

Votants	Pour	Contre	
36	36	0	
Abstentions			1
N'a pas pris part au vote			0

Envoyé en préfecture le 02/07/2025
Reçu en préfecture le 02/07/2025
Publié le
ID : 011-221100019-20250627-EC_270625_25-DE



Porté à connaissance
le : 02/07/2025

DEPARTEMENT DE L'AUDE

REPUBLIQUE FRANCAISE

Délibération de la commission permanente du Département de l'Aude

Séance du vendredi 27 juin 2025

2025-06-27-CP-025

Objet de l'affaire : Instauration d'une tarification unique et solidaire pour les EPLE audois et d'un règlement départemental du service annexe d'hébergement et de restauration

Vu le code général des collectivités territoriales,

Vu les lois des 22 juillet 1983 et 13 août 2004 actant les transferts de compétences des collèges et de leur fonctionnement au Département, notamment la compétence générale en matière de restauration et d'hébergement,

Vu l'article L213-2 du code de l'éducation, relatif aux compétences du Département notamment en matière de construction, reconstruction, extension, grosses réparations, équipement et fonctionnement des collèges, ainsi que la gestion de l'accueil, la restauration, l'hébergement et l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, ainsi que l'article R531-52 du code de l'éducation précisant que les tarifs de la restauration scolaire fournie aux élèves des collèges de l'enseignement public sont fixés par la collectivité qui en a la charge,

Vu la délibération du 25 juillet 2005 fixant les modalités de l'action du Département dans les collèges,

Vu la délibération du 25 juin 2007 relative aux tarifs de la restauration et à l'instauration du fonds audois de rémunération des personnels d'internat (FARPI), confiant notamment aux établissements la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement, conformément aux conventions d'objectifs et de moyens liant le Département aux collèges,

Vu la délibération du Conseil départemental de l'Aude du 15 décembre 2023 approuvant le règlement budgétaire et financier,

Vu la délibération du Conseil départemental de l'Aude du 20 juin 2024 portant délégation à la commission permanente,

Vu le rapport de la présidente du Conseil départemental,

Considérant que par délibération en date du 25 juin 2007, le Département a décidé de confier aux établissements publics locaux d'enseignement (EPL) la fixation des tarifs de

restauration et d'hébergement au regard de leur encadrement annuel par le Département,

Considérant qu'au vu des disparités constatées sur les tarifs proposés par chaque établissement, et dans un souci d'équité pour les familles audoises, le Département de l'Aude souhaite aujourd'hui exercer sa responsabilité, conformément au code de l'éducation, et ainsi fixer la tarification au travers d'une harmonisation pour l'ensemble des collèges publics audois,

Considérant que l'uniformisation concernera les tarifs appliqués aux élèves, personnels, commensaux et extérieurs, selon les dispositions prévues dans le règlement départemental du service annexe d'hébergement et de restauration, joint en annexe,

Considérant qu'à compter du 1er septembre 2025, et pour l'exercice 2026, la tarification unique est donc fixée comme suit :

- Tarif du repas du forfait demi-pension : 3,80 €
- Tarif du repas occasionnel élèves : 4,80 €
- Tarif du forfait annuel internat : 1 550 €/an
- Commensaux :
 - * Catégorie B, C, personnel de restauration, AED, AESH, emplois civiques : 3,80 €
 - * Catégorie A : 5,80 €
- Extérieurs : 7 €

Considérant que les tarifs seront fixés annuellement et seront applicables, par année civile, à compter du 1^{er} janvier de l'exercice,

Considérant que le coût du forfait demi-pension sera calculé tous les ans par le Département, en fonction du nombre de jours réels de restauration sur l'année scolaire,

Considérant qu'ainsi, pour l'année scolaire 2025/2026, le nombre de jours annuel de fonctionnement du forfait demi-pension est de 139 jours, répartis comme suit :

- 1er trimestre (septembre à décembre 2025) : 55 jours
- 2ème trimestre (de janvier à mars 2026) : 42 jours
- 3ème trimestre (d'avril à la date officielle de fin de cours 2026) : 42 jours

Considérant que pour le premier trimestre de l'année scolaire 2026/2027, le nombre de jours de fonctionnement sera fixé ultérieurement,

Considérant par ailleurs que le Département s'est engagé, dans le cadre de son action sociale, à garantir aux personnes les plus modestes un accès à une alimentation plus saine, durable et qualitative afin de réduire la fracture sociale alimentaire,

Considérant en effet que de manière générale, les établissements constatent depuis deux ans des difficultés croissantes pour les familles, avec des profils en mutation, un nombre de boursiers en hausse, et une population qui se paupérise,

Considérant que face à ce constat, le Département a donc souhaité apporter une aide aux familles les plus démunies par la mise en place d'une tarification solidaire,

Considérant que pour cela, le Département de l'Aude souhaite soutenir l'ensemble des élèves bénéficiant des bourses nationales, mais également d'instaurer un fonds de soutien exceptionnel pour la restauration scolaire (SERS), ce fonds permettant d'aider ponctuellement l'ensemble des familles en situations difficiles, selon certains critères,

Considérant que la tarification solidaire est donc définie comme suit :

- Boursiers niveau 3 : le cumul de la bourse nationale et de l'aide départementale ramène le tarif repas à 0€

- Boursiers niveau 2 : le cumul de la bourse nationale et de l'aide départementale ramène le tarif repas à 1€
- Boursiers niveau 1 : le cumul de la bourse nationale et de l'aide départementale ramène le tarif repas à 2€
- Instauration d'un fonds de Soutien Exceptionnel à la Restauration Scolaire (SERS) qui peut être activé dans les cas suivants :
 - Circonstances survenues en cours d'année, non prises en compte dans l'attribution des bourses (décès, maladie, divorce, accidents de la vie...)
 - Familles en difficulté ne remplissant pas les conditions formelles d'accès aux bourses : illettrisme, réfugiés, etc...
 - Familles en difficultés au revenu immédiatement supérieur au seuil limite de l'octroi des bourses

Considérant que l'accès à ce dispositif, selon les besoins et dans la limite de l'enveloppe disponible, devra être motivé par les chefs d'établissement et mobiliser conventionnellement et à parité les fonds sociaux des établissements,

Considérant que dans le cadre du contrat local des solidarités, le Département a conventionné avec l'Etat sur cette tarification solidaire, sachant que celui-ci apportera une contribution calculée en fonction du nombre de bénéficiaires boursiers de taux 3 et du nombre de repas,

Considérant qu'afin de compléter le dispositif général concernant la restauration scolaire et de permettre aux EPLE disposant d'un service de restauration de disposer des crédits nécessaires pour compenser les hausses des coûts des denrées et atteindre les objectifs de la loi Egalim, le Département de l'Aude souhaite instaurer un fonds qualité,

Considérant qu'il s'agit d'une participation du Département venant en complément du tarif du repas de demi-pension, au profit du budget SRH des établissements, et dont le montant est fixé à 0,30 € à compter du 1er septembre 2025 et pour l'exercice 2026,

Considérant enfin qu'afin de clarifier l'organisation du service de restauration et de permettre une meilleure visibilité aux familles, le Département a souhaité mettre en place un règlement qui encadre les modalités de la restauration scolaire des collèges audois,

Considérant que celui-ci détaille les compétences du Département en la matière, le cadre général du service de restauration ainsi que les modalités d'accueil de l'ensemble des usagers du service,

LA COMMISSION PERMANENTE

Après en avoir délibéré,

Abroge les dispositions de la délibération en date du 25 juin 2007 relatives au transfert par le Département aux EPLE de la compétence de fixer les tarifs de restauration et d'hébergement.

Valide le principe d'une tarification unique de la restauration et de l'hébergement sur l'ensemble des tarifs des élèves, commensaux et extérieurs des collèges audois, fixée comme suit (coût journalier, hormis pour l'internat) :

* Tarif du repas du forfait demi-pension : 3,80 €

* Repas occasionnel à l'unité élèves : 4,80 €

* Forfait annuel internat : 1 550 €/an

* Commensaux :

. Catégorie B, C, personnel de restauration, AED, AESH, emplois civiques : 3,80 €

. Catégorie A : 5,80 €

* Extérieurs : 7 €

Valide la participation du Département de 0,30 € par repas de demi-pension au titre du fonds qualité au profit des établissements, versés sous la forme d'une subvention dans le cadre d'une convention conclue avec chaque collège.

Valide le nombre de 139 jours réel de fonctionnement de demi-pension du service restauration pour l'année scolaire 2025/2026, répartis comme suit :

- 1er trimestre (septembre à décembre 2025) : 55 jours
- 2ème trimestre (de janvier à mars 2026) : 42 jours
- 3ème trimestre (d'avril à la date officielle de fin de cours 2026) : 42 jours

Etant précisé que le nombre de jours de fonctionnement du 1er trimestre de l'année 2026/2027 (de septembre à décembre 2026) sera fixé ultérieurement.

Approuve la mise en place de la tarification solidaire, définie comme suit :

- * Boursiers niveau 3 : le cumul de la bourse nationale et de l'aide départementale ramène le tarif repas à 0€
- * Boursiers niveau 2 : le cumul de la bourse nationale et de l'aide départementale ramène le tarif repas à 1€
- * Boursiers niveau 1 : le cumul de la bourse nationale et de l'aide départementale ramène le tarif repas à 2€
- * Instauration d'un fonds de Soutien Exceptionnel à la Restauration Scolaire (SERS) qui peut être activé dans les cas suivants :
 - Circonstances survenues en cours d'année, non prises en compte dans l'attribution des bourses (décès, maladie, divorce, accidents de la vie...)
 - Familles en difficulté ne remplissant pas les conditions formelles d'accès aux bourses : illectronisme, réfugiés, etc...
 - Familles en difficultés au revenu immédiatement supérieur au seuil limite de l'octroi des bourses

Valide l'ensemble des tarifs pour l'ensemble des usagers susvisés à compter du 1^{er} septembre 2025 et pour l'exercice 2026.

Approuve le règlement départemental du service annexe d'hébergement et de restauration joint en annexe.

Autorise la présidente du Conseil départemental à signer toutes pièces afférentes à ce dossier.

La Présidente du Conseil départemental

Hélène SANDRAGNÉ



Envoyé en préfecture le 02/07/2025

Reçu en préfecture le 02/07/2025

Publié le

ID : 011-221100019-20250627-EC_270625_25-DE



DEPARTEMENT DE L'AUDE

REGLEMENT DEPARTEMENTAL DU SERVICE ANNEXE D'HEBERGEMENT ET DE RESTAURATION



DEPARTEMENT DE L'AUDE

Collèges publics

Editorial

Les dispositions du Règlement Départemental des Services de Restauration des Collèges, participent à l'accomplissement de la mission éducative globale mise en œuvre par le Département, en collaboration avec la communauté éducative de chacun des établissements.

Je remercie l'ensemble des secrétaires généraux et des personnels des collèges pour leur contribution éminente à l'amélioration continue du service public de restauration. Un service de qualité et de solidarité qui garantit la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle des repas et contribue à l'amélioration de la vie scolaire, pour chacun des élèves demi-pensionnaires et pensionnaires accueillis.

Hélène SANDRAGNE
Présidente du Conseil Départemental
de l'AUDE

Table des matières

Préambule

Partie 1 - Les compétences

Partie 2 - Le cadre général du service de restauration

- 2-1 - Accueil
 - 2-1-1 - *Plan alimentaire et conception des menus*
 - 2-1-2 - *Le temps du déjeuner*
 - 2-1-3 - *Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)*
 - 2-1-4 - *Accompagnement à l'optimisation des contrats*
- 2-2 - Les usagers du service : fonctionnement et accès
 - 2-2-1 - *Les élèves*
 - 2-2-2 - *Les personnels ou commensaux*
 - 2-2-3 - *Les hébergés*
 - 2-2-4 - *Les hôtes de passages*
 - 2-2-5 - *L'accès au service de restauration par carte magnétique*
- 2-3 - *Accès à la salle des commensaux : mise à disposition des adultes de l'établissement*
- 2-4 *Discipline - respect des locaux*

Partie 3 - L'accueil des collégiens

- 3-1 - *Modalités d'inscription*
- 3-2 - *Cas particulier d'un élève atteint d'une allergie ou d'un trouble alimentaire*
- 3-3 - *Modalités de facturation*
 - 3-3-1 - *Forfait*
 - 3-3-2 - *Repas occasionnel à l'unité*
 - 3-3-3 - *La gestion des impayés*
- 3-4 - *Remises d'ordre*
 - 3-4-1 - *Remise d'ordre accordée de plein droit*
 - 3-4-2 - *Remise d'ordre accordée sous conditions*
 - 3-4-3 - *Calcul de la remise d'ordre*
- 3-5 - *Les Bourses Nationales*
- 3-6 - *Les Fonds sociaux de l'État*
- 3-7 - *Les aides du Département*

Partie 4 - L'accueil des autres usagers

- 4-1 - *Les personnels ou commensaux*
- 4-2 - *Les hébergés et hôtes de passage*

Préambule

Le service de restauration est un service annexe des Établissements Publics Locaux d'Enseignement.

Le présent règlement fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par le Département pour l'ensemble des services de restauration des collèges publics de l'AUDE.

Ce règlement prévaut sur tout autre règlement établi par le collège pour son service de restauration notamment en cas de dispositions contradictoires.

Le présent règlement est complété par les dispositions du règlement intérieur de chaque établissement. Le présent règlement ne s'applique pas aux services de restauration des collèges en cités scolaires, pour lesquels la Région Occitanie a la compétence.

Partie 1 - Les compétences

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le code général de la fonction publique ;

Vu le Code de l'Éducation ;

Vu le code de la commande publique ;

Vu la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche ;

Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, notamment son article 82 ;

Vu l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique

Vu le décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique

Vu le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

Vu les recommandations relatives à la nutrition du « Plan National Nutrition Santé » (PNNS) 2006 et 2010 et du « Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN) ;

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

Vu la convention d'objectifs et de moyens régissant les relations entre le département et les collèges publics Audois.

Le service de restauration des collèges est un service public administratif facultatif dont la création relève du Conseil Départemental.

Le caractère facultatif de ce service implique que les usagers potentiels n'ont droit ni à sa création ni à son maintien.

Il s'agit également d'un service public local associé à un service public national obligatoire (service d'enseignement). Il répond ainsi à un besoin d'intérêt général.

Dès lors qu'il est créé, ce service répond aux principes de tout service public à savoir l'égalité d'accès (neutralité et laïcité), la continuité et l'adaptation.

Le Département de l'Aude est compétent pour l'accueil, la restauration, l'entretien général et technique, à l'exclusion des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges publics.

La compétence restauration porte sur :

- l'équipement, l'entretien et la maintenance des restaurants scolaires ;
- la préparation et la distribution des repas ;
- le nettoyage des cuisines et salles à manger ;
- la mise en œuvre et l'observation des mesures et normes de sécurité, d'hygiène alimentaire et d'équilibre nutritionnel ;
- la tarification des prix et le coût denrée minimum cible de la restauration scolaire.

La compétence hébergement porte sur :

- l'équipement, l'entretien et la maintenance des internats ;
- la préparation et la distribution des petits déjeuners, goûters et diners ;
- le nettoyage des internats et sanitaires.

Le Département confie à chaque collège, Établissement Public Local d'Enseignement, la gestion du service de restauration et hébergement des élèves. Le présent règlement a pour objet d'en définir les modalités, moyens et objectifs.

En considération du mode d'organisation de chaque établissement, le Département met à la disposition du collège concerné tout ou partie des moyens suivants :

- les personnels techniques territoriaux, ainsi placés sous l'autorité fonctionnelle du principal, chef d'établissement assisté du secrétaire général.

Les effectifs sont calculés à partir du référentiel qui lie le niveau de service public attendu et les effectifs à temps plein (ETP) nécessaires ;

- les locaux et installations techniques ;
- les éléments de viabilisation ;
- l'assistance des services départementaux ;
- les prestations d'audit, de conseil et de formation du Laboratoire Départemental ;
- les prestations de formation des personnels.

Sous la responsabilité du chef d'établissement, et en concertation avec le secrétaire général, les personnels techniques territoriaux affectés à la restauration et à l'hébergement :

- assurent la gestion des stocks, les commandes, les réceptions ainsi que le contrôle des denrées et des fournitures ;
- élaborent les menus ;
- confectionnent et distribuent les repas, collations et petits déjeuners (*si concerné*) ;
- entretiennent les zones de stockage, de restauration, cuisine et matériel, ainsi que, le cas échéant, les chambres d'hébergement et sanitaires relevant de l'internat ;
- contribuent à faire du repas un temps fort de la journée du collégien, en lien avec l'équipe éducative.

Pour assurer la continuité du service public de restauration et d'hébergement, tous les autres personnels techniques territoriaux et assimilés, ayant suivis la formation HACCP, pourront être affectés, autant que de besoin, au service de la restauration (*sur production d'un certificat médical d'aptitude*).

Le Département favorise la mutualisation de ses services de restauration, afin de garantir l'accueil des élèves des écoles maternelles et élémentaires, dans le cas d'infrastructures co-financées. Alors, une convention Département-Commune-Collège fixe les modalités opérationnelles d'accueil et les moyens dédiés en personnel communal.

Partie 2 – Le cadre général du service de restauration

2-1 Accueil

Le service de restauration fonctionne, durant les périodes de présence des élèves, du lundi au vendredi. Dans certains collèges, ce service ne fonctionne pas le mercredi.

Les horaires de fonctionnement du service de restauration et d'accès des usagers sont fixés par chaque établissement dans son règlement intérieur.

La priorité d'accueil est donnée aux élèves de l'établissement.

Si les capacités d'accueil le permettent, le service peut accueillir des adultes membres de la communauté éducative.

À titre exceptionnel, peuvent être également accueillis des élèves de passage, des stagiaires en formation continue, des personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité éducative.

Les services de restauration doivent, dans le respect d'un cadre réglementaire évolutif, assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire, garantir une offre de repas diversifiée, équilibrée en termes nutritionnels et diététiques, favorisant l'éducation au goût.

2-1-1 Plan alimentaire et conception des menus

Le contenu de l'assiette constitue la condition essentielle d'une restauration de qualité et équilibrée. Chaque collège s'engage à confectionner ses menus en respectant les plans alimentaires et en renforçant ses approvisionnements en produits de qualité, bio, en privilégiant la production locale.

Le service de restauration s'engage à proposer des menus à partir du plan alimentaire, en intégrant les composantes de la loi Egalim, qui consiste notamment :

- proposer 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de bio et à en informer les convives,
- lutter contre le gaspillage alimentaire,
- mettre en œuvre un plan de diversification des protéines,
- proposer une offre végétarienne hebdomadaire.

Par ailleurs, la loi Climat et résilience a complété ces dispositions ; il est ainsi attendu au moins 60% de produits durables et de qualité dans la famille de denrées « viande et poisson ».

Le plan alimentaire prend en compte à la fois l'équilibre alimentaire des plats du GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Ainsi, le plan alimentaire reste l'outil le mieux adapté pour concrétiser et simplifier l'application du GEMRCN et assurer l'équilibre alimentaire au repas.

Chaque collège devra suivre les recommandations suivantes :

- Les menus du service de restauration sont élaborés par le chef de cuisine et ou à partir d'une commission de menu si elle est mise en place, en tenant compte du plan alimentaire.
- Le plan alimentaire est le même pour tous les collèges. Il a été élaboré par les chefs de cuisine et le conseil en diététique du Département et devra être mis en œuvre à partir d'octobre 2025.
- Le plan alimentaire pour les collèges avec demi-pension ainsi que le plan alimentaire pour les collèges dotés d'un internat figurent en annexe du présent règlement.
- Les menus sont élaborés sur 20 jours et doivent être contrôlés et validés par le conseil en diététique.
- Le collège bénéficie de conseils ou de propositions des services départementaux visant à améliorer les menus et permettre de les rendre conformes à la réglementation.
- Les menus seront ensuite approuvés par le chef d'établissement, et le ou la secrétaire générale du collège.
- Certains paramètres importants devront être pris en compte, comme la saisonnalité, l'élimination progressive des AUT (aliments ultras transformés) qui nuisent à la santé, ainsi que la qualité et l'originalité des plats proposés pour un public cible.
- Chaque collège devra prendre en compte la réglementation mise en place pour une alimentation durable

La loi Egalim complétée par la loi Climat et résilience, prévoit plusieurs dispositions pour la restauration collective :

- « L'achat de produits durables et de qualité, les produits bio, au moins un menu végétarien par semaine, la diversification des protéines, la mise en place de lutte contre le gaspillage alimentaire, privilégier le self collaboratif quand cela est possible afin de limiter le gaspillage, et être en mesure de faire deux campagnes de pesage dans l'année afin de mettre en place des actions significatives pour la gestion du gaspillage alimentaire. »
- Chaque établissement est tenu de télédéclarer ses données Egalim annuellement sur le site « Ma cantine ».
- Le collège doit être en mesure d'informer les convives du niveau de ses actions.

Dans un souci d'égalité, un coût cible minimum pour l'achat des denrées alimentaires est proposé par la collectivité. Chaque collège peut concevoir ses achats à partir d'une même base tarifaire, sans pour autant en figer ce seuil qui pourra être dépassé.

2-1-2 Le temps du déjeuner

Le temps du déjeuner est un moment qui contribue à la qualité de vie dans l'établissement et à la santé des élèves à qui la priorité d'accueil est donnée.

Par leur accompagnement, l'ensemble des personnels intervenant au service de restauration participe à la qualité d'accueil et à l'éducation des élèves notamment sur le goût.

Concernant le service du repas des internes du soir, sachant que l'ensemble des agents a suivi les formations nécessaires relatives à l'HACCP et la remise en température, il n'est pas nécessaire qu'un cuisinier soit affecté au service du soir. Si toutefois une autre organisation était mise en place, en cas d'absence d'un cuisinier le matin créant un contexte pouvant fragiliser la production des repas du midi, le Département déclinera toute responsabilité s'il n'est pas en mesure de combler ce déficit en personnel.

Afin d'accompagner et sécuriser l'intervention des agents du service général sur le service restauration des internes, un protocole est joint en annexe 3.

Sauf cas spécifique et en accord avec la direction de l'établissement, les demi-pensionnaires inscrits devront prendre leur repas au restaurant scolaire. Quel que soit le menu, les collégiens devront se rendre au réfectoire pour prendre leur repas.

Dans un souci de lutte contre le gaspillage alimentaire, il nous semble aussi important de rappeler la nécessité de communiquer en début de matinée, au chef cuisinier, les effectifs des collégiens qui mangent au restaurant scolaire.

Aucune denrée extérieure, ni boisson (en dehors d'un protocole d'accueil individualisé dûment formalisé) ne peut être ni amenée en salle de restauration, ni stockée dans les chambres froides, réfrigérateurs du service de restauration pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Toute denrée doit être consommée sur place et en aucun cas, sortie en dehors de la cantine scolaire par l'ensemble des usagers ou personnels, à l'exception des paniers repas qui sont confectionnés pour les sorties scolaires ou jours de grèves.

Sauf accord du Département et du collège formalisé par un conventionnement préalable, pour des raisons d'hygiène et de responsabilité, les locaux et les équipements de production des repas ne doivent pas être utilisés par d'autres personnels que ceux affectés par le Département sur des missions en service de restauration.

Les règles de discipline applicables au sein du service de restauration sont celles établies dans le règlement intérieur du collège et relèvent de l'appréciation du chef d'établissement.

Les tâches de surveillance des élèves et de contrôle des droits d'accès en restauration ne relèvent pas de la responsabilité du Département.

2-1-3 Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Le Département, en collaboration avec le laboratoire d'analyses départemental, souhaite mettre à disposition des collèges un plan de maîtrise sanitaire (PMS) commun.

Le Département proposera un accompagnement afin de pouvoir compléter et/ou finaliser ce document.

2-1-4 Accompagnement à l'optimisation des contrats

Le Département développera les groupements de commande ou tous les achats afin d'optimiser les coûts des contrats relatifs aux matériels destinés à la restauration (contrat de maintenance des matériels de cuisine, dégraissage des hottes et bacs à graisse, ...) et des achats de denrées alimentaires.

2.2 – Les usagers du service : fonctionnement et accès

Peuvent bénéficier du service les usagers suivants :

2-2-1 - Les élèves

Il s'agit des élèves régulièrement inscrits dans l'établissement en tant que demi-pensionnaires, internes ou externes bénéficiant d'une prestation occasionnelle à l'unité.

Les élèves extérieurs à l'établissement accueillis dans le cadre d'échanges entre établissements peuvent également prendre leur repas à l'aide d'un paiement à l'unité.

2-2-2 - Les personnels ou commensaux

Il s'agit :

- Des personnels titulaires, stagiaires ou contractuels affectés à temps plein ou partiel dans l'établissement.
- Des personnels de l'Education Nationale ou du Département qui interviennent régulièrement dans l'établissement dans le cadre de l'exercice de leurs missions.

2-2-3 - Les hébergés

Il s'agit des élèves et des personnels d'autres établissements, des écoles maternelles et primaires accueillis dans le cadre d'une convention signée avec l'établissement d'accueil, l'établissement d'origine et le Conseil départemental, les personnes âgées, les enfants accueillis dans le cadre d'activités périscolaires.

2-2-4 - Les hôtes de passage

Il s'agit des partenaires de l'établissement (membres du Conseil d'Administration, représentants des organisations de parents d'élèves, formateurs, stagiaires de formation continue, personnels d'inspection et autorités académiques, personnels des services de la collectivité territoriale, à l'appui d'une convention avec le comité des œuvres sociales du conseil départemental...), organismes conventionnés que le chef d'établissement aura autorisés à déjeuner en raison d'activité ayant trait à la vie de l'établissement.

2-2-5 - L'accès au service de restauration par carte magnétique

Dans le cas où l'accès au service de restauration s'effectue avec une carte magnétique d'accès personnel, celle-ci sera fournie en début de scolarité selon les modalités tarifaires propres à chaque établissement.

Celle-ci doit être conservée tout au long de la scolarité.

En cas de perte ou de détérioration, l'élève devra en assurer le remplacement des fournitures tarifaires propres à chaque établissement, définies par son conseil d'administration.

2-3 - Accès à la salle de restauration mise à disposition des adultes de l'établissement

L'accès à la salle de restauration mise à disposition des adultes de l'établissement doit tenir compte de l'application des principes HACCP en matière d'hygiène et traçabilité des denrées alimentaires introduites dans un service de restauration.

Dans le cas où la salle de restauration mise à disposition des adultes de l'établissement se situe au sein de l'unité de restauration, les personnels de l'établissement ainsi que les agents du Département ne peuvent y introduire de denrées alimentaires personnelles et prennent leur repas dans le cadre du service de restauration collective.

Dans le cas où la salle de restauration mise à disposition des adultes de l'établissement se situe en dehors de l'unité de restauration, les personnels de l'établissement ainsi que les agents du département peuvent y accéder avec leur propre repas et utiliser les équipements dédiés mis à disposition dans cette salle (tables, chaises, éventuellement micro-ondes et réfrigérateur). En revanche, ils ne peuvent bénéficier d'aucune denrée (y compris, pain, beurre, café, ...), d'aucun consommable (serviettes de table, vaisselle...), d'aucune vaisselle, mis à disposition des usagers qui paient pour le service de restauration.

Pour ce qui concerne le petit déjeuner des agents de service, le secrétaire général, sous couvert du chef d'établissement, détermine les règles.

2-4 - Discipline – respect des locaux

Les usagers sont tenus de respecter la composition du plateau et le nombre de composantes du repas, faciliter le travail des personnels de service et d'entretien et respecter la discipline imposée par le règlement intérieur du collège lors de la pause repas. Toute dégradation constatée pourra être facturée.

Le ou la chef(fe) d'établissement prend les mesures disciplinaires, y compris les exclusions nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration.

Partie 3 L'accueil des collégiens

3-1 - Modalités d'inscription

Le représentant légal inscrit l'élève au service de restauration en début ou en cours d'année scolaire (cas spécifique). Cette inscription est soumise à la validation du chef d'établissement.

Le choix du statut d'un élève vaut pour l'année scolaire entière (demi pensionnaire, externe, interne). Les changements en cours d'année ne seront accordés par le chef d'établissement, et à sa libre appréciation, que pour des raisons majeures dûment justifiées.

La demande de changement de régime peut être pris en compte pour le début de trimestre suivant :

- Soit pour le trimestre 2 (janvier-février-mars) avant le 15 décembre ;
- Soit pour le trimestre 3 (avril-juin-juillet) avant le 15 mars.

3-2 - Cas particulier d'un élève atteint d'une allergie ou d'un trouble alimentaire

Le service de restauration accueille les élèves atteints d'allergies ou de troubles alimentaires conformément au principe général du droit d'accès des usagers aux services publics et dans le strict respect de la réglementation (circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil en collectivité d'enfants et d'adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période). Dans ce cadre, le représentant légal doit solliciter, par écrit, le chef d'établissement pour 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.

Le médecin traitant doit contacter le médecin scolaire pour convenir des modalités de prise en charge du collégien concerné. Ils définissent, en relation avec le représentant légal, le chef d'établissement, l'infirmier(e), le cuisinier... les dispositions à mettre en place y compris, si nécessaire, par l'établissement d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.). L'établissement ne peut pas être tenu responsable d'un incident dans l'hypothèse où l'allergie n'a pas été déclarée au préalable, par écrit, au chef d'établissement.

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.) ne pourra être accueilli au sein du service de restauration jusqu'à la mise en place effective des procédures ad hoc.

3-3 - Modalités de facturation

Les tarifs sont fixés par décision du Département tous les ans et sont applicables, par année civile, à compter du 1er janvier de l'exercice.

Exceptionnellement, pour l'année 2025 et la mise en place de la tarification unique, les tarifs seront applicables au 1er septembre 2025.

Afin de garantir un principe d'égalité sur l'ensemble du département audois, ils sont uniformisés pour l'ensemble des collèges publics.

3-3-1 – Forfait

Généralités

Le forfait demi-pension et le forfait internat sont fixés annuellement.

La tarification de la restauration est établie en fonction du nombre de jours de fonctionnement du restaurant scolaire, en trimestres inégaux, répartis en trois trimestres, sur une base annuelle (nombre de jours) variable chaque année selon le calendrier scolaire.

Le mode de facturation repose sur le principe du forfait annuel payable trimestriellement. Les factures sont payables par virement, chèque bancaire ou postal, espèces, prélèvement selon les modalités de chaque collège.

Ce nombre de jours est en adéquation avec la réalité du nombre de jours effectifs d'ouverture du service de restauration en fonction du calendrier scolaire.

Après accord du chef d'établissement, du secrétaire général et de l'agent comptable, des délais de paiement, des paiements fractionnés pourront être accordés sur demande du représentant légal pour le trimestre considéré.

Le nombre de jours annuels de fonctionnement du service est explicite au budget du Département.

Ce nombre de jours est en adéquation avec la réalité du nombre de jours effectifs d'ouverture du service de restauration en fonction du calendrier scolaire

Périodes retenues pour la facturation :

- du 1er janvier au 31 mars
- du 1er avril à la date de fin des cours pour l'année scolaire concernée
- de la date de rentrée scolaire au 31 décembre

Si le collège est centre d'examen ou que des dispositions particulières sont envisagées en fin d'année scolaire, cela doit être pris en compte dans le décompte des jours de fonctionnement et des repas à facturer.

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

Forfait demi-pension :

L'établissement est tenu de proposer un forfait de demi-pension 4 jours, comprenant le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Les établissements disposant d'un internat peuvent également proposer un forfait demi-pension 5 jours, incluant le mercredi

Enfin, les collèges en réseau d'éducation prioritaire peuvent proposer des forfaits de demi-pension pour un jour, deux jours ou trois jours.

Un fonds qualité est également instauré. Il consiste en une participation du Département venant en complément du tarif, et dont le montant est fixé annuellement. Afin de pouvoir en bénéficier, les établissements doivent contractualiser avec le Département. Cette contractualisation est assortie d'objectifs liés à la qualité des repas (Obligations réglementaires Egalim, circuits courts, bio...).

Forfait internat :

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

3-3-2 - Repas occasionnel à l'unité

Les élèves non-inscrits comme demi-pensionnaires peuvent être admis exceptionnellement, après accord du chef d'établissement ou du secrétaire général, au service de restauration, au tarif du repas occasionnel à l'unité.

Cette possibilité offerte aux familles ne se substitue pas au régime du forfait et n'est possible que le lundi – mardi – jeudi et vendredi.

Ce repas occasionnel est fondé sur le principe de paiement avant la prestation. Pour l'achat de repas, l'élève est tenu de se rapprocher des services administratifs de l'établissement.

3-3-3 - La gestion des impayés

Le recouvrement contentieux des créances impayées est effectué selon les règles de droit commun, avec si besoin le concours d'un huissier de justice ou la mise en place d'une saisie administrative. Si aucune issue favorable n'est trouvée, malgré les démarches entreprises, l'établissement se réserve le droit d'exclure l'élève du régime de demi-pension.

3-4 - Remises d'ordre

3-4-1 - Remise d'ordre accordée de plein droit

La remise d'ordre est accordée, dès le premier jour d'absence, sans qu'il soit nécessaire d'en faire la demande dans les cas suivants :

- fermeture de l'établissement par décision administrative,
- fermeture du service de restauration,
- sortie pédagogique ou voyage scolaire organisé par l'établissement, pendant le temps scolaire, lorsque la restauration reste à la charge des familles,
- stage en entreprise, sauf si un accueil est prévu dans un autre établissement public avec facturation au collège d'origine,
- motif exceptionnel relevant de la décision du chef d'établissement.

3-4-2 - Remise d'ordre accordée sous conditions

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

- élève absent pour raisons médicales, après 14 jours calendaires consécutifs d'absence
- changement d'établissement scolaire en cours de période.
- motif exceptionnel relevant de la décision du chef d'établissement.

3-4-3 - Calcul de la remise d'ordre

Le collège détermine le nombre de repas non consommés faisant l'objet de la remise d'ordre. Le montant de la remise d'ordre consentie correspond au tarif journalier réglé par les familles.

En raison du caractère forfaitaire et annuel des tarifs, les élèves qui, par convenances personnelles, ne mangent pas au restaurant scolaire certains jours ne bénéficient d'aucune remise.

La facture du troisième trimestre (avril/juillet) est due jusqu'à la date officielle de la fin de l'année scolaire. Par conséquent, les départs anticipés des élèves ne permettent pas de bénéficier de remise d'ordre.

3-5 - Les Bourses Nationales

Les bourses nationales sont attribuées par l'Éducation Nationale aux familles, sous conditions de ressources de la famille. La demande de bourses est une démarche individuelle des familles, effectuée en tout début d'année scolaire.

Pour les élèves boursiers demi-pensionnaires ou pensionnaires, le montant de la bourse nationale des collèges vient en déduction du montant des frais de restauration et d'hébergement.

Le montant de la bourse nationale de collège est fixé forfaitairement par l'Éducation Nationale pour l'année considérée.

3-6 - Les Fonds sociaux de l'État

Des fonds attribués par l'État peuvent être alloués par l'établissement scolaire à certaines familles afin de leur permettre de faire face à des situations difficiles et d'assumer éventuellement des dépenses du service de restauration de l'établissement. La demande est à formuler auprès de l'administration de l'établissement et/ou de l'assistante sociale du collège. Le montant de l'aide accordée est déduit de la somme due par la famille.

3-7 - Les aides du Département en faveur du SRH

- La tarification solidaire accordée par le Département au profit des collégiens demi-pensionnaires boursiers concerne le forfait ½ pension 4 jours/semaine, forfait obligatoirement proposé par l'ensemble des collèges à compter de la rentrée 2025/26.

De manière facultative, chaque établissement pourra proposer d'autres forfaits, en fonction de situations particulières :

- Un DP 5 (forfait 5 jours), incluant le mercredi (collège avec internat)
- Un DP 1 – 2 – 3 (réservé aux élèves des collèges en REP)

Une délibération annuelle de la Commission permanente en déterminera le montant.

Cette tarification solidaire prendra la forme d'une subvention versée trimestriellement au budget SRH de chaque collège concerné. Son montant individualisé sera directement déduit de la facture de restauration émise par les établissements.

- En complément de la tarification solidaire, le Département de l'Aude instaure un fonds de Soutien Exceptionnel à la Restauration Scolaire (SERS) qui peut être mobilisé dans les cas suivants :

- Circonstances particulières survenues en cours d'année, non prises en compte dans l'attribution des bourses (décès, maladie, divorce, accidents de la vie...)
- Familles en difficulté ne remplissant pas les conditions formelles d'accès aux bourses : illettrisme, réfugiés, etc...
- Familles en difficultés au revenu immédiatement supérieur au seuil limite de l'octroi des bourses
- Demande exceptionnelle du chef d'établissement

L'accès à ce dispositif, selon les besoins et dans la limite de l'enveloppe disponible, devra être motivé par les chefs d'établissement et mobiliser conventionnellement et à parité les fonds sociaux des établissements.

- Fonds qualité

Afin de compléter le dispositif général concernant la restauration scolaire et de permettre aux EPLE disposant d'un service de restauration de disposer des crédits nécessaires pour compenser les hausses des coûts des denrées et atteindre les objectifs de la loi Egalim, le Département de l'Aude instaure un fonds qualité. Ce fonds a pour objet de soutenir financièrement la qualité alimentaire des repas produits dans les cantines des collèges audois. Ses modalités de versements

sont définies dans une délibération annuelle spécifique de la
Département.

Partie 4 – L'accueil des autres usagers

Les tarifs sont fixés par décision du Département tous les ans et sont applicables, par année civile, à compter du 1er janvier de l'exercice. Afin de garantir un principe d'égalité sur l'ensemble du département audois, ils sont uniformisés pour l'ensemble des collèges publics.

Exceptionnellement, pour l'année 2025, les tarifs seront applicables au 1er septembre 2025.

4-1 - Les personnels ou commensaux

Tous les personnels dont la demande d'admission est acceptée par le ou la chef(fe) d'établissement sont accueillis sous le régime du paiement à la prestation.

Le tarif des repas des personnels ou commensaux relève d'une déclinaison du tarif de base de demi-pension, de la manière suivante :

- Catégories B et C, AED, AESH, EMAT et ATTE toute catégorie : tarif de base
- Catégories A : tarif de base majoré.

Ils s'acquittent du prix des repas consommés au tarif fixé en prépaiement par l'achat d'un ticket ou le chargement d'une carte. S'agissant d'un service facultatif, le non-paiement des prestations pourra entraîner le refus de l'accès au service de restauration par le ou la chef(fe) d'établissement. Seule une régularisation de la situation pourra rétablir l'accès.

4-2 - Les hébergés et hôtes de passage

Tous les hôtes de passage, sans exception, paient leur repas auprès des services de gestion avant la prise du repas, selon le tarif fixé annuellement, selon les conditions prévues par l'établissement.