

# REGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT DU COLLEGE MARCEL GRILLARD

Article 1 - Objectifs généraux du service annexe d'hébergement

Article 2 - Règles générales de fonctionnement

Article 3 - Accès au service de restauration et d'hébergement

Article 4 - Modalités d'inscription

Article 5 - Tarification et aides sociales

Article 6 - Modalités de règlement

Article 7 - Remises d'ordre

Article 8 - Engagements de chaque convive

Article 9 – Abrogation des dispositions antérieures

Vu le Code de l'éducation et notamment l'article L.213-2 du Code de l'éducation ;

Vu le Code général des collectivités territoriales ;

Vu les dispositions de la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales ;

Vu les dispositions de la loi EGALIM n° 2018-938 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 ;

Vu le Décret n°85-934 du 4 septembre 1985 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement, modifié ;

Vu la réglementation en vigueur en termes d'hygiène, d'allergie, d'information, de nutrition et d'équilibre alimentaire applicables aux EPLE ;

Vu la convention signée entre le Département et l'établissement en date du 24 juillet 2007 ; Vu la délibération du Conseil départemental en date du 26 septembre 2019 présentant le règlement-cadre du service de restauration et d'hébergement des collèges publics de la Manche :

Vu la délibération du Conseil d'administration de l'établissement en date du 1er juillet 2021;

#### PREAMBULE

L'article 82 de la loi n°2004-809 du 13 août 2004 confie à la collectivité de rattachement dans les établissements dont elle a la charge l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves.

Parmi ces missions, la restauration et l'hébergement des élèves, communément appelés dans les établissements publics locaux d'enseignement « service annexe d'hébergement », constituent un service public local à caractère facultatif placé sous la responsabilité directe du Département et dont la gestion courante est déléguée à chaque établissement public local d'enseignement (EPLE).

Le présent règlement a pour objet de fixer les modalités de fonctionnement du service de restauration et d'hébergement du collège Marcel Grillard en tenant compte des grandes orientations voulues par le Département de manière à offrir un service public de restauration de qualité. Le collège élabore son règlement intérieur du service de restauration et d'hébergement en se basant obligatoirement sur le règlement-cadre élaboré par le Département, étant précisé que l'établissement reste libre d'y apporter des précisions et/ou l'adapter aux spécificités locales ou encore selon le fonctionnement interne décidé par la direction. Le règlement intérieur ainsi défini fera l'objet d'une présentation au conseil d'administration de l'établissement.

# Article 1 – Objectifs généraux du service annexe d'hébergement

Le collège doit être un lieu d'éducation au goût, à la nutrition, à la culture alimentaire et à la découverte des produits locaux.

Le service de restauration scolaire contribue à la qualité de vie et à la santé de tous les usagers au sein de l'établissement et particulièrement des élèves. Il participe à la mission éducative du collège.

Le Département de la Manche et la direction de chaque établissement se doivent de mettre en place un service public de restauration de qualité, respectueux de l'équilibre alimentaire, et de solidarité notamment en ce qu'il constitue un service à caractère social, élément clé de la santé, de l'intégration, de l'éducation et de la réussite scolaire des collégiens manchois.

La qualité des repas servis est en lien avec le Plan National de Nutrition Santé 2018/2022 et la loi EGALIM n° 2018-938 du 30 octobre 2018, qui mettent l'accent sur la nécessité, d'une part de diversifier les aliments (notamment grâce aux lieux et modes d'approvisionnement ainsi que l'origine des produits) et d'autre part de consommer des produits issus de cultures avec un faible taux d'exposition aux pesticides.

## Article 2 – Règles générales de fonctionnement

Durant la période de présence des élèves, le service de restauration et d'hébergement fonctionne les lundi, mardi, jeudi et vendredi. Le service est ouvert de 11h40 à 13h30. Toute autre amplitude nécessitée par le contexte local donne lieu à une organisation particulière mise en œuvre conjointement par l'établissement et le Département de la Manche.

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

Les menus sont élaborés en respectant l'équilibre alimentaire et notamment les recommandations et obligations du G.E.M.R.C.N. Le collège s'efforce de contribuer à l'éducation du goût tout au long de l'année scolaire tout en informant et communiquant auprès des convives sur la saisonnalité des produits servis et privilégie dialogue, partage et pédagogie autour de l'équilibre alimentaire.

Les consignes affichées à l'entrée du restaurant scolaire doivent être respectées. Les élèves demi-pensionnaires sont sous la responsabilité du chef d'établissement. Un contrôle des présences est effectué chaque jour. Toute absence prévisible à la demi-pension doit être signalée par écrit le plus tôt possible ou anticipée par les familles auprès du personnel de la vie scolaire et/ou du pôle administratif de manière à informer l'équipe de restauration et prévenir le gaspillage alimentaire.

Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement consommées sur place. Aucun aliment ne peut être sorti de la salle de restaurant. Sauf avis dérogatoire du chef d'établissement, pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, il n'est pas autorisé aux usagers d'introduire des aliments périssables dans le restaurant du collège, au moment du service, à l'exception des paniers repas fournis par la famille dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé et sous le contrôle de l'infirmière de l'établissement.

En cas de non-communication à l'établissement d'un régime alimentaire particulier d'origine médicale, l'établissement et le Département de la Manche ne pourront être tenus pour responsables et sont par conséquent dégagés de toute responsabilité en cas d'accident.

En vertu du décret 2015-447 du 17 avril 2015 sur l'affichage des produits allergènes, l'établissement s'engage à afficher la liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans les préparations servies aux convives.

# Article 3 – Accès au service de restauration et d'hébergement

Le chef d'établissement se réserve le droit d'accepter ou de refuser l'accès au service de restauration à toute personne extérieure à l'établissement. 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.

Ont accès prioritairement au service de restauration les personnes entrant dans l'une des catégories suivantes :

- les élèves régulièrement inscrits dans l'établissement ayant la qualité de demipensionnaires ;
- les élèves occasionnels (externes bénéficiant du paiement à la prestation « ticket élève ») ;
  - les commensaux (personnels de l'Éducation nationale, ATTEE).

Peuvent bénéficier du service de restauration, si les capacités d'accueil et de personnels sont suffisantes :

- les élèves du premier degré, leurs accompagnants, les lycéens, des élèves et commensaux d'un autre établissement sous réserve d'une convention entre les collectivités de rattachement et le (les) établissement(s);
- les hébergés occasionnels (à titre exceptionnel, le chef d'établissement peut décider d'attribuer la qualité d'« hébergés occasionnels » en dehors d'une convention dans la limite des possibilités d'accueil de la restauration) ;
- les personnels du Département travaillant ponctuellement dans l'établissement ou non, sous réserve d'une pré-réservation de 2 jours, les stagiaires en formation continue, les personnes extérieures au collège accueillies par le chef d'établissement ou invitées par la collectivité territoriale, avec l'accord de celui-ci.

L'accès au service de restauration et le passage au self s'effectuent sous condition d'attribution d'une carte (facturée en cas de perte ou détérioration). Tout élève passant au self sans carte quatre fois consécutives s'expose à une punition.

# Article 4 –Modalités d'inscription

L'inscription au service de restauration en qualité de demi-pensionnaire (forfait 4 jours : lundi, mardi, jeudi, vendredi) est validée pour l'année scolaire en cours par le chef d'établissement dès la rentrée.

Sauf cas particulier, notamment demande du chef d'établissement, les changements de qualité (ex : demi-pensionnaire devenant externe) ne s'effectuent, après accord du chef d'établissement, qu'en début de trimestre et doivent faire l'objet d'une demande écrite de la famille au plus tard huit jours après le début du trimestre.

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre exceptionnellement leur repas au tarif « ticket élève » sous réserve de s'inscrire dans un délai fixé par l'établissement. Le ticket repas est limité à deux fois par semaine, au-delà duquel le système du forfait de tarification s'applique.

Les élèves externes et les commensaux doivent avoir acquitté leur repas auprès du pôle administratif avant le passage au restaurant scolaire.

# Article 5 – Tarification et aides sociales

Tarification :

Le coût de l'hébergement est forfaitaire.

Les forfaits élèves sont proposés par le conseil d'administration du collège pour l'année civile et validés par le Conseil départemental de la Manche. Ils sont calculés à partir du nombre de

jours d'ouverture du service de restauration et sont ensuite répartis forfaitairement par trimestre. La tarification de la demi-pension est répartie en trois termes inégaux \*:

- > rentrée scolaire 31 décembre
- > 1er janvier 31 mars
- > 1er avril fin de l'année scolaire.

\* Compte tenu du découpage et des congés, le nombre forfaitaire de jours par période ne correspond pas obligatoirement au nombre de jours d'ouverture du service annexe d'hébergement durant la période.

Tout trimestre commencé en qualité de demi-pensionnaire est dû en entier en cette qualité, sauf cas prévu dans le régime des remises d'ordre (cf article 7).

De par l'inscription au forfait, tout repas non pris ne peut être décompté. Les absences occasionnelles ou régulières n'ouvrent pas droit à une remise et ne peuvent faire l'objet de remboursement.

#### Aides sociales :

Des dispositifs d'aides sociales sont proposés par l'Education nationale et le Département de la Manche afin de réduire le coût des frais de restauration et d'hébergement supportés par les familles :

- les bourses nationales
- les fonds sociaux
- les bourses départementales (pour les élèves demi-pensionnaires), sous réserve du maintien du dispositif départemental
- l'aide à la gratuité des frais d'hébergement (pour les familles allocataires du RSAsocle ou revenus équivalents), sous réserve du maintien du dispositif départemental.

Le montant des aides départementales versées directement à l'établissement est déduit des sommes dues par la famille.

Il est rappelé que le coût de revient d'un repas est supérieur au prix réglé par les familles. En effet le montant facturé n'englobe qu'une partie du coût de la masse salariale, des fluides, de la maintenance et de l'amortissement des matériels et équipements de restauration. Ainsi, le Département de la Manche assure une charge conséquente du coût réel de fabrication et de service des repas, bien que le service de restauration et d'hébergement scolaire soit un service public local facultatif.

# Article 6 – Modalités de paiement

Le forfait est payable par trimestre et d'avance en début de période. A réception de la facture appelée « avis aux familles », les familles disposent d'un délai de 14 jours pour la régler, directement auprès de l'établissement ou de l'agence comptable, soit :

- par chèque libellé à l'ordre de l'« agent comptable du collège Marcel Grillard » ;
- en espèces contre délivrance d'un reçu ;
- par virement bancaire;
- par télépaiement :
- par prélèvement automatique mensuel (selon échéancier fixe) dont l'autorisation vaut pour toute la durée de scolarité au collège.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée au pôle administratif du collège.

En accord avec l'agence comptable de l'établissement, des délais de paiement ou un

paiement fractionné, peuvent être éventuellement accordés sur demande écrite des familles.

S'agissant de la gestion des impayés, l'agent comptable de l'établissement est seul compétent pour recouvrer les créances et émettre un recours en cas de contentieux.

En cas de non-paiement des frais de demi-pension de la part des familles, aucune exclusion ou non réinscription du collégien à la restauration ou à l'hébergement ne pourra être prononcée, de telles mesures étant de nature à stigmatiser l'élève concerné. Toutefois, afin de responsabiliser les familles et de leur rappeler l'obligation d'assurer les besoins fondamentaux de leurs enfants (au premier rang desquels figure l'obligation d'entretien alimentaire telle que définie par les articles 205 et 373-2-2 du Code civil), une évaluation de la situation pourra être conduite par des professionnels de l'accompagnement social, relevant soit du Département, de l'Education nationale, de la Caisse d'Allocation Familiales ou d'un centre d'action sociale. Pour mémoire, lorsque la situation l'exige le cas échéant et lorsque les prestations familiales ne sont pas utilisées par les parents pour les besoins de l'enfant, une mesure judiciaire d'aide à la gestion du budget familial peut être prononcée.

## Article 7 - Remises d'ordre

La remise d'ordre est une réduction des frais de demi-pension, qui peut être accordée de plein droit ou sur autorisation du chef d'établissement.

La remise est de plein droit, sans que la famille n'en fasse la demande, dans les cas suivants :

- fermeture du service de restauration pour cas de force majeure (épidémie, grève du personnel, carence technique de l'établissement, aléa climatique ...) ou sur décision du chef d'établissement ;
- changement d'établissement scolaire en cours de période ;
- décès d'un élève :
- élève exclu par mesure disciplinaire ou retiré de l'établissement sur invitation de l'administration :
- élève participant à une sortie pédagogique, un séjour linguistique ou à un voyage scolaire (l'établissement ne fournissant aucun repas aux élèves et aux accompagnateurs à ces occasions) :
- élèves en stage ou séquence éducative prévue par les programmes. Toutefois, lorsque l'élève est hébergé dans un autre établissement public, le tarif de référence est celui de son établissement d'origine. Le collège règle directement l'établissement d'accueil au coût réel de la prestation fournie ;

La remise est de plein droit, à la demande expresse de la famille et sur présentation d'un justificatif, dans les cas suivants :

- absence pour maladie de l'élève (la remise d'ordre interviendra à partir du 5<sup>e</sup> jour consécutif d'absence, sur présentation d'un certificat médical) ;
- hospitalisation de l'élève (la remise d'ordre interviendra à partir du 1<sup>er</sup> jour d'absence, sur présentation d'un certificat médical).

La remise d'ordre peut-être accordée par le chef d'établissement, à la demande de la famille et sans obligation de motivation, si les conditions cumulatives suivantes sont remplies :

- délai de prévenance impératif de guinze jours calendaires.
- absence d'au moins 9 jours consécutifs pendant les jours d'ouverture de l'établissement.

Toute demande doit obligatoirement être formulée par écrit.

En dehors de ces cas, toute remise d'ordre est exclue et le paiement sera exigé. Il en est de même en cas de suspension des transports scolaires dans la mesure où le service de restauration fonctionne normalement.

# Article 8 - Engagements de chaque convive

#### Respect

Les convives, élèves comme adultes, doivent s'engager à respecter et à faciliter le travail des personnels de service et d'entretien.

Ce principe impose à tous politesse, respect et courtoisie envers le personnel et les autres élèves.

Il est rappelé que la fréquentation de la demi-pension est un service rendu aux familles et aux personnels et n'a aucun caractère obligatoire.

Une tenue correcte à table est exigée de tous.

Tout manquement aux règles de bonne tenue et de discipline générale commis par les usagers pourra être sanctionné selon les dispositions réglementaires en vigueur et en application du règlement intérieur de l'établissement et entraîner une observation voire une exclusion temporaire ou définitive de l'usager de la demi-pension.

### Dégradations

L'établissement réclamera un dédommagement aux usagers ayant commis une dégradation volontaire ou résultant d'indiscipline caractérisée.

## Engagement citoyen

Le convive doit être « acteur de son plateau » et doit s'engager à ne pas générer de gaspillage alimentaire et notamment en ne prenant que les quantités qu'il peut consommer. Les tables, les chaises et les locaux doivent être laissés propres et en bon état après la prise des repas.

Dans une démarche de développement durable, un tri participatif peut être demandé aux convives lors du retour des plateaux et ce, selon le type de laverie en place dans l'établissement (laverie participative ou non, tri des déchets en vue de leur valorisation). Les consignes relatives au débarrassage des tables doivent être respectées.

# Article 9 – Abrogation des dispositions antérieures

Le présent règlement abroge les dispositions du règlement intérieur du collège Marcel Grillard qui lui sont contraires.

Le Chef d'étales soment,

Marc HENRERIC

