



Annexe 2 de la convention d'objectifs et de moyens

LE REGLEMENT DEPARTEMENTAL DU SERVICE ANNEXE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT DES COLLEGES

Vu le code de l'Éducation.

L'article R531-52 du code de l'éducation précise que le Département fixe les tarifs de la restauration et d'hébergement dans les collèges.

Vu le code général des collectivités territoriales

Vu la loi n°2004-809 du 13 Août 2004 et notamment l'article 82

Vu le décret 85-934 du 04 septembre 1985 modifié

Vu le décret 2006-753 du 29 juin 2006

Vu l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 « Egalim » pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous).

Vu la loi n° 2019-828 du 6 août 2019 de transformation de la fonction publique

Vu la loi climat et résilience n° 2021-1104 du 22 août 2021

Vu la convention d'objectifs et de moyens signée entre le Département et les collèges

PRINCIPES GENERAUX

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. Les nouvelles dispositions prévues par la loi du 06 août 2019 précisent que le service de restauration est soumis à la mise en place d'un service minimum garanti.

Le règlement départemental s'applique à l'ensemble des services de restauration dont le Département a la charge et tiendra compte des évolutions du cadre légal. Il ne remplace pas le règlement intérieur du collège, il vient le compléter.

Dans le cadre de sa compétence en matière d'accueil, de restauration et d'hébergement, le Département des Hautes-Pyrénées poursuit une politique départementale d'alimentation garantissant sur l'ensemble des collèges, de manière équitable et homogène, une restauration de qualité privilégiant les produits locaux, labellisés, de saison et biologiques.

Le service de restauration contribue à l'accueil des élèves et à la qualité du cadre de vie au collège. Il favorise l'accomplissement de la mission éducative.

1) L'accès au service de restauration

Sont admis à bénéficier du service restauration scolaire des collèges :

1.1) Les élèves

✓ Internes

Le tarif forfaitaire comprend les repas du midi et du soir, les nuitées et les petits-déjeuners. 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.

✓ Demi-pensionnaires

Il s'agit des élèves inscrits régulièrement dans l'établissement en qualité de demi-pensionnaires sur la base d'un forfait 4 jours ou d'un forfait 5 jours (soit DP4 et DP5).

✓ Externes : repas au ticket

1.2) Les commensaux, hébergés, hôtes de passage et élèves des écoles

✓ Les commensaux

- Les personnels, titulaires, stagiaires ou contractuels affectés ou exerçant dans l'établissement à temps plein ou partiel. **Un état trimestriel des agents techniques des collèges déjeunant au sein de l'établissement, devra être impérativement transmis à la DRH.**
- Les personnels du Département (agents des routes) prenant leur repas de manière régulière au sein de l'établissement. **Il conviendra d'en informer la Direction des Ressources Humaines, afin de permettre un décompte des titres restaurant, dans la mesure où ils ont accès à un restaurant administratif.**
- Les personnels du Département intervenant au sein du collège (personnels de la DEB ou DSIN) prenant leur repas de manière occasionnelle au sein de l'établissement.

✓ Les hébergés tels les élèves et les personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention tripartite conclue entre l'établissement d'origine, l'établissement d'accueil et la collectivité ;

✓ Les hôtes de passage

Les hôtes de passage sont des personnes extérieures à l'Education Nationale et à la collectivité, prenant leur repas exceptionnellement au collège

✓ Les élèves des écoles : Les établissements sont autorisés à produire des repas aux écoles si la capacité du service de restauration le permet. Les communes ou communautés de communes sont refacturées par le collège sur la base d'un tarif de repas unique fixé par le Département. Elles sont impactées sur les deux volets suivants :

- Volet personnel : la mise à disposition du personnel par les communes ou communautés de communes est la règle dans le cadre de la production de repas aux écoles (délibération du 3 juin 2022).
- Volet investissement : par délibération du 22 avril 2022 les communes ou communautés de communes peuvent être appelées à participer financièrement aux travaux d'investissement ou à l'achat de matériel si ces derniers sont liés à la production des repas aux écoles.

A ce titre, une convention tripartite (communes ou communautés de communes/ collège/ Département) est établie pour chaque année scolaire (Annexes 1a-2b du SRH)

2) Fonctionnement

2.1) Principes de fonctionnement

Le service de restauration fonctionne durant la période de présence des élèves du lundi au vendredi et en fonction du calendrier scolaire. La présence aux repas est obligatoire pour les demi-pensionnaires et les internes. Seules certaines absences ouvrent droit à remise d'ordre (*cf. 3 du chapitre « Les modalités pratiques »*)

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 scolaire en tant que service public est soumis au principe de laïcité. Par conséquent, des demandes particulières fondées sur des motifs religieux ou philosophiques ne peuvent justifier une adaptation du service public.

2.2) Aspects qualitatifs, hygiène et sécurité

⇒ Aspects qualitatifs

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conformément à la réglementation en vigueur relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Les menus doivent être affichés chaque jour.

- Conformément à la loi du 22 août 2021 un repas végétarien est proposé au moins une fois par semaine : il s'agit d'un menu à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.
- Le Département souhaite favoriser l'approvisionnement local et à ce titre peut mettre en place une politique financière d'accompagnement.
- Le Département porte un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire rendu obligatoire par la loi Egalim. Ce plan est à la fois un outil stratégique, un document de référence et d'orientation pour tous les collèges mais également un outil pratique, non figé, alimenté par les actions expérimentées dans les collèges. Les services du Département accompagnent les collèges dans la mise en place de leur propre programme d'actions.

La signature d'une charte d'engagement entre le Département, le collège et le syndicat de collecte (annexe 2 du règlement SRH : exemple de charte) formalise une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire, son objectif est de consolider et d'inscrire durablement dans le temps les actions.

➤ Les objectifs fixés aux cuisiniers

Compte tenu de la réglementation et de la politique volontariste de la collectivité dans ce domaine, elle fixe annuellement des objectifs aux cuisiniers par le biais d'une note individuelle qui prévoit notamment les dispositions suivantes :

- ✓ Favoriser l'approvisionnement local en produits frais, bruts et privilégier le fait maison
- ✓ Proposer des menus végétariens (loi Egalim, complétée par la loi Climat et Résilience)
- ✓ Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Respecter l'équilibre alimentaire via le logiciel Menu mis à leur disposition par la collectivité,
- ✓ Réaliser des animations, repas à thème.

⇒ **Hygiène et sécurité sanitaire des prestations**

Les consignes affichées à l'entrée du restaurant doivent être respectées. Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement consommées sur place.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments périssables dans le service de restauration sauf conditions particulières liées au projet d'accueil individualisé (PAI) qui feront l'objet d'une information au chef de cuisine par le chef d'établissement. Le chef de cuisine doit être associé à l'élaboration du PAI.

Tous les établissements doivent, comme le prévoit la réglementation, disposer, mettre à jour et veiller au respect d'un plan de maîtrise sanitaire (composé d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène, d'une démarche HACCP, d'une traçabilité totale des denrées alimentaires, de procédures de retrait et de rappel).

Le Département porte le marché de « prestations d'autocontrôles de l'eau et des denrées alimentaires des services de restauration des collèges publics des Hautes-Pyrénées », le coût des prestations est entièrement pris en charge par le Département.

Dans le cadre de ce marché, il est procédé périodiquement à un plan d'autocontrôles (par un laboratoire certifié) :

- Contrôles des denrées,
- Contrôle des surfaces
- Analyse de l'eau des services de restauration.

D'autre part, le Département accompagne les établissements :

- Procède à des visites régulières par le référent restauration afin de vérifier l'application du PMS
- Assure une formation régulière des personnels intervenant en restauration, conformément à la réglementation en vigueur.

Les établissements doivent transmettre systématiquement à la collectivité (DEB) une copie des rapports établis lors des inspections par la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP).

3) La gestion du service de restauration

L'adjoint-gestionnaire, sous la responsabilité du chef d'établissement, assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité. Les modalités actuelles de production des repas sont reconduites pour la durée de la convention. Il y sera exceptionnellement dérogé en cas de problèmes d'hygiène et de sécurité ou en cas de restructuration du bâtiment et des équipements. Dans ce cas, la collectivité prendra toutes les décisions utiles en lien avec le chef d'établissement pour assurer la continuité du service.

Afin de garantir la continuité de certains services publics, l'article 56 de la loi n°2019-828 du 6 août 2019 relative à la transformation de la fonction publique prévoit **de nouvelles dispositions**. En effet, la réforme issue de la loi susvisée encadre le droit de grève dans les services qualifiés d'indispensables à la continuité du service public et **la restauration fait partie des fonctions indispensables à la continuité du service public dans la fonction publique territoriale**

Aussi, au regard de ses compétences, **le Département doit donc s'assurer de la continuité de la restauration scolaire.**

Le protocole relatif au droit de grève au sein des services du Conseil Départemental dont les missions revêtent un caractère obligatoire, prévoit pour la restauration les dispositions suivantes :

Parmi les chefs, seconds de cuisine et personnel de restauration (agents du service général intervenant en restauration), **il convient de maintenir en fonction un nombre minimal d'agents** déterminé en fonction du nombre de repas produits et/ou servis au sein du collège :

- ✓ Moins de 300 repas : 2 agents
- ✓ De 300 à 550 repas : 3 agents
- ✓ Plus de 550 repas : 4 agents

En cas d'absence du responsable de cuisine, du second de cuisine ou d'un cuisinier titulaire remplaçant, l'exercice de ces missions minimales est prévu par la mise en place de repas froids (annexe 3 du SRH).

L'adjoint-gestionnaire est garant du nombre d'agents indispensables à la continuité du service de restauration et informe la DEB des éventuelles difficultés rencontrées dans ce cadre.

LES MODALITES PRATIQUES

1) Modalités financières

1.1) La fixation des tarifs

Les tarifs sont votés annuellement par le Département et sont applicables, par année civile, à compter du 1er janvier de l'exercice. Le prix du repas facturé est le même quel que soit le jour de l'année, quand bien même il s'agirait d'un repas exceptionnel tel le repas de Noël.

Ils sont présentés pour information au conseil d'administration. La tarification de la restauration est fonction du nombre de jours réels de fonctionnement du service de restauration, en trimestres inégaux répartis en trois termes.

1.2) Les forfaits

En fonction des règles de fonctionnement propres à chaque établissement, il peut être proposé aux familles des forfaits demi-pension 4 jours (lundi, mardi, jeudi et vendredi) ou 5 jours (dans les restaurants scolaires fonctionnant le mercredi).

1.3) Les repas au ticket concernent :

- Les élèves prenant leur repas occasionnellement.
- Les commensaux et hôtes de passages.
- Les repas aux écoles

2) L'inscription et la facturation

2.1) Modalités d'inscription

L'inscription au restaurant scolaire est faite par le responsable légal de l'élève, par écrit, en début d'année scolaire et validée par le chef d'établissement. Le choix du statut (demi-pensionnaire (4 ou 5 jours), externe, interne) est valable pour l'année scolaire.

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre exceptionnellement un repas au tarif du ticket en raison de contraintes liées à l'emploi du temps, ou pour raisons familiales. Cette possibilité offerte aux familles ne se substitue pas au régime du forfait.

2.2) Modalités de règlement

- **Le forfait** : Il est payable à réception de l'ordre de recettes par les familles.

En accord avec le chef d'établissement, des délais de paiement ou un paiement fractionné, peuvent être éventuellement accordés sur demande de la famille.

- **Le ticket**: paiement lors de l'achat.

3) Les remises d'ordre

Lorsqu'un élève quitte l'établissement ou en est momentanément absent en cours de période scolaire, il peut obtenir une remise sur le montant des frais d'hébergement dite « remise d'ordre ».

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.

Le remboursement se fera sur la base du nombre de jours réels de fonctionnement sur l'année scolaire en fonction du forfait choisi, 4 jours ou 5 jours.

3.1) Remises d'ordre de plein droit

La remise d'ordre est accordée de plein droit à la famille sans qu'il soit nécessaire d'en faire la demande dans les cas suivants :

- Fermeture des services de restauration sur décision du chef d'établissement après accord de la collectivité.

- Durant les journées d'épreuves du Diplôme du Brevet National en l'absence d'accueil par l'Établissement pour les 6^{ème}, 5^{ème}, 4^{ème}.
- Lorsque l'absence est d'une semaine ou plus :
 - Renvoi d'un élève par mesure disciplinaire ou retrait de l'établissement
 - Participation à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire
 - Stage en entreprise ou séquence éducative lorsque l'absence est d'une semaine ou plus.

Toutefois, 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.

- Stratégie d'isolement liée à une épidémie type COVID 19.

3.2) Une remise d'ordre sera accordée sous conditions.

La remise d'ordre sera accordée sur demande écrite du représentant légal pour un collégien demandant à pratiquer un jeûne prolongé lié à la pratique et aux usages d'un culte.

3.3) Il ne sera pas accordé de remise d'ordre dans les cas suivants

- 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
- Lorsque la durée de l'absence ou du retrait pour maladie ou raison personnelle est inférieure à 15 jours de cours consécutifs.

Exceptionnellement, au regard de la situation économique et sociale de la famille, le chef d'établissement ou le conseil d'administration peuvent toutefois apprécier une durée d'absence inférieure à 15 jours consécutifs.

La famille présente par écrit la demande (avec certificat médical le cas échéant) dans les 30 jours suivant le retour de l'élève dans l'établissement.

.....