



DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

**DELIBERATION DE LA COMMISSION PERMANENTE
DU CONSEIL DEPARTEMENTAL**

REUNION DU 29 JUIN 2026

PRESIDENCE DE MONSIEUR JEAN-CLAUDE LEROY

Secrétaire : M. Alexandre MALFAIT

Étaient présents : M. Jean-Claude LEROY, Mme Mireille HINGREZ-CÉRÉDA, M. Daniel MACIEJASZ, Mme Valérie CUVILLIER, Mme Blandine DRAIN, Mme Maryse CAUWET, M. Ludovic LOQUET, Mme Bénédicte MESSEANNE-GROBELNY, M. Jean-Claude DISSAUX, Mme Laurence LOUCHAERT, M. Laurent DUPORGE, M. Alain MEQUIGNON, Mme Evelyne NACHEL, Mme Florence WOZNY, M. Jean-Jacques COTTEL, Mme Caroline MATRAT, M. Sébastien CHOCHOIS, Mme Sophie WAROT-LEMAIRE, Mme Carole DUBOIS, M. Olivier BARBARIN, Mme Zohra OUAGUEF, M. Etienne PERIN, Mme Maryse DELASSUS, M. Claude BACHELET, M. Bruno COUSEIN, M. Philippe FAIT, M. Alexandre MALFAIT, Mme Sylvie MEYFROIDT, Mme Brigitte PASSEBOSC, M. Marc SARPAUX, Mme Marie-Line PLOUVIEZ, M. Steeve BRIOIS, M. Ludovic PAJOT, M. René HOCQ, Mme Emmanuelle LEVEUGLE.

Excusé(s) : Mme Karine GAUTHIER, M. André KUCHCINSKI, Mme Fatima AIT-CHIKHEBBIH, M. Pierre GEORGET, Mme Maïté MULOT-FRISCOURT, Mme Stéphanie RIGAUX, Mme Emmanuelle LAPOUILLE, M. Frédéric MELCHIOR, M. François LEMAIRE.

Assistant également sans voix délibérative : M. Jean-Louis COTTIGNY, M. Bertrand PETIT, M. Jean-Marc TELLIER.

Excusé(s) sans voix délibérative : M. Michel DAGBERT.

**SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS
PUBLICS LOCAUX D'ENSEIGNEMENT - LE RÈGLEMENT DÉPARTEMENTAL DE
LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS
LOCAUX D'ENSEIGNEMENT**

(N°2026-278)

La Commission Permanente du Conseil départemental du Pas-de-Calais,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et, notamment, ses articles L.3121-14, L.3121-14-1, L.3211-1 et L.3211-2 ;

Vu le Code de l'Éducation, notamment articles L.213-2, L.421-23, R.531-52, R.531-53 et D.351-9 ;

Vu la délibération n°2021-257 du Conseil départemental en date du 01/07/2021 « Délégation d'attributions à la Commission Permanente » ;

Vu la délibération n°2023-8 du Conseil départemental en date du 30/01/2023 « Plan collège :

construisons ensemble le collège de demain en Pas-de-Calais pour une égalité réelle des chances » ;

Vu la délibération n°2022-484 du Conseil départemental en date du 21/11/2022 « Agir avec vous pour se réaliser dans le Pas-de-Calais - Pacte des réussites citoyennes » ;

Vu la délibération n°2020-308 du Conseil départemental en date du 28/09/2020 « Réforme des modalités de financement des collèges publics » ;

Vu la délibération n°11 du Conseil Général en date du 30/06/2008 « Modalités de fonctionnement des services annexes d'hébergement des collèges publics pour l'exercice 2009 – Fixation des tarifs, règlement départemental et charte qualité de la restauration scolaire » ;

Vu la délibération n°2025-353 de la Commission Permanente en date du 15/09/2025 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics – pour une tarification sociale, différenciée et juste – fixation des tarifs 20026 » ;

Vu la délibération n°2025-352 de la Commission Permanente en date du 15/09/2025 « Subventions spécifiques de fonctionnement aux Établissements Publics Locaux d'Enseignements (EPL) » ;

Vu la délibération n°2025-112 de la Commission Permanente en date du 22/04/2025 « Service Restauration Hébergement (SRH) des collèges publics – pour une tarification sociale, différenciée et juste – modalités d'accompagnement et de fixation des tarifs 2025 – éléments complémentaires » ;

Vu la délibération n°2024-431 de la Commission Permanente en date du 14/10/2024 « Service de restauration et d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement – convention d'hébergement de restauration scolaire – année 2024 Commune de Hesdin » ;

Vu la délibération n°2023-487 de la Commission Permanente en date du 20/11/2023 « Le règlement départemental de la restauration scolaire dans les établissements publics locaux d'enseignement » ;

Vu la délibération n°2023-438 de la Commission Permanente en date du 16/10/2023 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics du Pas-de-Calais - gestion généralisée en version op@le au 1er janvier 2024 » ;

Vu la délibération n°2022-412 de la Commission Permanente en date du 17/10/2022 « Service de restauration et d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement - règles communes aux mutualisations des services de restauration et d'hébergement des collèges publics du Pas-de-Calais avec des communes et des EPCI » ;

Vu le rapport du Président du Conseil départemental, ci-annexé ;

Vu l'avis de la 3^{ème} commission « Éducation, Culture, Sport et Citoyenneté » rendu lors de sa réunion en date du 01/06/2026 ;

Après en avoir délibéré,

DECIDE :

Article 1 :

D'abroger l'article 1 de la délibération n°2023-487 de la Commission Permanente du 20 novembre 2023 adoptant le règlement départemental de la restauration scolaire dans les Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) du Pas-de-Calais, selon les modalités reprises au rapport joint à la présente délibération.

Article 2 :

D'adopter le règlement départemental de la restauration scolaire dans les Établissements Publics Locaux d'Enseignement du Pas-de-Calais, dans les termes du projet joint en annexe 1 (modifications identifiées en italique) à la présente délibération.

Dans les conditions de vote ci-dessous :

Pour : 44 voix (Groupe Socialiste, Républicain et Citoyen ; Groupe Communiste et Républicain ; Groupe Union pour le Pas-de-Calais ; Groupe Rassemblement National ; Non-inscrit) Contre : 0 voix Abstention : 0 voix
--

(Adopté)

.....
LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL,

Jean-Claude LEROY

ARRAS, le 29 juin 2026

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice générale des services,

Signé

Maryline VINCLAIRE



Le règlement départemental de la restauration scolaire
dans les Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLE)
du Pas-de-Calais

Vu le Code de l'Education, notamment les articles L. 213-2 et L. 421-23 et R. 531-52 et R. 531-53 et D.351-9 ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 28 septembre 2020 portant sur la fixation d'un taux de charges communes unifié et sur la fixation du coût à l'assiette ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 17 octobre 2022 portant sur les règles communes aux mutualisations des services de restauration et d'hébergement des EPLE publics du Pas-de-Calais avec des communes et des EPCI ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 14 octobre 2024 portant sur les modalités d'accompagnement de la tarification sociale, différenciée et juste.

Vu la délibération du Conseil départemental du 16 octobre 2023 portant sur la gestion généralisée en version op@le au 1er janvier 2024 des Services de Restauration et d'Hébergement des EPLE publics du Pas-de-Calais ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 22 avril 2025 portant sur le tarification sociale, différenciée et juste - modalités d'accompagnement – éléments complémentaires ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 15 septembre 2025 portant sur une tarification sociale, différenciée et sur la fixation des tarifs 2026 ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 15 septembre 2025 portant sur les modalités de financement des collèges publics du Pas-de-Calais ;

Vu la délibération du Conseil départemental portant sur les conventions de restauration types en vigueur.

Vu la délibération du Conseil départemental portant sur les critères et modalités d'attribution dans le cadre du F.C.S.H en vigueur ;

Vu le règlement intérieur général des services du Département du Pas-de-Calais ;

Vu les recommandations relatives à la nutrition du « Plan National de Santé » (PNNS) 2006 et 2010 et du « Groupe d'Études des Marchés de Restauration collective et Nutrition » (G.E.M.R.C.N.) ;

PRÉAMBULE

Conformément aux dispositions des articles L.213-2, L421-23 et R531-53 du code de l'Éducation, le Département du Pas-de-Calais détient la compétence de la restauration et de l'hébergement dans les Établissements Publics Locaux d'Enseignement et fixe le prix de la restauration scolaire dans les établissements dont il a la charge. Il s'agit d'un service annexe et facultatif au service public d'enseignement qui répond aux principes de continuité, d'égalité d'accès, de neutralité et de laïcité.

Le service de restauration contribue à l'accueil des collégiens et à la qualité du cadre de vie au collège. Il favorise l'accomplissement de la mission éducative et, à ce titre, fait partie intégrante du projet d'établissement.

En ce sens, le présent règlement définit les conditions et modalités d'organisation tant fonctionnelles que financières attendues par la collectivité suivant lesquelles le service de restauration doit se dérouler. Ce règlement prévaut sur tout autre règlement établi par le collège pour son service restauration, notamment en cas de dispositions contraires, mais ne remplace en aucun cas, le règlement intérieur de l'établissement, pour ce qui relève de sa compétence, qu'il vient compléter. Le présent règlement pourra être complété par la conclusion de convention entre le Département et le chef d'établissement.

Pour l'ensemble des cités mixtes, la gestion de ce service commun se fait en accord entre le Département du Pas-de-Calais et la Région Hauts-de-France par le biais d'une convention délibérée en Commission Permanente du Conseil départemental le 8 décembre 2025.

Le Département du Pas-de-Calais souhaite offrir aux collégiens, ainsi qu'à l'ensemble des usagers du service public de la restauration scolaire, un accès à une restauration de qualité.

Dans cette optique, le Département du Pas-de-Calais confie aux chefs d'établissement, assisté(e)s des secrétaires généraux, le soin d'assurer la gestion du service de la demi-pension, conformément aux modalités d'exploitation et aux objectifs fixés :

- Fournir une offre de repas diversifiée, équilibrée adaptée aux besoins ;*
- Lutter contre la précarité alimentaire en offrant un service accessible à tous ;*
- Renforcer l'approvisionnement bio, local et de qualité ;*
- Développer une éducation au goût aux usagers ;*
- Assurer la sécurité sanitaire.*

Les établissements sont appelés à informer les familles et les professionnels prenant en charge les enfants et à soumettre, pour information, au Conseil d'Administration, ce règlement départemental qui s'applique à compter du 1 septembre 2026.

SOMMAIRE

Article 1 – Fonctionnement et continuité du service public de la restauration scolaire

- a) *Le respect de la laïcité*
- b) Les compétences du Département
- c) Le fonctionnement
- d) *La communication externe*
- e) Le compte-rendu d'activité

Article 2 – Accès au service de restauration

2 - 1 Catégories d'usagers ayant accès au restaurant scolaire

- a) Les élèves des EPLE du Pas-de-Calais
- b) Les commensaux
- c) Les hébergés
- d) *Les hôtes de passage*

2 – 2 Modalités d'inscription au service de restauration scolaire

- a) Les demi-pensionnaires et internes des EPLE du Pas-de-Calais
- b) Les commensaux, les hébergés, les hôtes de passage

Article 3 – Conventions de Restauration

- a) Convention conclue dans le cas d'une Cuisine Centrale
- b) Convention conclue dans le cas d'hébergement ou de fabrication sans accueil mutualisé avec un établissement scolaire relevant d'une autre collectivité territoriale (Commune ou Région)
 - b.1) Prestations concernées et public bénéficiaire
 - b.2) Dispositions communes à la mutualisation de restauration scolaire
 - b.3) Matériels, équipements et ingénierie à la charge de la commune
 - b.4) Tarification des repas (communes, EPCI, Région)
 - b.5) Signature d'une convention de fonctionnement
 - b.6) Suivi et évaluation de la mutualisation
- c) Convention conclue dans le cas d'hébergement de collégiens dans un lycée ou de lycéens dans un collège
- d) Conventions tripartites « Partenaire » entre le Département, le collège, la commune ou le groupement de communes
 - Convention d'investissement
 - Convention de fonctionnement

Article 4 – Gestion financière

4 – 1 : Gestion du Service de Restauration et d'Hébergement (SRH)

4-1-1 Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH)

- 1) Taux de participation du FCSH
- 2) *Versement de la cotisation*
- 3) *Éligibilité et modalités d'attribution du FCSH*

4-1-2 Le coût à l'assiette

4 – 2 : Le Fonds de Roulement (en application de la Réforme du Cadre Budgétaire et Comptable (RCBC))

4 – 3 : Les engagements réciproques

Adoption au conseil d'administration

- Du Budget du Service Spécial de Restauration

Informations au conseil d'administration des délibérations du conseil départemental portant sur :

- Le règlement départemental
- Les tarifs de restauration scolaire
- Le taux de participation au FCSH
- Le taux de participation à la part viabilisation

4 - 4 : Modalités de facturation des élèves

- a) Le forfait « annuel » Demi-Pensionnaire 4 et/ou 5 jours, (élève non-boursier, *élève boursier Taux 1, élève boursier Taux 2, élève boursier Taux 3*)
- b) *Le forfait « annuel » semaine paire ou impaire*
- c) Dispositions communes aux forfaits annuels « 4 et/ou 5 jours Demi-Pensionnaire *boursier* et non boursier » et *aux forfaits « semaine paire ou impaire »*
- d) Paiement à la prestation / au ticket
- e) Le forfait internat
- f) Reversement sur facturation à un établissement d'accueil

4 - 5 : Modalités de règlement des frais d'hébergement des élèves

- a) Le forfait élève demi-pensionnaire et interne boursier et non boursier *et le forfait « annuel » semaine paire ou impaire*
- b) Le paiement à la prestation/ au ticket

4 - 6 : Modalités de gestion financière des commensaux, des hébergés et des hôtes de passage

- a) *Les commensaux*
- b) Les hébergés
- c) Les hôtes de passage

4 - 7 : Les remises d'ordre

- a) Les remises d'ordre de plein droit
- b) *Les remises d'ordre sous conditions*

4 - 8 : Tarification sociale différenciée et juste – modalités d'accompagnement

Article 5 – L'hygiène et sécurité alimentaire

- ❖ *Le Plan de Maitrise sanitaire (PMS)*
- ❖ *Le Laboratoire Départemental d'Analyses du Pas-de-Calais (LDA)*
- ❖ *Le projet d'accueil individualisé (PAI)*

Article 6 – Restauration durable et de qualité

- a) *Introduction de produits de qualité et de repas végétariens*
 - *Approvisionnements durables et de qualité*
 - *Diversification des sources de protéines*
- b) *Qualité nutritionnelle et composition des repas*
- c) *Approvisionnement local*
- d) *Stratégie d'achat des denrées alimentaires*
- e) *Transition vers une restauration durable*
- f) *Lutte contre le gaspillage alimentaire*

Article 7 – Cadre de travail des collaborateurs en restauration scolaire

- a) *Les obligations des agents publics*
- b) *Le temps de travail*
- c) *Le matériel*
 - *Les Équipements de Protection Individuelle (EPI)*
 - *L'équipement informatique*
- d) *Formation et accompagnement*
- e) *Animation métier*
 - *Les séminaires*
 - *Les ateliers culinaires*
- f) *Les Logiciels*
 - *Un logiciel de gestion de restauration*
 - *Un logiciel de gestion de passage des repas*

Article 1 – Fonctionnement et continuité du service public de la restauration scolaire

a) Le respect de la laïcité

La constitution, du 4 octobre 1958, prévoit, en son article 1, que « la France est une République indivisible, laïque, démocratique et sociale. Elle assure l'égalité devant la loi de tous les citoyens, sans distinction d'origine, de race ou de religion. ».

Le préambule de la constitution, du 27 octobre 1946, rappelle que « L'organisation de l'enseignement public gratuit et laïque à tous les degrés est un devoir de l'État. »

En ce sens, la restauration, en tant que service public, est soumise aux principes de laïcité et neutralité.

Les différences de situations fondées sur les convictions personnelles des usagers (religieuses ou philosophiques) ne peuvent justifier une adaptation du service public, susceptible de remettre en cause le fonctionnement normal de la restauration.

Les établissements ne sont donc pas autorisés à utiliser des denrées liées à un quelconque culte ou rite ou à afficher des informations en lien.

b) Les compétences du Département

À l'exclusion des missions de surveillance et d'encadrement des élèves, dans les EPLE, le Département est compétent pour :

- L'accueil ;
- L'équipement, l'entretien et la maintenance des restaurations scolaires ;
- L'élaboration des menus, la préparation et la distribution des repas ;
- Le nettoyage des cuisines et salles de restauration ;
- La mise en œuvre et le suivi des mesures et normes de sécurité et d'hygiène alimentaire ;
- La fixation des tarifs repas de la restauration scolaire.

En matière de restauration scolaire, la collectivité territoriale de rattachement choisit le mode d'hébergement qui lui semble le mieux adapté à la réalisation de ses objectifs. Le Département détermine, par délibération, les modalités de restauration de chacun des EPLE.

Le Département du Pas-de-Calais privilégie la gestion directe du Service de Restauration et d'Hébergement (**SRH**) par les établissements publics locaux d'enseignement. L'établissement public local d'enseignement en conserve ainsi la maîtrise de l'organisation et de l'exploitation (gestion, communication avec les usagers et encaissement des tarifs repas).

Le présent règlement a pour objet de définir les modalités, moyens et objectifs mis en œuvre par les EPLE. Le chef d'établissement l'applique, en application des règles de compétences définies à l'article L421-23 du Code de l'Education. Il pourra être complété par la conclusion de convention entre le Département et le Chef d'établissement.

En l'absence de directives ou de précisions de la collectivité territoriale de rattachement, sur les modalités de fonctionnement du Service de Restauration et d'Hébergement ou de règlement annexe présenté par le Conseil d'Administration (**CA**), l'établissement ne peut, faute de base juridique d'application, organiser de lui-même le service de restauration scolaire.

Lors de modifications des activités (**changement de chef d'établissement**), il doit :

- ✓ établir une déclaration Cerfa (n° 13984*06) qui doit être obligatoirement renvoyer à l'adresse suivant : ddpp@pas-de-calais.gouv.fr (notice d'information Cerfa n° 51738#05) ;
- ✓ modifier l'organigramme et l'intégrer au PMS (Plan de Maitrise Sanitaire).

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

- Les personnels adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (**ATTEE**), ainsi placés sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, assisté du Secrétaire Général ;
- Les locaux et installations techniques ;
- Les éléments de viabilisation (eau, gaz, électricité, chauffage urbain...) ;
- L'assistance des services départementaux ;
- Les prestations d'audit, de conseil et de formation du Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA) ;
- Les prestations de formation des personnels ;
- Le logiciel de gestion de restauration ;
- Le logiciel de gestion de passage des repas.

Sous la responsabilité directe du Chef d'établissement, assisté du Secrétaire Général, les personnels ATTEE affectés à la restauration :

- assurent la confection des repas, veillent au respect des procédures et des normes (la loi Égalim, l'alimentation durable...) ;
- proposent, et assurent l'élaboration des menus. Les repas sont élaborés dans le respect des prescriptions de son propre Plan de Maîtrise Alimentaire (**PMA**) et Sanitaire (**PMS**), ainsi que des recommandations nutritionnelles en vigueur, notamment les articles L.230-2 et suivants et D.230-24-1 et suivants et du Code rural et de la pêche maritime, l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la nutrition scolaire et les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (**GEMRCN**) ;
- participent à la gestion des stocks alimentaires (entrée, sortie, inventaire) ;
- ont en charge l'entretien courant des matériels de restauration de l'établissement ;
- préparent, proposent les commandes (logiciel de gestion de restauration), pour validation du Secrétaire Général, et assurent la réception des denrées et fournitures spécifiques.

Pour assurer la continuité du service public de restauration, les personnels ATTEE et assimilés pourront être affectés, en tant que de besoin, aux tâches d'aide à la confection des repas (sur production d'un certificat médical d'aptitude à la restauration), de service, de nettoyage.

c) Le fonctionnement

La priorité d'accueil est donnée aux collégiens scolarisés dans un EPLE du Pas-de-Calais.

La restauration des élèves est partie intégrante du projet de l'établissement.

Le service de restauration fonctionne sur 4 et/ou 5 jours, (les lundis, mardis, jeudis, vendredis et le cas échéant les mercredis), durant les périodes de présence des élèves et en fonction du calendrier scolaire fixé par arrêté du ministre, en charge de l'Éducation Nationale. Le service tourne donc du premier jour de la rentrée scolaire des élèves jusqu'au dernier jour ouvré de l'année scolaire.

Les EPLE qui disposent d'un internat, accueillent les collégiens sur une plus grande amplitude à la semaine, selon l'organisation des établissements, pour assurer une continuité de service.

Les ouvertures du service de restauration, en dehors de ces périodes, ainsi que toute modification concernant le nombre de jours d'ouverture, font l'objet d'une concertation préalable auprès des services du Département et d'un accord formalisé du Département. Dans le cas de la mise en place de centre de loisirs ou d'école ouverte, avec mise à disposition de la salle de restauration, une convention devra être établie, pour accord, avec les services du Département du Pas-de-Calais. Aussi, les ATTEE ne peuvent être sollicités pour ces périodes.

De plus, les locaux de préparation, de cuisson ainsi que le matériel de cuisine (vaisselle, plateaux, couverts...) et la salle de restauration ne peuvent être mis à disposition de personnes extérieures sans autorisation, ni convention préalable, avec les services du Département du Pas-de-Calais.

Il est **interdit**, aux usagers du collège, d'introduire des aliments ou des boissons extérieures au service de restauration, à l'exception des élèves ayant un Projet d'Accueil Individualisé (cf. Article 5).

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.

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. Cette appréciation tient compte du projet d'établissement, en veillant au respect de la prise des repas des élèves dans un temps **suffisamment long** (30 minutes recommandées) et dans des conditions propices à la convivialité et à la détente.

Les emplois du temps scolaire des élèves doivent donc être conçus afin de respecter un temps suffisant durant la pause méridienne permettant aux collégiens :

- de se restaurer sereinement, sans stress ajouté inutilement, facilitant une digestion paisible ensuite ;
- de bénéficier des ateliers, des clubs mis en place dans cet intercour.

La priorité d'accueil étant réservée aux collégiens scolarisés dans un EPLE du Pas-de-Calais, les autres usagers du service de restauration scolaire ne peuvent y avoir accès que sous réserve d'une capacité d'accueil suffisante.

Les consignes sont précisées dans le règlement intérieur de chaque EPLE. Elles sont affichées à l'entrée du restaurant et doivent être respectées. Les denrées alimentaires, servies au restaurant scolaire, sont **obligatoirement consommées sur place**, à l'exception de celles destinées à l'infirmière scolaire dans l'exercice de sa fonction.

Les horaires d'accès au service restauration sont fixés par chaque établissement et précisés dans son règlement intérieur.

L'EPLE pourra prévoir, dans son règlement intérieur, la possibilité d'exclure temporairement ou définitivement un élève, un usager du restaurant scolaire, en raison d'infractions aux règles de bonne tenue et de discipline.

d) La communication externe

Le service de restauration et d'hébergement, relevant de la compétence du Département, toute communication externe relative à ce service doit être conforme aux orientations définies par le Département du Pas-de-Calais.

Avant toute diffusion d'informations, publications ou organisations d'un événement d'envergure mettant en avant le service de restauration et d'hébergement, il convient de solliciter l'accord préalable des services du Département.

e) Le compte-rendu d'activité

Chaque année, le chef d'établissement rend compte au Département de l'activité du Service de Restauration et d'Hébergement en communiquant :

- a) Le bilan d'exploitation du Service de Restauration et d'Hébergement ;
- b) Le détail des activités et des actions.

Concomitamment, le chef d'établissement transmet le compte financier du collège.

Article 2 – Accès au service de restauration :

2 - 1 Catégories d'usagers ayant accès à la restauration scolaire :

- a) **Les élèves scolarisés dans les collèges publics du Pas-de-Calais :** régulièrement inscrits dans un établissement, qu'ils soient internes, demi-pensionnaires, externes ou élèves en situation de handicap (accueillis dans le respect des préconisations établies dans le cadre du projet personnalisé de scolarisation) bénéficient d'un accueil prioritaire.

Les autres usagers n'étant admis que si l'organisation du service le permet.

- b) **Les commensaux :** ont le statut de commensaux :

- Les personnels titulaires de l'établissement ;
- Les stagiaires jeunes adultes, les apprentis, les contractuels, les contrats aidés à temps plein ou partiel à titre temporaire ou permanent, qui interviennent dans l'établissement dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions ;
- Les agents du Département affectés aux fonctions d'accueil, de restauration, d'entretien général et technique incluant les agents des Centres de Maintenance des Bâtiments (**CMB**) rattachés aux Maisons du Département Aménagement et Développement Territorial (**MDADT**) ;
- Les agents des services territorialisés du Département, dans le cadre d'une convention signée entre l'EPLÉ et le Département, ou de rencontre programmée, de formation, d'intervention (réunion de district...) ;
- Les agents des services territorialisés de l'Inspection académique.

- c) **Les hébergés :** ont le statut d'hébergés :

- Les élèves et les personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention signée entre les établissements d'origine, l'établissement d'accueil, la ou les collectivités territoriales de rattachement concernées (dans la limite de capacité d'accueil du service de restauration).

- d) **Les hôtes de passage :** ont le statut d'hôtes de passage :

Les personnes extérieures au collège prenant un repas occasionnel, à l'exception des membres de l'Institution départementale du Pas-de-Calais :

- Les agents de l'État et de la fonction publique territoriale retraités et leurs conjoints ;
- Les personnes extérieures au collège invitées par le chef d'établissement ou par les tutelles académiques et territoriales, avec l'accord de celui-ci, dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement ;

2 - 2 Modalités d'inscription au service de restauration scolaire :

- a) **Demi-pensionnaire ou interne inscrit pour l'année complète**

L'inscription à la demi-pension attribue à l'élève le statut de demi-pensionnaire ou interne qui implique des droits et des devoirs à respecter ; elle oblige entre autres à l'assiduité. La non fréquentation du service de restauration doit relever d'une cause indépendante de la volonté du demi-pensionnaire ou de l'interne.

L'adhésion à la demi-pension n'est pas automatique. Le représentant légal inscrit l'élève au service restauration, au début de chaque année scolaire, divisé en trois périodes inégales, sous réserve de validation par le chef d'établissement :

- 1^{er} trimestre (allant de la rentrée scolaire à la fin décembre),
- 2^e trimestre (allant de début janvier aux vacances de printemps),
- 3^e trimestre (allant du retour des vacances de printemps à la fin d'année scolaire).

En demandant l'inscription d'un élève à la demi-pension, le représentant légal s'engage à ce qu'il fréquente celle-ci les jours d'ouverture de la demi-pension. Dans ces conditions, toute période commencée est due en entier, sauf circonstances exceptionnelles, appréciées par le chef d'établissement avec remise d'ordre.

Les demandes de changement de régime formulées, par le représentant légal, ne seront accordées qu'en fin de chaque période. Le changement de régime interviendra uniquement au 1^{er} jour de la période suivante. Le régime demandé ne peut être modifié que pour des raisons majeures, à la libre appréciation du chef d'établissement, selon une demande écrite dûment motivée (sauf situation exceptionnelle). **Elles doivent être reçues par l'établissement avant l'issue de chaque fin de période.**

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre exceptionnellement, deux repas maximums, au tarif du ticket, en raison de contraintes liées à l'emploi du temps, activités (club...) ou pour raisons familiales, médicales majeures appréciées par le chef d'établissement.

b) Les commensaux, les hébergés, les hôtes de passage :

Toutes les personnes, dont la demande d'admission a été acceptée par le chef d'établissement, sont accueillies sous le régime de la facturation à la prestation, dont les tarifs sont fixés par la délibération départementale en vigueur.

Article 3 – Conventions de Restauration :

Différents types de convention de restauration, annuelles, sont conclues :

a) Convention conclue dans le cas d'une Cuisine Centrale :

Les EPLE « Cuisine Satellite » (CS) bénéficient de plein droit de la fourniture des repas produits par la « Cuisine Centrale » (CC). Il convient d'établir une convention tripartite entre le département, le collège Cuisine Centrale et le collège Cuisine Satellite. Cette convention annuelle détermine le nombre de repas préparés et les conditions dans lesquelles le collège Cuisine Centrale les fournit à un autre collège Cuisine Satellite.

b) Convention conclue dans le cas d'hébergement ou de fabrication sans accueil, mutualisé avec un établissement scolaire relevant d'une autre collectivité territoriale (Commune, Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) ou Région)

Dans le cas d'hébergement ou de fabrication sans accueil, il convient d'établir une convention tripartite annuelle entre le Département, le collège et la collectivité territoriale référente de l'établissement scolaire dont relèvent les élèves. Elle précise toutes les modalités de fonctionnement pour l'accueil des hébergés ou la fabrication de repas et détermine le nombre d'**ETP** (Équivalent Temps Plein) mis à disposition.

Les collectivités territoriales, bénéficiant des prestations fournies par les Services de restauration et d'hébergement relevant de Département du Pas-de-Calais, doivent respecter les principes ci-dessous qui sont obligatoires, cumulatifs, et qui ne supportent aucune exception.

b.1) Prestations concernées et public bénéficiaire

Les mutualisations des restaurations sont réservées à la seule production (et livraison en liaison chaude ou froide) de repas, ou à la production de repas servis sur place (production et hébergement).

Seuls, les élèves des écoles (maternelles, primaires) et des lycées ainsi que les personnels accompagnants ou autres personnels des collectivités de référence, peuvent bénéficier des services de restauration, pendant les périodes scolaires. La production ou livraison de repas pour des personnes âgées, résidences séniors, centres de loisirs, ou autres structures sont exclus. De même, il ne peut être fait droit à des demandes de production en dehors des périodes ou temps scolaires (comme pendant les vacances scolaires, pour le petit-déjeuner et le dîner).

b.2) Dispositions communes à la mutualisation de restauration scolaire

Lorsqu'un collège produit des repas pour un élève d'une école relevant d'une autre collectivité territoriale, celle-ci est tenue de mettre à disposition le personnel suivant :

- Si les élèves prennent leurs repas au collège, le personnel mis à disposition par la Commune (**en collaboration avec le Département afin de déterminer le profil attendu**) doit être équivalent, par repas produit, à 0.40h/semaine pour 100 repas produits. Pour l'année scolaire en cours, il est convenu d'un service de :

$$\text{Nombre de repas} \times 0.40\text{h} = \text{heures/semaine}$$

- Si les élèves prennent leurs repas en dehors du collège, le personnel mis à disposition par la Commune (**en collaboration avec le Département afin de déterminer le profil attendu**) doit être équivalent, par repas produit, à 0.20h/semaine pour 100 repas produits. Pour l'année scolaire en cours, il est convenu d'un service de :

$$\text{Nombre de repas} \times 0.20\text{h} = \text{heures/semaine}$$

La convention de restauration précise la qualification de l'emploi sur lequel est (ou sont) affecté(s) le (ou les) personnel(s) mis à disposition ou personnel(s) remplaçant(s), ainsi que les missions dévolues et les modalités éventuelles de remplacement en cas d'absence.

Le personnel mis à disposition doit être qualifié aux missions de restauration, et disposer des formations imposées par la réglementation sanitaire de la restauration collective, notamment à la démarche Hasard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Placés sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine et du chef d'établissement, ils seront régulièrement évalués sur leur manière de servir dans les conditions précisées par la convention.

Le non-respect de cette disposition par la collectivité territoriale constitue un motif de résiliation de la convention, sauf cas de force majeure.

b.3) Matériels, équipements et ingénierie à la charge de la commune

En cas de livraison de repas, la commune doit investir dans l'acquisition et l'entretien du/des véhicule(s) et d'équipement(s) de liaison chaude et froide répondant aux normes sanitaires.

Lorsque la demi-pension accueille des élèves d'écoles maternelles ou primaires, la commune doit investir dans l'acquisition de mobilier adapté au besoin : tables, chaises, véhicule de transport... et en assurer l'entretien.

Lorsque la mutualisation de la restauration avec une commune nécessite de modifier l'agrément ou d'obtenir un nouvel agrément, auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (**DDPP**), et que les services départementaux accompagnent, en tout ou partie, l'établissement à l'élaboration du dossier de demande d'agrément ou du suivi de la procédure, la commune participe aux dépenses liées aux heures de travail consacrées à cette mission, par le chargé de mission restauration (**CMR**) du Département.

b.4) Tarification des repas (commune, Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI), Région)

Le tarif du repas est fixé par le Département. Deux situations sont distinguées :

- Lorsqu'un collège produit des repas pour une commune, un EPCI, ou des personnels pour le compte d'une commune, n'ayant pas participé financièrement à l'investissement lié à la restructuration, à la réhabilitation ou à la construction d'une demi-pension
- Lorsqu'un collège produit des repas pour une commune, un EPCI, ayant participé financièrement à l'investissement lié à la restructuration, à la réhabilitation ou à la construction d'une demi-pension.

b.5) Signature d'une convention de fonctionnement

La mise en œuvre d'une mutualisation ne peut intervenir qu'après signature (et approbation des organes délibérants) de chacune des parties : commune, EPCI, Région, collège, Département.

Les conditions d'application des conventions de fonctionnement feront l'objet d'une présentation annuelle, en Commission Permanente, ce qui permettra d'ajuster les modalités d'application, avec possibilité de modification par voie d'avenant (modification d'effectif ...).

Lorsque la mutualisation donne lieu à une participation de la commune à l'investissement, les modalités et le montant de cette participation sont définies dans une convention d'investissement signée entre la commune, ou l'EPCI, et le Département.

b.6) Suivi et évaluation de la mutualisation

Le fonctionnement de la mutualisation fait l'objet d'une évaluation régulière des parties afin de vérifier le respect des dispositions et les ajuste le cas échéant, dans le respect des principes ci-dessus.

c) Convention conclue dans le cas d'hébergement de collégiens dans un lycée ou de lycéens dans un collège :

La Région Hauts-de-France permet l'accueil de certains élèves et autres usagers des EPLE du Département au sein de la restauration scolaire des lycées.

Le Département permet l'accueil de certains élèves et autres usagers des lycées au sein de la restauration scolaire des EPLE.

Il convient d'établir une convention quadripartite, annuelle, entre le Département, la Région, le collège et le lycée, qui précise toutes les modalités de fonctionnement pour l'accueil des hébergés.

d) Convention tripartite « Partenaire » entre le Département, le collège, la commune ou le groupement de communes :

- Convention d'investissement : Lorsque les communes ou les EPCI contribuent financièrement aux travaux d'investissement liés à la restructuration, à la réhabilitation ou à la construction d'une demi-pension, elles bénéficient alors de plein droit à l'accès au service de restauration et d'un tarif préférentiel de repas, sur la durée d'investissement, dans les conditions fixées par ladite convention.
- Convention de fonctionnement : Il convient d'établir une convention, de façon annuelle, tripartite entre la commune ou le groupement de communes, le Département et le collège ; Elle précise les modalités d'accès, pour une durée des droits acquis dans la convention d'investissement, ainsi qu'une tarification spécifique, pour nombre maximal de rationnaires (au-delà du nombre maximal de rationnaires autorisés par la convention, accueillis, le tarif collégien sera appliqué). Cette convention nécessitera une délibération du Département afin d'en autoriser la signature.

Article 4 – Gestion financière :

En application de la délibération du Conseil Général du Pas-de-Calais en date du 21 novembre 2005, la gestion complète des services d'hébergement (restauration et, le cas échéant, internat) est confiée à l'EPLE.

4 - 1 : Gestion du budget du Service de Restauration et d'Hébergement

Le chef d'établissement (ordonnateur du collège) établit, sur proposition du Secrétaire Général, le budget de l'établissement et donc celui du Service de Restauration et d'Hébergement. Il est soumis, pour approbation, au Conseil d'Administration de l'établissement, dans le respect de la réglementation budgétaire, financière et comptable, applicable aux établissements publics locaux d'enseignement relevant du Ministère de l'Education nationale, notamment de l'instruction codificatrice M9.6 parue au bulletin officiel n° 49 du 24 décembre 2020 de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports.

Les tarifs de restauration applicables sont fixés annuellement et à l'unité par le Département.

Le Service de Restauration et d'Hébergement équilibre ses charges par les recettes en provenance des usagers du service. Les dépenses dudit service sont individualisées et afin de respecter le principe d'équilibre, les charges reposent sur des ratios de répartition des différentes dépenses dans le respect de la tarification sociale établie.

Les recettes (produits) du Service de Restauration et d'Hébergement comprennent :

- La contribution des usagers ;
- Les subventions du Fonds Commun du Service d'Hébergement (FCSH) ;
- Les recettes et subventions diverses.

Les dépenses (charges) de fonctionnement comprennent :

- L'achat de denrées, de repas confectionnés et de petites fournitures consommables.
Afin de palier une urgence (panne de matériel de production, grève de personnel... Il est recommandé de prévoir un **stock « tampon »** de vaisselle jetable et de **« repas secs »** pour une période minimum de deux jours ;
- Les charges directes (fluides, entretien, réparation...) ;
- La participation au FCSH (cf. l'article 4-1-1) ;
- Le reversement des dépenses de viabilisation supportées par le Département.

Les repas organisés à titre exceptionnel, les frais de réception ainsi que les repas gratuits ... (sur invitation du Chef d'établissement) ne peuvent être imputés au budget du SRH.

4-1-1 Fonds Commun des Services d'Hébergement :

*Le Fonds Commun du Service d'Hébergement (**FCSH**) est destiné à couvrir toute dépense nécessaire à la continuité du SRH d'un établissement ainsi que, le cas échéant, un déficit accidentel de ce service auquel l'établissement ne saurait faire face.*

1) Taux de participation du FCSH :

La cotisation a été fixée à 1,5 % en pourcentage du montant du tarif d'hébergement. Elle est versée par les EPLE, au Département, chaque trimestre, calculé sur l'ensemble des droits constatés des usagers.

2) Versement de la cotisation :

Des instructions ont été données aux chefs d'établissement quant aux modalités de versement des quotes-parts dans une lettre-circulaire du 23 mai 2001. La périodicité des versements qui a été définie doit être impérativement respectée :

- 15 février pour le 1^{er} trimestre de l'année scolaire (septembre à décembre),
- 15 avril pour le 2^{ème} trimestre (janvier à avril),
- 15 juillet pour le 3^{ème} trimestre (mai à juillet).

La participation est versée par les établissements publics (à la Paierie départementale) qui envoient au Département, chaque trimestre, lors du mandatement un état liquidatif signé et tamponné par l'ordonnateur et l'agent comptable.

3) Éligibilité et modalités d'attribution du FCSH :

Les demandes de financement sont à adresser à la Direction de l'Éducation et des Collèges (**DEC**), Service Restauration Scolaire, accompagnées de trois devis (pour chaque demande) ou d'un devis UGAP en cas de recours à la centrale d'achats.

Les demandes sont étudiées en collaboration avec les EPLE, par les Chargés de Mission Restauration du service suscité, qui valident l'opportunité de la demande, afin de rechercher la solution la mieux adaptée aux contraintes réglementaires et techniques. Elles sont ensuite proposées, pour validation, lors d'un groupe de travail.

À l'issue, les décisions d'attribution de ce fonds sont présentées et délibérées, au cours d'au moins deux sessions, en Commission Permanente, de juin et de décembre de l'année considérée (la demande doit être envoyée au plus tard : mi-mars pour présentation en commission permanente de juin et mi-septembre pour présentation en commission permanente de décembre).

Si l'expression du besoin revêt un caractère d'urgence, il appartient à l'établissement de procéder à la dépense, en dehors de tout passage en Commission permanente, ce afin d'assurer la continuité du service attendu.

- Les critères d'éligibilité considérés à la demande de financement F.C.S.H :
 - la nature du matériel demandé avec un normatif de renouvellement du matériel qui ne peut être inférieur à 5 ans.
 - le montant du fonds de roulement mobilisable de l'établissement au moment de la demande et/ou l'autonomie financière connue ;
- Les modalités d'attribution à la demande de financement F.C.S.H :

Le fonds est destiné à la couverture des dépenses suivantes :

- Le FCSH finance à **100% les petits matériels électriques** tels que : coupe-légumes, blinder, mixer, trancheuse (sans que cette liste soit exhaustive mais justifiée) avec un seuil minimal de 800 € TTC en deçà duquel le F.C.S.H. ne pourra être mobilisé ; Il ne finance ces mêmes matériels qu'à hauteur de 50% pour les établissements dont le ratio prudentiel du FDRM est supérieur à 46 jours, au moment de la demande, et au même seuil minimal ;
- Le FCSH rembourse **les réparations des matériels de restauration** lorsque le montant desdites réparations est supérieur à 500 € TTC. Afin d'améliorer la réactivité et de garantir le maintien d'un service de qualité, le versement de la subvention de ces réparations de matériel de restauration intervient **sur production de devis**. L'EPLÉ envoie la facture correspondante dès réception.
- Le FCSH finance à **75 % des équipements de restauration scolaire** (table inox, échelle, chariot, ...) et des matériels plus conséquents tels que four, cellule de refroidissement, Vario-cooking, etc....

Le Fonds ne pourra pas être mobilisé concernant les dépenses de petits matériels type vaisselle (assiette, verre, ravier) – plateaux – couverts (couteau, fourchette, cuillère) – pichet – petits accessoires et ustensiles, etc... ; matériels pouvant être renouvelés sur les charges du budget de fonctionnement du SRH des établissements.

*Le versement de la subvention, concernant l'acquisition de matériel de restauration, intervient sur la base de **production de facture**. Dans le cas où la facture serait inférieure au montant du devis transmis, la subvention du F.C.S.H. sera recalculée sur la base de la dépense réelle. Dans le cas contraire, la subvention ne saurait être supérieure à la somme notifiée.*

4-1-2 Le coût à l'assiette

Le coût de fabrication des repas (coût à l'assiette calculé et lissé sur l'année) est fixé par le Département.

Ce dispositif vise à accroître la qualité des denrées entrant dans la fabrication des repas, participe au respect de la loi " Égalim ", favorise et développe le commerce de proximité, s'inscrit dans une optique de développement durable et une dynamique économique territoriale maîtrisée.

4 - 2 : Le Fonds de Roulement (FDR) en application de la Réforme Cadre Budgétaire et Comptable (RCBC) :

En raison du principe de l'unicité du fonds de roulement, il n'existe qu'un seul fonds de roulement en section de fonctionnement. Ce fonds de roulement peut être subdivisé entre les réserves de l'établissement, services spéciaux et SRH. Le fonds de roulement peut être ventilé entre les différentes réserves votées par le Conseil d'Administration.

Le résultat du Service de Restauration et d'Hébergement fait partie intégrante du Fonds de Roulement. Il est préconisé de maintenir un suivi détaillé des ressources, entrant au Fonds de Roulement, afin que le résultat du Service de Restauration et d'Hébergement reste prioritairement destiné à améliorer la qualité du service rendu aux usagers :

- Amélioration de la qualité de l'assiette (denrées, origine et variété des produits) ;
- Achat de matériel (remplacement, réparation, complément d'équipements) ;
- Amélioration de l'environnement de restauration et des conditions de travail des AT'TEE (hors bâtiment) ;
- Résorption d'un déficit de clôture antérieur.

4 - 3 Les engagements réciproques :

Adoption au Conseil d'administration (CA), sur proposition du Chef d'établissement :

- Du budget du Service Spécial de Restauration et d'Hébergement ou le budget annexe du Service de Restauration et d'Hébergement.

Informations au Conseil d'administration, par le chef d'établissement des délibérations du Conseil départemental portant sur :

- Le présent règlement départemental de la restauration scolaire dans les EPLE et des modalités de paiement des prestations, dans le respect des attributions de l'agent comptable (notamment la périodicité, le paiement d'avance à terme ou échelonné, la mise en place de moyens de règlements diversifiés et l'application des remises d'ordre) ;

- La fixation des tarifs départementaux de restauration ;
- Le taux de participation des EPLE au Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH) ;
- *Le taux de participation des EPLE au reversement de la part énergie.*

4 – 4 Modalités de facturation des élèves :

a) Le forfait « annuel » Demi-Pensionnaire 4 et/ou 5 jours, (élève non-boursier, élève boursier Taux 1, élève boursier Taux 2, élève boursier Taux 3)

En application du tarif unitaire, élève collégien demi-pensionnaire, fixé annuellement par le Département, le montant des forfaits 4 et/ou 5 jours est établi par l'EPLE en fonction du nombre de jours de fonctionnement du service de restauration durant l'année scolaire et quel que soit le nombre de repas pris par l'élève non-boursier ou boursier (au taux 1, 2 ou 3) au cours de la semaine.

b) Le forfait « annuel » semaine paire ou impaire

En application du tarif unitaire, élève collégien demi-pensionnaire, fixé annuellement par le Département, le montant du forfait « annuel » semaine paire ou semaine impaire est établi par l'EPLE en fonction du nombre de jours de fonctionnement des semaines paires ou semaines impaires du service de restauration, durant l'année scolaire et quel que soit le nombre de repas pris par l'élève au cours de la semaine.

c) Dispositions communes aux forfaits annuels « 4 et/ou 5 jours Demi-Pensionnaire boursier et non boursier » et aux forfaits « semaine paire ou impaire »

Des remises d'ordre pour absence peuvent toutefois être accordées dans les conditions prévues à l'article 4 -7.

Le nombre de jours de présence des élèves, par période au forfait annuel, relève de la décision du conseil d'administration de collège.

Le nombre de jours de fonctionnement du SRH par période sert de base pour la détermination des remises d'ordre (les remboursements des sommes avancées par les familles). Il peut, sur proposition du chef d'établissement, faire l'objet de révision en cas de modification importante du calendrier scolaire.

L'avis des sommes à payer, établi aux familles, comporte les mentions réglementaires habituelles dont :

- Le nom, prénom et qualité de la personne ayant émis l'avis ;
- La date à laquelle le titre est exécutoire ;
- Les services compétents pour instruire une demande de renseignement ou de réclamation ;
- Les modalités de règlement.

L'agent comptable de l'établissement est seul compétent pour la prise en charge du titre de recettes émis par le chef d'établissement. L'action en recouvrement de l'agent comptable est soumise à une prescription de 4 ans.

d) Paiement à la prestation / au ticket

Pour les élèves sous le régime du paiement à la prestation, seuls les repas effectivement consommés sont payés et réglés d'avance au tarif unitaire fixé par le Département.

Les modalités d'accès et d'enregistrement du passage de l'élève à la demi-pension sont gérées en fonction des moyens dont dispose chaque établissement (logiciel de gestion de restauration et badge).

Les modalités d'approvisionnement du compte seront décidées par le Conseil d'administration du collège.

e) Le forfait internat

L'hébergement forfaitaire « Internat » repose sur un engagement de la famille pour l'élève à être hébergé à l'internat pendant une année scolaire.

Le tarif forfaitaire établi par l'EPLE comprend les nuitées et les petits déjeuners et peut comprendre un goûter. Il est établi en fonction du nombre de jours de l'internat, quel que soit le nombre de jours de présence de l'élève. Des remises d'ordre en cas d'absence peuvent être accordées dans les conditions prévues à l'article 4 - 7.

La valeur des nuitées est fixée par le Conseil d'administration de l'établissement.

La prestation restauration d'un collégien interne comprend le déjeuner et le dîner. Aussi, la valeur de la prestation journalière de restauration est égale à deux fois le tarif unitaire du repas fixé par le Département.

Le nombre de jours de présence de l'élève, par période scolaire, sert de base de calcul pour la détermination des remises d'ordre. Il peut, sur proposition du Chef d'établissement, faire l'objet de révision en cas de modification importante du calendrier scolaire.

L'avis des sommes à payer, établi aux familles comporte les mentions réglementaires habituelles dont :

- Le nom, prénom et qualité de la personne ayant émis l'avis ;
- La date à laquelle le titre est exécutoire ;
- Les services compétents pour instruire une demande de renseignement ou de réclamation ;
- Les modalités de règlement.

L'agent comptable de l'établissement est seul compétent pour la prise en charge du titre de recettes émis par le chef d'établissement. L'action en recouvrement de l'agent comptable est soumise à une prescription de 4 ans.

f) Reversement sur facturation à un établissement d'accueil.

En cas d'accueil de collégiens d'un autre établissement scolaire public, lors de dispositifs spécifiques (classes relais, journée d'intégration ...) ou de jours d'examen, il convient de facturer, à l'établissement d'origine du collégien, le repas au coût du forfait journalier du collégien demi-pensionnaire ou au coût du collégien au ticket pour l'élève externe, (déduction faite du FCSH).

4 - 5 Modalités de règlement des frais d'hébergement élève :

a) Le forfait élève demi-pensionnaire, interne, boursier et non boursier et le forfait « annuel » semaine paire ou impaire

Les frais d'hébergement sont forfaitaires, payables mensuellement ou par trimestre.

Pour les demi-pensionnaires et les internes, le paiement mensuel (par prélèvement bancaire de préférence) sera privilégié. Une régularisation pourra intervenir, le cas échéant, au terme de chaque trimestre.

En accord avec l'agent comptable de l'établissement, des délais de paiement ou un paiement fractionné, peuvent être éventuellement accordés sur demande de la famille.

Après de multiples démarches, lorsqu'une dette n'a pu être recouvrée, l'établissement sollicite l'avis du Conseil d'administration pour une éventuelle admission en non-valeur.

En cas de difficultés de recouvrement sérieuses ou répétées des frais de restauration et d'hébergement d'un élève, et suite à l'échec des tentatives de conciliations engagées, celui-ci pourra faire l'objet d'une exclusion du service de restauration et d'hébergement.

Dans tous les cas, le chef d'établissement informe le Département de la décision d'exclusion.

b) Le paiement à la prestation/ au ticket

Cette modalité de règlement implique que le compte de l'élève soit obligatoirement et préalablement provisionné.

Le compte de l'élève est débité au fur et à mesure de la consommation des repas. Il appartient, par conséquent, aux familles de suivre le solde et de transmettre au service d'intendance, 48 heures avant que le solde ne soit nul, un règlement d'un montant minimum, décidé par le Conseil d'administration de l'établissement.

En cas de défaut d'approvisionnement du compte, le chef d'établissement peut refuser l'accès de l'élève au service de restauration.

En cas de défaut de paiement d'un repas consommé, le comptable est en charge du recouvrement de cette somme, selon les mêmes modalités qu'en cas de défaut de paiement d'un élève au forfait.

4 - 6 Modalités de gestion financière des commensaux, des hébergés et des hôtes de passage :

Les tarifs sont fixés par le Département.

a) Les commensaux :

Tous les commensaux, dont la demande d'admission aura été acceptée par le chef d'établissement, en application des instructions du Département, sont accueillis sous le régime du paiement à la prestation. Les modalités de règlement de frais d'hébergement édictés à l'article 4-5-b leur sont intégralement applicables.

Seul le chef de cuisine ou son remplaçant bénéficie de l'avantage en nature pour le repas.

b) Les hébergés :

Les élèves hébergés sont sous le régime de la demi-pension ; la facture est établie par l'EPL, sur les bases définies dans la convention annuelle de restauration.

Les personnels sont hébergés sous le régime de la prestation ; les règles édictées pour les élèves à l'article 4-5-b leur sont intégralement applicables, sous réserves de contraires, prévues dans la convention de restauration.

c) Les hôtes de passage.

Les hôtes de passage paient leur repas, auprès du service d'intendance du collège, avant le début du service.

Si le prix du repas est pris en charge par les tutelles académiques et/ou territoriales ou sur autorisation du Chef d'établissement, par un organisme extérieur, le paiement peut avoir lieu à postériori, sur facture.

Les personnes extérieures au collège peuvent être invitées par le chef d'établissement et bénéficier de la prise en charge de leur repas par l'établissement, dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement. La dépense correspondante est imputée sur les frais de réception du service concerné, hors SRH.

4 - 7 Les remises d'ordre :

Lorsqu'un élève quitte l'établissement ou en est momentanément absent en cours de période, 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.

a) Remise d'ordre de plein droit :

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

- Fermeture des services de restauration, sur décision du chef d'établissement après autorisation du Département ;
- Décès d'un élève (la remise d'ordre est calculée du jour du décès si l'élève est décédé dans l'établissement, ou du jour de départ de l'établissement) ;
- Renvoi d'un élève par mesure disciplinaire ou retrait de l'établissement sur invitation de l'administration ;
- Participation à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire, lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration ou l'hébergement durant tout ou partie de la sortie ou du voyage ;
- Stage en entreprise ou séquence éducative prévus par le référentiel éducatif ;
- Examens organisés au collège : les élèves n'ayant ni cours, ni examen ce jour-là ou n'ayant pas la possibilité de manger à la cantine ;
- Suspension des transports scolaires par décision préfectorale ou départementale, lorsqu'il y a possibilité pour le collège de réajuster le nombre de repas à confectionner en tenant compte des effectifs présents ;

b) Remise d'ordre accordée sous conditions :

Pour obtenir une remise d'ordre accordée sous condition, la famille doit présenter sa demande dans un délai de 1 mois à compter du motif évoqué, et fournir les justificatifs nécessaires. Elle est accordée par décision du Chef d'établissement dans les cas suivants :

- L'élève change d'établissement scolaire en cours de période ;
- L'élève change de catégorie en cours de période pour des raisons graves dûment justifiées (par exemple : régime alimentaire). La décision est prise par le chef d'établissement qui apprécie les motifs invoqués au vu de la demande et des justificatifs ;
- L'élève est absent pour des raisons majeures dûment constatées :
 - Pour une durée > 7 jours consécutifs : une remise d'ordre possible sur décision du Chef d'établissement ;
 - Pour une durée < 7 jours consécutifs : aucune remise d'ordre ;
- L'élève pratique un jeûne prolongé conforme aux usages d'un culte ;
- Absence de cours un après-midi/semaine prévu par l'emploi du temps.

Il est à noter qu'une attention particulière peut-être apportée pour des absences pour des rendez-vous répétés concernant un suivi ou examen médical spécialisé (ex : orthodontiste, dispense de sport...), maladie chronique...

4 - 8 Tarification sociale différenciée et juste – modalités d'accompagnement :

Le Département, dans l'exercice de sa compétence en matière de restauration, veille au respect des principes fondamentaux de service public et garantit, notamment, le respect des principes de laïcité, de neutralité et de continuité du service public.

Le Département fixe, annuellement, la tarification sociale différenciée aux familles, reprenant les mêmes critères que ceux qui prévalent à la détermination de la bourse nationale (déterminée selon le nombre d'enfants à charge et les ressources annuelles du foyer).

La tarification sociale juste pour les collégiens, tient notamment compte d'un coût pivot considéré comme le tarif en-deçà duquel l'équilibre financier du Service de Restauration et d'Hébergement des établissements ne saurait être assuré.

Elle conduit à l'activation d'un mécanisme de compensation d'équilibre tarifaire, versé par le Département, par période, à chaque établissement concerné.

Cette compensation a pour vocation de neutraliser l'écart constaté entre les produits perçus sur l'ensemble des repas élèves consommés (participation des familles en applications des tarifs collégiens demi-pensionnaires et élèves au ticket), et le coût pivot d'un repas, sur une période considérée.

Article 5 – L'hygiène et la sécurité alimentaire :

Le personnel encadrant doit être formé et connaître les bonnes connaissances en hygiène et en sécurité sanitaire des aliments. Il doit être en mesure d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers et de réaliser des corrections simples.

La réglementation européenne (Règlement CE n°178/2002 et Règlement CE n°852/2004 et Règlement CE n°853/2004) oblige les collectivités à mettre en place un système d'autocontrôle global, basé sur les principes Hasard Analysis Critical Control Point (**H.A.C.C.P**) ou Analyses des Risques et Maîtrise des Points Critiques, un système assurant la traçabilité des produits, ainsi que des procédures d'alertes et de retrait : **Le Paquet Hygiène**. Pour répondre à ces exigences réglementaires, les procédures du Paquet Hygiène sont regroupées dans un document, le P.M.S :

❖ Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S) :

En application des règlements européens en matière d'hygiène alimentaire, les EPLE doivent garantir le respect des normes sanitaires à travers l'élaboration, la mise en place et le suivi de d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Ce document présente le fonctionnement de l'établissement et décrit précisément toutes les mesures personnalisées aux locaux mises en place, pour garantir la sécurité sanitaire de l'activité.

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.

Le Département se charge de souscrire un contrat, avec le Laboratoire Départemental d'Analyses du Pas-de-Calais (L.D.A), pour effectuer des contrôles sanitaires nécessaires au bon fonctionnement du service restauration.

❖ Le Laboratoire Départemental d'Analyses du Pas-de-Calais effectue la vérification du « plan de maîtrise sanitaire » du collège selon les modalités suivantes :

- Audit hygiène complet 1 fois/an dont le rapport écrit est transmis au collège ainsi qu'à la Direction de l'Education et des EPLE (**DEC**), Service Restauration Scolaire ;

- Visite de suivi 1 fois/an : le rapport de suivi est transmis au collège ultérieurement avec les résultats d'analyses ;

- Contrôle du plan nutritionnel 1 fois/an : la variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours des 20 repas successifs (conformément à l'arrêté du 30/09/11) ;

- Prélèvement en hygiène alimentaire : des prélèvements sont réalisés lors de chaque passage de façon à respecter une périodicité d'environ 2 mois et au moins un prélèvement d'eau pour les analyses D1 (distribution aux robinets) et P1 (point de mise en distribution) obligatoire.

- Des formations sanitaires sont également proposées à l'ensemble des personnels intervenant au service restauration ainsi que les personnels présents le jour de la formation.

Avec l'intervention du Laboratoire Départemental d'Analyses, le Département du Pas-de-Calais prétend agir pour améliorer la restauration scolaire et répondre aux enjeux qui sont une exigence de santé publique. Pour ce faire un diagnostic « démarche qualité » est réalisé par le LDA, une à deux fois tous les deux à trois ans.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est **interdit** aux usagers du collège d'introduire des aliments périssables dans le service de restauration, (la livraison de denrées à titre personnel, ainsi que pour la SEGPA ou

pour une association... est également interdite) durant la période de fabrication de repas. Cette disposition ne concerne pas les projets d'accueil individualisés.

Le Département précise que les textes relatifs aux Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C), notamment les articles L.3113-1 et D-3113-8 à D3113-10 du code de la santé publique, dans lequel les T.I.A.C, figurent parmi les maladies à déclaration obligatoire. En cas de T.I.A.C, il est prévu un dispositif d'alerte décrit en annexe 13 du P.M.S, sans oublier de prévenir la Direction de l'Education et des Collèges.

❖ Élèves bénéficiaires d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I) :

Le service de restauration accueille les élèves présentant un handicap ou un trouble de la santé nécessitant une adaptation de menu ou de l'organisation du repas (par exemple en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire), conformément au principe d'égalité d'accès et dans le strict respect de la réglementation.

Toutefois, les aménagements envisagés ne doivent pas être préjudiciables au fonctionnement de l'établissement et en particulier du service de restauration et ils doivent permettre de garantir la sécurité de l'élève.

Le P.A.I est lié à la pathologie ou au trouble constaté pendant l'année scolaire. Il peut donc être établi pour une période allant de quelques jours à une année scolaire. Il peut être reconduit d'une année sur l'autre. Dans ce cas, une réactualisation est nécessaire.

Dans le cas d'un PAI prescrivant la fourniture d'un panier repas au regard de la sévérité de l'allergie et des conditions de sécurités alimentaires ou encore des modalités d'accueil et d'encadrement, la famille fournira le repas qui sera stocké dans le respect des normes en vigueur. Un micro-onde dédié sera mis à disposition au sein du service de restauration et d'hébergement.

Le chef d'établissement, le Département et le personnel du service de restauration ne peuvent être tenus pour responsable d'un incident survenu à cause d'une intolérance alimentaire ou d'une allergie d'un élève qui n'aurait pas été déclarée à l'établissement et en l'absence de P.A.I.

Procédure de Mise en place d'un P.A.I :

Le chef de cuisine doit également être informé, à chaque rentrée ou mise en place d'un P.A.I, avec identification, fiche P.A.I. et photo de l'élève concerné.

En l'absence de P.A.I ou dans l'attente de sa signature par l'ensemble des parties concernées par son application, l'élève peut temporairement ne pas être admis au service de restauration dans l'intérêt supérieur de l'enfant, ce qui en revanche ne l'exclut pas de l'accès au réfectoire pour ces mêmes conditions.

L'affichage des 14 allergènes est obligatoire et doit être visible à tous, au sein de la restauration scolaire

En cas de crise sanitaire, des protocoles spécifiques pourront venir s'ajouter au règlement départemental de la restauration scolaire.

Article 6 – Restauration durable et de qualité :

La restauration scolaire de nos EPLE permet un repas de qualité répondant aux besoins nutritionnels de tous les usagers. Elle offre une pause essentielle dans la vie quotidienne et un moment important qui contribue à un bon climat scolaire.

Le Département du Pas-de-Calais, conscient que l'alimentation d'un adolescent est primordiale pour sa croissance, son équilibre psychomoteur et ses capacités d'apprentissage, engage ses restaurants scolaires à :

- *Proposer une alimentation saine, variée et équilibrée ;*
- *Privilégier les aliments de saison ;*
- *Avantager des aliments venant de productions locales ;*
- *Protéger l'environnement en achetant des produits à faible impact sur le bilan carbone.*

La pause repas doit être un moment privilégié de découverte, de détente, de convivialité et de plaisir afin d'éduquer le palais et de découvrir les différents goûts.

Le comportement respectueux de chacun, envers les personnes et les lieux, est primordial au bon déroulement et au caractère agréable du temps de restauration.

a) Introduction de produits de qualité et de repas végétariens

La loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (Égalim), du 30 octobre 2018, fixe des objectifs ambitieux à la restauration scolaire, pour permettre la transition vers une alimentation saine, sûre, durable et de qualité. La promulgation de la loi Climat et Résilience, en août 2021, a renforcé des éléments importants déjà contenus dans la loi Égalim.

Les personnes morales, ayant la charge d'un restaurant collectif, informent les usagers des restaurants collectifs, à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, (actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique) de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis (Article L.230-5-3 et Article L.230-5-4 du code rural et de la pêche maritime).

- Approvisionnements durables et de qualité

L'une des obligations en vigueur prévoit d'introduire 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion, à compter de 2022. A minima, 60 % du total d'achat de la famille de denrées « viandes et poissons », doit être composé des produits de qualité et durables. Ces seuils sont calculés à partir de la somme des achats annuels alimentaires. (Article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime).

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT, en euros, de la somme des achats annuels alimentaires, sur l'ensemble des repas.

Exemple : Pour 100 € d'achats, au moins 50 € doivent correspondre à des produits durables et de qualité, dont 20 € minimum de produits Bio ou en conversion.

Il est à noter qu'avant le 31 mars de chaque année, il est obligatoire pour les établissements de télé déclarer, sur la plateforme gouvernementale « Ma cantine », le bilan de suivi des mesures Égalim (pour l'année N-1).

- Diversification des sources de protéines

Les secrétaires généraux des services de restauration collective scolaire proposent, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5 du Code rural et de la pêche. Les secrétaires généraux veillent à privilégier des

approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement. (Article L.230-5-6 du code rural et de la pêche maritime).

Un repas végétarien ne doit pas contenir de chair animale (viande, poisson, crustacé, mollusque et fruit de mer). Les alternatives protéiniques utilisées doivent être l'association de légumineuses associées à des céréales, des œufs et des produits laitiers.

b) Qualité nutritionnelle et composition des repas

Le Plan National Nutrition Santé (P.N.N.S.) et les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.), issus des décrets et arrêtés du 30/09/2011, fixent les objectifs relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Parmi eux, les recommandations principales sont les suivantes :

- *Les déjeuners et dîners servis, dans le cadre de la restauration scolaire, comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert ;*
- *La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs ;*
- *Les préparations culinaires, à base de produits de saison, doivent être privilégiées (Article L.230-5 du code rural et de la pêche maritime) ;*
- *La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge. Les secrétaires généraux des restaurants scolaires doivent exiger de leurs fournisseurs que les produits alimentaires qu'ils livrent soient conformes aux valeurs précisées à l'annexe II de l'Arrêté du 20 septembre 2011 ;*
- *L'eau doit être à disposition sans restriction ;*
- *Le pain doit être présent systématiquement ;*
- *Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup ...) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction du menu ;*
- *Les fibres, via les fruits, les légumes, les féculents doivent être consommés régulièrement ;*
- *Les apports lipidiques doivent être limités et la consommation d'acide gras équilibrée ;*
- *La proposition de légumes secs etc.... doit être régulière ;*
- *Le taux de sel, sucre, et de gras dans les fabrications des repas doit être limité ;*
- *La charcuterie etc.... proposée doit être occasionnelle.*

Pour les établissements ayant un internat, il est important de respecter la qualité nutritionnelle du petit déjeuner où l'on doit retrouver des produits laitiers, des céréales complètes, des fruits frais et des boissons sans sucre ajouté.

c) Approvisionnement local

L'approvisionnement local concerne les aliments produits et transformés proches des établissements. Afin de continuer à soutenir le tissu local artisan, le Département du Pas-de-Calais invite ses établissements scolaires à poursuivre et à développer leurs efforts en approvisionnement local.

d) Stratégie d'achat des denrées alimentaires

Le code de la commande publique prévoit, dans sa réglementation, que Les EPLE sont soumis aux dispositions du code de la commande publique et peuvent donc définir leur besoin et choisir leurs fournisseurs, dans les respects des principes fondamentaux de la commande publique notamment la transparence, l'égalité de traitement et la mise en concurrence.

Une stratégie d'achats existe pour les services de la restauration scolaire qui adhèrent aux marchés académiques, portés par les Hauts de France. L'objectif est de faciliter l'accès à un panel de produits locaux, de qualité, bio et durables, tout en permettant de maîtriser les coûts des repas.

Les établissements peuvent librement utiliser d'autres types de mises en concurrence, tout en privilégiant le recours aux marchés académiques.

e) Transition vers une restauration durable

Le Département du Pas-de-Calais encourage les E.P.L.E. à adopter des pratiques respectueuses de l'environnement, telles que la réduction des déchets, le tri sélectif, l'utilisation de produits biodégradables et la promotion d'une alimentation durable.

f) Lutte contre le gaspillage alimentaire

La restauration collective constitue un outil essentiel dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. De nombreuses dispositions législatives ont été prises, afin d'atteindre l'objectif, fixé par la loi 2020-105 du 10 février 2020, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire (appelée AGECE). Elle préconise de réduire de moitié celui-ci, d'ici 2025 (en comparaison au niveau de 2015). La loi AGECE impose, depuis le 1^{er} janvier 2024, à l'ensemble des restaurations scolaires, de trier à la source et de valoriser l'intégralité de leurs déchets organiques.

Depuis octobre 2020, la loi Égalim oblige l'élaboration d'un diagnostic annuel du gaspillage alimentaire, pour l'ensemble des restaurations collectives, par le biais des pesées de déchets. Il permet une meilleure compréhension de l'origine du gaspillage. Les résultats sont à enregistrer dans le logiciel de gestion de restauration. Ce diagnostic doit servir à mettre en place un plan d'action, afin de réduire le gaspillage des aliments.

Article 7 – Cadre de travail des collaborateurs en restauration scolaire :

a) Obligations des agents publics

Les agents du Département assurent le service de restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les EPLE dont le Département a la charge.

Le chef d'établissement est assisté du service d'intendance et d'administration ; il encadre et organise le travail des personnels techniciens, ouvriers et de service placés sous son autorité. Il assure la gestion du service de restauration, conformément aux modalités d'exploitation et aux objectifs fixés en matière d'approvisionnement de produits agricoles et de denrées alimentaires, définis par la collectivité compétente. Une délibération départementale détermine les conditions de fixation des tarifs de restauration scolaire et d'évolution de ceux-ci, en fonction du coût, du mode de production des repas et des prestations servies.

*Les Adjoints Techniques Territoriaux des Établissements d'Enseignement (**A.T.T.E.E**) ont donc la particularité d'être sous une double autorité : l'une hiérarchique, exercée par le Président du Département du Pas-de-Calais et l'autre fonctionnelle, assurée par le chef d'établissement.*

Les agents publics, titulaires ou contractuels, exerçant au sein des établissements, sont soumis aux droits et obligations du fonctionnaire (Code général de la fonction publique). Ces obligations sont conçues pour garantir l'intégrité, la neutralité et l'efficacité du service public.

Ils doivent rester neutres et ne peuvent pas exprimer leurs convictions religieuses, politiques ou philosophiques, dans l'exercice de leurs fonctions. Ils doivent également éviter tout comportement pouvant être interprété comme soutenant ou s'opposant à une religion. Enfin, ils doivent traiter les convives de manière égale, indépendamment de leurs croyances religieuses et s'assurer que leurs actions ne favorisent aucune religion.

b) Temps de travail

La durée annuelle du temps de travail effectif est de 1 607 heures pour un temps plein (moins 2 jours de fractionnement). Le nombre de jour travaillés varie en fonction de l'organisation du calendrier de chaque année civile.

Conformément au décret n° 2000-815 du 25 août 2000 modifié, relatif à l'aménagement et à la réduction du temps de travail, « la durée du temps de travail effectif s'entend comme le temps pendant lequel le personnel départemental est à la disposition de l'autorité départementale et doit se conformer à ses directives, sans pouvoir vaquer librement à ses « occupations personnelles ».

La répartition doit être retranscrite dans le logiciel de gestion des plannings. Il convient de noter que les horaires peuvent varier, exceptionnellement, en fonction des spécificités de chaque établissement.

Le personnel de restauration, travaillant au sein de la restauration scolaire, doit bénéficier d'un aménagement spécifique de son temps de travail, réparti sur 5 jours, pour répondre aux exigences du service tout au long de la semaine d'activité. L'amplitude de travail peut varier en fonction des jours de la semaine et des périodes scolaires, notamment dans les internats et les cuisines centrales. Les horaires doivent permettre la préparation et le service des repas, aux heures appropriées pour le petit déjeuner, déjeuner, le dîner et les éventuelles collations.

Le mercredi, en fonction du fonctionnement ou non de la demi-pension, peut permettre la gestion des tâches administratives, l'entretien des cuisines et l'anticipation de certaines préparations culinaires.

Le personnel fait partie intégrante de la vie de l'établissement, ainsi que de la communauté éducative et peut participer aux activités de la vie collective sur son temps de travail.

c) Matériel

- Les Équipements de Protection Individuelle (E.P.I)

Afin d'assurer sa propre sécurité, celle de ses collègues et des élèves, l'ensemble du personnel de restauration a l'obligation de porter la tenue de travail et les E.P.I appropriés, fournis par le Département aux ATTEE, durant les heures de travail.

Pour toutes personnes intervenantes en restauration, les E.P.I et les vêtements de travail devront être maintenus dans un état de propreté et de fonctionnement, conformes aux normes inscrites dans le plan de maîtrise sanitaire.

- L'équipement informatique

Chaque équipe de restauration dispose d'un ordinateur nécessaire aux tâches administratives.

d) Formations et accompagnements

Pour permettre un service de qualité, le Département du Pas-de-Calais veille à la formation et à la sensibilisation du personnel de restauration, intervenant régulièrement ou ponctuellement en proposant :

- Des modules de formation au logiciel de gestion de cuisine ;
 - Des échanges de pratiques, mises en réseaux entre les équipes des différents EPLE ;
 - Un appui technique et expertise, par le biais des chargés de mission restauration du Département et du L.D.A ;
 - Un accompagnement des nouveaux chefs de cuisine ;
- Etc...*

e) Les Animations métier

- Les séminaires :

Le service restauration scolaire réunit les chefs de cuisine et/ou les cuisiniers (en accord avec la direction de l'établissement et selon les nécessités de service), lors des séminaires qui ont lieu, selon un découpage territorial, une fois par an.

Ces réunions ont pour objectif de :

- Informer les participants sur les obligations réglementaires et sanitaires en matière de restauration scolaire ;
- Aider à mettre en place les actions, décidées par le Département, pour améliorer la restauration ;
- Encourager les échanges de bonnes pratiques et partager les retours d'expérience entre les chefs de cuisine et/ou les cuisiniers ;
- Garantir une bonne communication entre les services ;
- Créer une dynamique d'équipe entre les chefs de cuisine et/ou les cuisiniers d'un même territoire.

- Les ateliers culinaires :

Les chefs de cuisine et/ou les cuisiniers et autres A.T.T.E.E, affectés au service restauration de l'établissement, peuvent être sollicités pour participer à des temps événementiels extérieurs, initiés par les services départementaux.

(Exemple : temps de rencontre avec une entreprise spécialisée en matériels de cuisine, réunions sur « la viande à l'équilibre », projets de menus végétariens par une entreprise spécialisée, etc.).

Les chefs d'établissement et les secrétaires généraux sont préalablement avisés.

f) Les Logiciels

- *Le logiciel de gestion de restauration*

Les établissements doivent utiliser le logiciel de gestion de restauration, mis à disposition par le Département du Pas-de-Calais. Cet outil doit être partagé et articulé avec l'autorité fonctionnelle.

Il permet :

- *Une optimisation de la gestion de la restauration, avec la maîtrise du coût, le suivi des stocks, la gestion des approvisionnements, le suivi des commandes, etc.... ;*
- *La consolidation des données : édition des données statistiques sur la loi Égalim, l'approvisionnement local, la gestion des déchets, etc... ;*
- *La gestion du passage au self des usagers.*

Les secrétaires généraux d'E.P.L.E doivent à minima, renseigner annuellement les constantes budgétaires. (Crédits alloués à l'achat des denrées).

L'équipe de restauration doit réaliser, quotidiennement, ses entrées/ sorties de marchandises et ses feuilles de consommations. À chaque période de vacances scolaires, un inventaire des stocks doit être effectué.

- *Le logiciel de gestion de passage des repas :*

Conformément à la délibération du 20 septembre 2021 de la Commission permanente, un logiciel de contrôle d'accès à la restauration scolaire, avec un distributeur de plateaux, a été déployé à l'ensemble des restaurations scolaires publics du Département. Il facilite et améliore la gestion quotidienne du service de restauration.

Durant la durée du service, les ATTEE assurent l'approvisionnement des plateaux au distributeur, tandis que le service d'intendance veille au bon fonctionnement du passage à la borne des rationnaires. Afin de faciliter l'enregistrement et le passage des hébergés conventionnés, un badge de passage doit être créé et laissé à disposition.

Adoption du règlement départemental de la restauration scolaire :

Le règlement départemental de la restauration scolaire a été modifié par délibération du Département du Pas-de-Calais, en date du 29 juin 2026

Il s'impose aux chefs d'établissements.

Pour le Département du Pas-de-Calais
Le Président du Conseil départemental

Jean-Claude LEROY

Annexe 2 :

Plusieurs amendements viennent préciser ou modifier certaines dispositions du règlement départemental de la restauration, à savoir :

- Intégration d'un préambule.
- **Article 1** relatif au fonctionnement et à la continuité du service public de la restauration scolaire :
 - a) intégration du respect de laïcité ;
 - d) intégration des modalités de communication externe.
- **Article 2 d)** relatif à l'accès au service de restauration scolaire :
 - précision du statut « hôte de passage ».

4-1-1 relatif au du Fonds Commun des Services d'Hébergement :
Définition

4-1-1 2) relatif au versement de la cotisation du Fonds Commun des Services d'Hébergement :
Précision de la périodicité des versements de cotisation par les collègues

4-1-1 3) relatif au Fonds Commun des Services d'Hébergement, éligibilité et modalité d'attribution :

- ajouter à la nature du matériel demandé avec un normatif de renouvellement du matériel qui ne peut être inférieur à 5 ans ;
 - ajouter au financement au financement du matériel électrique un seuil minimal de 800 € TTC en deçà duquel le F.C.S.H.ne pourra être mobilisé ; Il ne finance ces mêmes matériels qu'à hauteur de **50%** pour les établissements dont le ratio prudentiel du FDRM est supérieur à 46 jours, au moment de la demande ;
 - modifier le remboursement des réparations des matériels de restauration sur production de devis ;
 - supprimer la participation au titre du FCSH concernant les dépenses de petits matériels.
 - ajouter les modalités de versement de la subvention
- **Article 4-3** relatif aux engagements réciproques :
 - intégration du taux de participation des EPLE au reversement de la part énergie.
 - **Article 4-4 a)** relatif aux modalités de facturation des élèves :
 - intégration des forfaits élèves boursiers taux 1, 2 et 3.
 - **Article 4-4 b)** relatif au forfait « annuel » semaine paire ou impaire :
 - création d'un forfait annuel semaine paire ou impaire concernant les gardes alternées ...
 - **Article 4-4 c)** relatif aux dispositions communes aux forfaits annuels « 4 et/ou 5 jours Demi-Pensionnaire boursier et non boursier » et « semaine paire ou impaire ».
 - **Article 4-6- a)** relatif aux modalités de gestion financière des commensaux :
 - précision de l'avantage en nature du repas pour le chef de cuisine ou pour son remplaçant.
 - **Article 4-7 b)** relatif aux remises d'ordre :
 - précision d'une attention particulière à apporter pour des circonstances spécifiques.

- **Article 4-8** relatif à la tarification sociale différenciée et juste :
intégration des modalités de gestion.
- **Article 5** relatif à l'hygiène et la sécurité alimentaire :
intégration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ;
intégration des textes relatifs aux Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) ;
intégration de d'affichage des 14 allergènes au sein de la restauration scolaire.
- **Article 6** relatif à la restauration durable et de qualité :
 - a) intégration de l'introduction de produits de qualité et de repas végétariens ;
 - b) intégration et précision du Plan National Nutrition Santé (PNNS) ;
 - c) intégration de l'approvisionnement local ;
 - d) intégration de la stratégie d'achat des denrées alimentaires ;
 - e) intégration de la transition vers une restauration durable ;
 - f) intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Article 7** relatif au cadre de travail des collaborateurs en restauration scolaire :
 - a) intégration des obligations des agents publics ;
 - b) intégration du le temps de travail ;
 - c) intégration du matériel
intégration des équipements de protection individuelle (EPI) ;
intégration de l'équipement informatique ;
 - d) intégration des formations,
 - e) intégration sur les animations métiers :
les séminaires ;
les ateliers culinaires ;
 - f) intégration des logiciels de gestion de restauration et de gestion de passage des repas.

ANNEXE 3 :

Références juridiques :

Vu la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, notamment ses articles 25-1(8°) et 25-II Instruction codificatrice M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement ;

Vu la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale ;

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

Vu la loi n° 2022-217 du 21 février 2022 relative à la différenciation, la décentralisation, la déconcentration et portant diverses mesures de simplification de l'action publique locale (dite 3DS) temps de travail ;

Vu le décret n° 2000-815 du 25 août 2000 modifié relatif à l'aménagement et à la réduction du temps de travail ;

Vu le décret n° 2000-992 du 6 octobre 2000 relatif à la gestion du Fonds est assurée par le Payeur Départemental.

Vu le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (définit les règles en matière d'affichage de l'origine des viandes bovines en restauration collective et commerciale) ;

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 le code général des collectivités territoriales ;

Vu le code de la commande publique ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (règles de traçabilité, de retrait-rappel des lots) ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par la règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (concerne les visites médicales des opérateurs travaillant dans les cuisines) ;

Vu l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables aux établissements de restauration collective à caractère sociale ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Vu la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments (NOR : MENE0101186C ; BO spécial n° 9 du 28 juin 2001 du ministère de l'Éducation Nationale) ;

Vu la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil des enfants et des adolescents atteints de troubles de santé évoluant sur une longue période ;

Vu la circulaire n° 2005-156 du 30 septembre 2005 relative aux établissements publics locaux d'enseignement ;

Vu la circulaire du Premier Ministre n° 5209/SG du 13 avril 2007 relative à la Charte de la laïcité dans les services publics ;

Vu la circulaire du 16 août 2011 du Ministère de l'Intérieur relative au rappel des règles afférentes au principe de laïcité – Demande de régimes alimentaires particuliers dans les services de la restauration collective du service public ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 20 novembre 2023 portant sur les modifications apportées au règlement départemental de la restauration scolaire dans les Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) du Pas-de-Calais ;

Vu la délibération du Conseil départemental du 22 septembre 2025 portant sur le tarification sociale, différenciée et juste - modalités d'accompagnement et de fixation des tarifs 2026 ;

Vu le règlement départemental de la restauration scolaire abrogé le

Vu la note de service n° DGAL/SDHA/N2001-8180 du 18 décembre 2001 relative aux bonnes pratiques d'hygiène pour les aliments préparés par les parents d'élèves et distribués dans les établissements scolaires ;

Vu la note de service n° DGAL/SDSSA/N2005-8174 du 6 juillet 2005 publiant le guide de gestion des alertes d'origines alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié (précise les règles en matière de retrait/rappel de lots et en matière d'alerte alimentaire) ;

Vu la note de service n° DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 7 juin 2006 relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du

secteur alimentaire, hors production primaire (précise ce qu'est un plan de maîtrise sanitaire et indique que cela concerne les établissements agréés et les établissements non soumis à agrément) ;

Vu la note d'information interministérielle n° DGAL/SDSSA/02007-8001 du 13 février 2007 destinée aux professionnels de la restauration collective (rappel de l'obligation de cuisson complète des steaks hachés pour les enfants de moins de 15 ans) ;

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

Pôle Réussites Citoyennes
Direction de l'Éducation et des Collèges
Service Restauration scolaire

RAPPORT N°78

Territoire(s): Tous les territoires

Canton(s): Tous les cantons

EPCI(s): Tous les EPCI

COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL DEPARTEMENTAL

REUNION DU 29 JUIN 2026

SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX D'ENSEIGNEMENT - LE RÈGLEMENT DÉPARTEMENTAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX D'ENSEIGNEMENT

Dans le cadre du projet de mandat, et notamment du pacte des réussites citoyennes « agir avec vous pour se réaliser dans le Pas-de-Calais », qui constitue le 2^{ème} volet du projet départemental 2022-2027, adopté par l'Assemblée départementale du 21 novembre 2022, la priorité accordée à l'éducation a été clairement affirmée.

À ce titre, la délibération du 30 janvier 2023, relative au « plan collège – construisons ensemble le collège de demain en Pas-de-Calais pour une égalité réelle des chances », promeut l'éducation comme l'un des piliers de l'émancipation et de l'égalité réelle. Il importe au Département de participer, dans le cadre de ses compétences, à la prise en compte de ces enjeux dans les évolutions nécessaires.

Pour réduire les inégalités sociales, le Département s'appuie notamment sur une politique de restauration scolaire et s'engage ainsi à faire de l'alimentation saine, locale et de qualité, un droit pour tous, en supportant les coûts supplémentaires liés au contexte économique ; notamment l'augmentation du coût des énergies, l'inflation et par conséquent la baisse du pouvoir d'achat.

En matière de restauration scolaire, la collectivité de rattachement choisit le mode d'hébergement qui lui semble le mieux adapté à la réalisation de ses objectifs. Le Département détermine, par délibération, les modalités de restauration de chacun des Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLÉ).

Par délibération du 30 juin 2008 (modifiée par délibérations du 10 juillet 2017, du 25 juin 2018, du 3 décembre 2018, du 28 septembre 2020 et du 17 octobre 2022, du 16 octobre 2023 et du 20 novembre 2023), le Département a défini les différents modes d'exploitation possibles ainsi que les modalités d'organisation de la restauration scolaire dans un règlement départemental et ce, dans le respect des compétences départementales définies par le Code de l'éducation (notamment aux articles L.213-2 et L.421-23-II).

Dans le cadre de cette politique volontariste ambitieuse, l'un des enjeux du Département est de rendre lisible la gestion de ce service public administratif facultatif de restauration scolaire par l'actualisation du règlement départemental.

Le Département du Pas-de-Calais assume pleinement cette compétence en confiant à 115 collèges la gestion directe du Service de Restauration et d'Hébergement (SRH), les 10 autres étant gérés en cités mixtes ou en sites mutualisés.

Le Département privilégie ainsi la gestion directe du SRH par les collèges. L'EPL en conserve la maîtrise de l'organisation et de l'exploitation (gestion, communication avec les usagers et encaissement des tarifs repas (fixés par délibération par le Département)).

Le présent rapport a donc pour objet d'actualiser et de préciser les dispositions définies dans le règlement départemental. À ce titre, plusieurs amendements, repris en annexe 2, ainsi qu'une table comprenant l'ensemble des visas juridiques correspondants, reprise en annexe 3, viennent clarifier les compétences en précisant les modalités de fonctionnement et de continuité du service public de la restauration scolaire, les modalités de gestion directe de chaque collège, ou encore en précisant les conditions d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire prescrites en restauration scolaire.

Les modifications apportées sont identifiées en italique dans le règlement en annexe.

Il convient de statuer sur cette affaire et, le cas échéant, à compter du 1er septembre 2026 :

- d'abroger l'article 1 de la délibération n°2023-487 de la Commission Permanente du 20 novembre 2023 adoptant le règlement départemental de la restauration scolaire dans les établissements publics locaux d'enseignement.
- d'adopter le règlement départemental de la restauration dans les établissements publics locaux d'enseignement du Pas-de-Calais dans les termes du projet joint en annexe 1 ;

La 3ème Commission - Education, Culture, Sport et Citoyenneté a émis un avis favorable sur ce rapport lors de sa réunion du 01/06/2026.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

Le Président du Conseil Départemental

SIGNE

Jean-Claude LEROY