer les familles de la suspension du service de restauration, dès que les éléments en sa possession lui permettent de le faire.

Les consignes affichées à l'entrée du restaurant doivent être respectées. Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement consommées sur place. Il n'est pas admis de consommer des denrées alimentaires ou des boissons en dehors de la salle de restauration dédiée. À l'exception des élèves bénéficiant d'un protocole en P.A.I. (projet d'accueil individualisé – cf. point 2.2), pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments périssables dans le collège.

En dépit du caractère facultatif de la mise en place d'un service de restauration scolaire, celui-ci constitue avant tout un service public. A ce titre, les principes d'égalité d'accès et de neutralité de service public s'appliquent. 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 ».

Conformément à l'article L 421-23 du code de l'Éducation, le Département a choisi de confier la gestion directe du service de restauration aux collèges, sous la responsabilité de l'établissement. Une convention passée entre les collèges et le Département précise les modalités d'exercice de leurs compétences respectives ainsi que les indicateurs d'activité à transmettre annuellement par le chef d'établissement au Département.

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. Les règles de discipline établies au sein du service de restauration sont celles fixées par le règlement intérieur du collège.

L'accès au service de restauration implique l'acceptation du présent règlement, remis aux représentants légaux des élèves et aux différents commensaux par l'intermédiaire de l'administration du collège et publié sur l'ENT (portail ENT du collège et de la collectivité). Ce règlement ne peut être modifié qu'à l'initiative du Département. Il est complémentaire au règlement intérieur de chaque collège.

### Article 2 : Accès au service de restauration

#### 2.1 – convives admis par ordre de priorité

1. les élèves internes et les demi-pensionnaires titulaires d'un forfait 4 jours par semaine,
2. les élèves demi-pensionnaires titulaires d'un forfait intermédiaire (3 jours, 2 jours, 1 jour),
3. les élèves externes (à titre exceptionnel, contrainte emploi du temps, circonstances familiales exceptionnelles),
4. les agents territoriaux des établissements d'enseignement,
5. les personnels affectés à la surveillance des élèves,
6. les personnels enseignant et d'administration,
7. les personnes extérieures en raison de leur implication dans la vie de l'établissement (parents d'élèves, élèves des écoles primaires en visite, agents des services du Département non affectés dans les collèges).

Sont également admis les élèves des écoles primaires, de maternelles et enfants accueillis en crèche, le cas échéant, selon les modalités définies par convention.

Les commensaux (catégories 4 à 7) achètent leurs tickets auprès du gestionnaire de l'établissement et signalent les jours prévus de présence pour la durée du trimestre. Les repas sont dus pour les jours d'inscription, sauf cas de force majeure ou si les services de gestion sont avisés la veille. Les tarifs applicables sont déterminés chaque année par délibération du Département pour l'année civile et communiqués au collège.

#### 2.2 – accueil spécifique : Projet d'Accueil Individualisé (PAI) – circulaire n°2003-135 du 08/09/03 - MEN

Le PAI concerne les enfants et adolescents atteints de troubles de la santé tels que :

- pathologie chronique (asthme, par exemple) ;
- allergies ;
- intolérance alimentaire.

Il a pour but de faciliter l'accueil de ces enfants, mais ne saurait se substituer à la responsabilité des familles.

#### 2.2.1 – élaboration d'un PAI

Les demandes des familles concernant le recours à un PAI en matière de restauration doivent se faire auprès du Chef d'établissement, par écrit, accompagnées d'un certificat médical sous pli confidentiel précisant la nature des évictions alimentaires ou les régimes préconisés.

Le Chef d'établissement et le Département ne peuvent pas être tenus responsables d'un incident dans l'hypothèse où l'allergie ou l'intolérance alimentaire n'ont pas été déclarées au préalable ou que l'enfant n'a pas suivi le protocole défini selon les modalités ci-dessous.

Le PAI est établi en concertation avec le médecin et l'infirmière scolaires. Les besoins thérapeutiques de l'enfant sont précisés dans l'ordonnance signée par le médecin traitant pour sa pathologie. Le PAI doit notamment contenir des informations sur :

- le régime alimentaire à appliquer,
- les conditions de prises de repas,
- les aménagements d'horaires, etc.

Il est signé par les différents partenaires (familles, chef d'EPL, médecin et infirmière scolaires) convoqués au préalable par le Chef d'établissement puis diffusé aux membres de la communauté éducative concernés.

Le PAI concerne une pathologie constatée pendant l'année scolaire. Il peut être reconduit d'une année sur l'autre, être revu ou adapté en cas d'évolution de la pathologie ou, par exemple, en prévision d'un voyage ou d'une sortie scolaire.

#### 2.2.2 – accueil au service de restauration

Selon le régime alimentaire défini dans le PAI :

- soit les services de restauration fournissent des repas adaptés en application des recommandations du médecin prescripteur ;

- soit, si les contraintes de la prescription médicale (régime particulier) sont incompatibles avec les possibilités du service de restauration, sous l'entière responsabilité des responsables légaux, l'élève apporte son repas et le consomme dans les lieux prévus pour la restauration collective. Dans ce cas, les parents, qui en assument la pleine et entière responsabilité, s'engagent à fournir le panier-repas, à savoir :

- la totalité des composants du repas,
- les couverts et ustensiles nécessaires,
- les boîtages destinés à contenir les composants,
- les contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble.

L'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans un seul contenant à usage unique, clairement identifié au nom de l'enfant.

Le détail des modalités de conservation et de consommation des repas dans l'établissement est précisé dans le « protocole du panier-repas » (cf. annexe à la circulaire 2003-135), inscrit au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) du service restauration. Ce protocole sera transmis à la famille lors de l'élaboration du PAI.

Il convient de respecter la chaîne du froid de la fabrication (ou de l'achat) du repas jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud). Ainsi, dès son arrivée dans l'établissement, l'ensemble du panier-repas sera placé sous régime du froid, par le responsable du service de restauration. Un emplacement particulier clairement défini et identifié sera réservé au panier-repas. Il est précisé qu'un réfrigérateur et un four à micro-ondes spécifiques ne sont pas nécessaires.

Toute autre procédure d'accueil que celle prévue au présent règlement sera consignée dans le PAI et mise en œuvre sous la responsabilité du chef d'établissement.

### Article 3 : Accueil des élèves

#### 3.1 – modalités d'inscription

L'engagement des collégiens dans la catégorie des demi-pensionnaires est pris par écrit pour l'année scolaire. La présence au repas est obligatoire.

Cependant des changements peuvent intervenir à titre exceptionnel au premier jour d'un trimestre scolaire. Le chef d'établissement doit être sollicité au moins une semaine avant le premier jour de classe et donner son accord formel.

En cours de trimestre, des changements de catégorie peuvent être acceptés pour des raisons exceptionnelles (médicales, déménagement des parents...). Le Chef d'établissement doit être sollicité par écrit au moins une semaine avant le jour de changement souhaité et donner son accord formel.

#### 3.2 – modalités financières

Les tarifs applicables sont déterminés chaque année par délibération du Département pour l'année civile et communiqués au collège.

#### 3.2.1 – Les forfaits

Le forfait de référence est le forfait 4 jours par semaine.

Les élèves peuvent également bénéficier de forfaits 1, 2, 3 jours par semaine. Ces forfaits sont accessibles lorsque l'emploi du temps ne leur permet d'être externes ou ne justifie pas quatre jours de présence. En dehors de ces jours, l'élève a le statut d'externe.

Le forfait est dû par la famille quel que soit le nombre de repas pris par l'élève au cours de la période. Des remises d'ordre pour absence peuvent toutefois être accordées dans les conditions prévues à l'article 4.

Dans tous les cas, les absences doivent être signalées le plus tôt possible, au minimum la veille pour les absences programmées, sinon le matin dès l'ouverture du collège et, au plus tard, dans l'heure qui suit le début des cours en précisant la durée prévisible de l'absence. Le respect de ces délais permet de garantir une production de repas et des achats conformes aux besoins.

Les forfaits sont payables d'avance au début du trimestre. Tout trimestre entamé est dû sauf application des cas de remboursement prévus à l'article 4. Le montant trimestriel est déterminé en fonction du nombre de jours de classe durant la période considérée sur la base forfaitaire de 144 jours annuels. L'émission des titres sera faite par l'EPL qui en assurera le recouvrement avec l'agent comptable de rattachement. Sur demande de la famille, le paiement peut être fractionné.

En cas de difficultés financières des familles, des fonds sociaux ont été mis en place par l'Etat depuis septembre 1997. Le collège s'engage à mettre tout en œuvre afin de pouvoir procéder au recouvrement des sommes dues. Tout retard de paiement supérieur à trois mois donnera lieu à une prise de contact avec les parents, un signalement aux services sociaux le cas échéant, voire une mise en demeure. Des dettes antérieures pourront entraîner un refus d'inscription, sur décision du Chef d'établissement, après information du Président du Conseil départemental.

### 3.2.2 – Les tickets externes

Les élèves externes ne sont admis qu'à titre très exceptionnel, pour des motifs liés à la vie du collège (réunions, activités éducatives ponctuelles...) ou pour des raisons familiales exceptionnelles. Pour des présences plus durables il sera utilisé l'un des forfaits intermédiaires.

Ils doivent acheter leur ticket la veille ou, au plus tard le matin, dès l'ouverture du collège en tout état de cause avant 9h.

Les élèves en position de retenue peuvent prendre le repas du mercredi midi au collège, sous réserve que le service soit assuré. Ils paieront leur repas au moyen du ticket « externe ».

Ces tickets sont utilisables pour un jour donné. Ils ne sont pas remboursés sauf cas de force majeure.

### 3.2.3 – UNSS

Les élèves participant aux activités de l'UNSS peuvent prendre le repas du mercredi midi au collège. Ils paient leur repas au moyen d'un ticket spécifique qu'ils doivent acheter au moins 48h avant. Ces tickets sont utilisables pour un jour donné. Ils ne sont pas remboursés sauf cas de force majeure.

## 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 au prorata du nombre de jours. Les périodes de congés n'entrent pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise d'ordre.

### 4.1 – remise d'ordre accordée de plein droit

La remise d'ordre est accordée, au prorata du nombre de jours, de plein droit à la famille sans qu'il soit nécessaire qu'elle en fasse la demande dans les cas suivants :

- service de restauration non assuré ou restreint (brevet des collèges),
- absence liée à une mesure d'isolement contraignant l'élève identifié « cas contact » ou testé positif à rester à son domicile, dans le cadre d'une pandémie avérée,
- absence liée à l'interdiction de circulation des transports scolaires par arrêté préfectoral,
- voyages et sorties scolaires supérieurs à 1 jour si le repas n'est pas fourni,
- changement de catégorie pour raisons médicales (calcul à compter de l'information formelle de l'établissement),
- changement définitif d'établissement (calcul à compter de l'absence si l'information formelle de l'établissement était antérieure à la date de l'information),
- stages obligatoires si l'absence couvre tout le stage,
- décès de l'élève (calcul à compter de l'absence de l'élève).

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

- absence pour maladie au-delà de 7 jours calendaires (sur certificat médical),
- exclusion temporaire au-delà de 7 jours calendaires,
- raisons culturelles (calcul à compter de l'absence si l'information formelle de l'établissement était antérieure, sinon à la date de l'information). L'accès au service ne sera autorisé que sur information 48h avant le retour,
- changement de catégorie (calcul à compter de l'absence si l'information formelle de l'établissement était antérieure, sinon à la date de l'information).

## Article 5 : Contributions des collègues

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

### 5.1 – Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH)

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 chaque année par le Département.

Cette contribution est versée annuellement par les collègues après transmission d'un état de liquidation à la collectivité et de l'émission du titre de recette par le Payeur départemental, comptable du Département.

### 5.2 – Fonds départemental de Rémunération du Personnel d'Internat (FRPI)

Cette 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 chaque année par le Département.

Cette contribution est versée annuellement par les collègues après transmission d'un état de liquidation à la collectivité et de l'émission du titre de recette par le Département. Elle est modulée en fonction de l'implication des collègues dans le dispositif de soutien financier aux EPLE pour l'achat de produits durables et ariégeois.

## Article 6 : Qualité de la restauration et loi EGALIM

En référence au décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective scolaire, les repas sont composés de la façon suivante :

- 1 choix entre deux entrées,
- 1 plat protidique avec un accompagnement de légumes ou de féculents,
- 1 produit laitier,
- 1 choix entre deux desserts,
- 1 fruit de saison proposé à chaque repas.

Des repas à thème sont aussi proposés ponctuellement aux élèves.

Plusieurs dispositions de la loi EGALIM, faisant suite aux États Généraux de l'Alimentation du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, concernent la restauration scolaire. Cette loi prévoit notamment :

- une variante « menu végétarien » proposée par semaine, pouvant être composée de protéines animales ou végétales
- depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas doivent être composés d'une part au moins égale, en valeur, à 30 % de produits durables, et 20 % issus de l'agriculture biologique.

Le dispositif de soutien financier, mis en place par le Département dès 2015, s'avère adapté aux exigences nouvelles de la loi EGALIM. Ce dispositif a vocation à promouvoir le développement de l'utilisation de produits frais et de qualité, dans le respect du développement durable, par une modulation du reversement du FRPI permettant ainsi aux établissements de dégager une marge supplémentaire, réorientée vers l'économie agricole et locale, sans impact sur le prix payé par les familles et les commensaux.

Les collègues disposent également d'une Légumerie départementale leur proposant des légumes frais et prêts à l'emploi conditionnés sous vide. L'atelier est certifié en Agriculture Biologique depuis le 31/08/2022 lui permettant de traiter des légumes AB. Pour une organisation optimale et une intégration efficace de cette Légumerie dans le circuit de fabrication des repas, les menus sont établis avec les chefs de cuisine sur la base d'un plan alimentaire annuel.

Par ailleurs, le Département fait appel à deux diététiciens-nutritionnistes qui assurent l'analyse et la validation des menus au regard de l'équilibre alimentaire. Ces professionnels peuvent également être sollicités par les établissements pour des actions de sensibilisation au goût et aux règles d'hygiène alimentaire, de formation auprès des chefs de cuisine ...

## Article 7 : Chasse au gaspillage et traitement des déchets

Pour une démarche responsable et cohérente, il est nécessaire de limiter la quantité de déchets générée dans les services de restauration.

Au-delà de l'enjeu budgétaire pour les collègues et du devoir de chacun en tant que citoyen, la réglementation impose, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, aux gros producteurs de bio-déchets, (plus de 10T/an, abaissé au 01/01/2023 à 5T/an et abrogation du seuil au 01/01/2024) l'obligation de tri et de traitement à la source (loi du 12 juillet 2010 et arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement).

Dans ce cadre, le Département a mis en place, depuis février 2018, la collecte et le traitement des biodéchets, via un prestataire de service, pour trois collèges, à savoir Lakanal à Foix, Bayle à Pamiers et la cité scolaire du Couserans à Saint-Girons.

Conformément à son engagement dans l'Agenda 21, le Département a souhaité dans ce domaine développer des actions de sensibilisation qui ont été impulsées dès la rentrée 2012.

## Article 8 : Hygiène et sécurité alimentaire

Les établissements doivent respecter les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

L'objectif est de garantir la sécurité des convives à travers différentes actions :

- réaliser des analyses microbiologiques adaptées et autocontrôles réguliers ;
- favoriser l'accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés, notamment la présence d'allergènes

;

- élaborer et mettre à jour le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Ce dernier décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des repas produits vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ;
- du plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui permet l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité alimentaire ;
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel) ;
- de la mise en place d'un système de traçabilité.

Il contient également les informations nécessaires à la conduite à tenir en cas d'incident et de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).