



Envoi au contrôle de légalité le : 6 décembre 2023

Publication électronique le : 6 décembre 2023

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

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

REUNION DU 20 NOVEMBRE 2023

PRESIDENCE DE MONSIEUR JEAN-CLAUDE LEROY

Secrétaire : Mme Maryse DELASSUS

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, Mme Karine GAUTHIER, M. Alain MEQUIGNON, Mme Evelyne NACHEL, Mme Florence WOZNY, M. Jean-Jacques COTTEL, Mme Caroline MATRAT, M. Sébastien CHOCHOIS, Mme Sophie WAROT-LEMAIRE, M. André KUCHCINSKI, Mme Fatima AIT-CHIKHEBBIH, Mme Carole DUBOIS, M. Olivier BARBARIN, Mme Zohra OUAGUEF, M. Etienne PERIN, Mme Maryse DELASSUS, M. Claude BACHELET, Mme Maïté MULOT-FRISCOURT, M. Bruno COUSEIN, M. Philippe FAIT, Mme Emmanuelle LAPOUILLE, M. Alexandre MALFAIT, Mme Sylvie MEYFROIDT, M. Frédéric MELCHIOR, Mme Brigitte PASSEBOSC, M. François LEMAIRE, M. Marc SARPAUX, Mme Marie-Line PLOUVIEZ, M. Steeve BRIOIS, M. Ludovic PAJOT, M. René HOCQ, Mme Emmanuelle LEVEUGLE.

Excusé(s) : M. Pierre GEORGET, Mme Stéphanie RIGAUX.

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

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

**LE RÈGLEMENT DÉPARTEMENTAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS
LES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX D'ENSEIGNEMENT**

(N°2023-487)

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 et R.531-53 ;

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 du 28/09/2020 « Réforme des modalités de financement des collèges publics » ;

Vu la délibération n°2018-254 du Conseil départemental du 25/06/2018 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics - Modalités de fonctionnement et fixation des tarifs 2019 » ;

Vu la délibération n°24 du Conseil Général du 19/05/2014 « Règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais » ;

Vu la délibération n°6 du Conseil Général du 24/06/2013 « Le règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais » ;

Vu la délibération n°9 du Conseil Général du 15/12/2008 « Modalités de fonctionnement des services annexes d'hébergement des collèges publics pour l'exercice 2009 – Modification des tarifs et du règlement départemental de la restauration scolaire » ;

Vu la délibération n°11 du Conseil Général 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°2023-438 de la Commission Permanente du 16/10/2023 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics du Pas-de-Calais - gestion généralisée en version op@le au 1^{er} janvier 2024 » ;

Vu la délibération n°2022-412 de la Commission Permanente 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 la délibération n°2018-582 de la Commission Permanente du 03/12/2018 « Simplification du partenariat financier avec les collèges dotés d'un service de restauration et d'hébergement » ;

Vu la délibération n°2017-291 de la Commission Permanente du 10/07/2017 « Service de Restauration et d'Hébergement des collèges publics Modalités de fonctionnement et fixation des tarifs Exercice 2018 » ;

Vu la délibération n°33 de la Commission Permanente du 05/09/2016 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics - Modalités de fonctionnement et fixation des tarifs exercice 2017 » ;

Vu la délibération n°46 de la Commission Permanente du 06/07/2015 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics - Modalités de fonctionnement et fixation des tarifs - Exercice 2016 » ;

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 06/11/2023 ;

Après en avoir délibéré,

DECIDE :

Article 1 :

D'adopter les modifications apportées au règlement départemental de la restauration scolaire dans les Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLÉ) du Pas-de-Calais, telles que présentées au rapport en annexe et conformément au document joint en annexe 1 (modifications précisées en italique) à la présente délibération.

Article 2 :

D'abroger, les délibérations susvisées suivantes :

- La délibération du Conseil Général du 30 juin 2008 portant les modalités de fonctionnement des services annexes d'hébergement des collèges publics pour l'exercice 2009, la fixation des tarifs, le règlement départemental et la charte qualité de la restauration scolaire, en tant qu'elle adopte le Règlement Départemental de la Restauration Scolaire des collèges du Pas-de-Calais ainsi que la Charte de la Qualité de la Restauration Scolaire ;

- La délibération du Conseil Général du 15 décembre 2008 portant les modalités de fonctionnement des services annexes d'hébergement des collèges publics pour l'exercice 2009 – Modification des tarifs et du Règlement départemental de la restauration scolaire ;

- La délibération du Conseil Général du 24 juin 2013 portant le Règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais ;

- La délibération du Conseil Général du 19 mai 2014 portant le Règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais ;

- La délibération de la Commission Permanente du 6 juillet 2015 portant les modalités de fonctionnement du Service de restauration et d'hébergement des collèges publics et fixation des tarifs – exercice 2016, en tant qu'elle fixe les modalités de fonctionnement des Services de Restauration et d'Hébergement des collèges publics (premier tiret) ;

- La délibération de la Commission Permanente du 5 septembre 2016 portant les modalités de fonctionnement du Service de restauration et d'hébergement des collèges publics et fixation des tarifs – exercice 2017, en tant qu'elle fixe les modalités de fonctionnement des Services de Restauration et d'Hébergement des collèges publics (premier tiret) et en tant qu'elle adopte la modification de la rédaction de l'article 6.2- Modalités de facturation du règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais (4ème tiret) ;

- La délibération de la Commission Permanente du 10 juillet 2017 en ses articles 1, 3 et 4.

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 20 novembre 2023

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

Signé

Maryline VINCLAIRE



Pas-de-Calais

Le Département

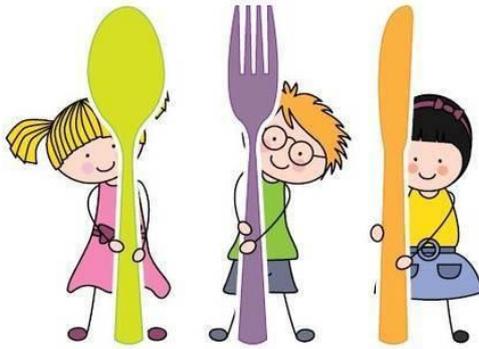
Le règlement départemental de la restauration scolaire dans les Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLÉ) du Pas-de-Calais

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

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

Vu la délibération du Conseil départemental du 17 octobre 2022 portant les 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 la délibération du Conseil départemental du 16 octobre 2023 portant la gestion généralisée en version op@le au 1er janvier 2024 des Services de Restauration et d'Hébergement des collèges publics du Pas-de-Calais.



SOMMAIRE

Article 1 – Compétences

Article 2 – Règles générales

Article 3 – L'hygiène alimentaire

Le Laboratoire Départemental d'Analyses du Pas-de-Calais (LDA)
L'accueil individualisé (PAI)

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) Alimentation du FCSH
- 2) 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 RCBC)

4 – 3 : Le Conseil d'Administration sur proposition du Chef d'établissement

- 1) Le Budget du Service Spécial de Restauration
- 2) Le règlement départemental

4 –4 : Le Conseil Départemental fixe par délibération(s)

Article 5 – Accès au service de restauration

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

Article 6 – L'hébergement des élèves

6 - 1 – Modalités d'inscription.

6 - 2 – Modalités de facturation

- a) *Le forfait 4 et/ou 5 jours*
- b) *Paie ment à la prestation / au ticket*
- c) *Le forfait internat*
- d) *Reversement sur facturation à un établissement d'accueil*

6 - 3 – Modalités de règlement des frais d'hébergement

- a) *Le forfait*
- b) *Le paie ment à la prestation/ au ticket*

Article 7 – Hébergement des commensaux, des hébergés et des hôtes – Modalités de facturation

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

Article 8 – 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 mutualisée 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) *Tarifification des repas (communes, Epci, Région)*
 - b.5) *Signature d'une convention de fonctionnement*
 - b.6) *Suivi et évaluation*
- c) *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*

Article 9 - Les remises d'ordre

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

Article 10 – L'aide à la restauration

Article 11 – Compte-rendu d'activité

Article 12 – Adoption du règlement départemental de la restauration scolaire

Article 1 – Compétences :

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

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 collèges.

Le Département du Pas-de-Calais privilégie la gestion directe du Service de Restauration et d'Hébergement (**SRH**) par les collèges. L'Établissement public local d'enseignement (**EPL**) 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 collèges*. Le chef d'établissement l'applique, en application des règles de compétences définies à l'article L421-23 du Code de l'Éducation. Il pourra être complété par la conclusion de conventions 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 Principal(e)**), il/elle 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 collège, 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 Principal, Chef d'établissement assisté de l'adjoint-gestionnaire de l'établissement ;
- les locaux et installations techniques ;
- les éléments de viabilisation ;
- l'assistance des services départementaux ;
- les prestations d'audit, de conseil et de formation du Laboratoire Départemental d'Analyse (**LDA**) ;
- les prestations de formation des personnels.

Sous la responsabilité directe du chef d'établissement, les personnels ATTEE affectés à la restauration :

- assurent la confection des repas, veillent au respect des procédures et des normes (la loi Egalim, l'alimentation durable...) ;
- proposent, et assurent l'élaboration des menus. Les repas sont élaborés par le collège 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 GEMRCN ;
- participent à la gestion des stocks alimentaires (entrée, sortie, inventaire) ;

- ont en charge l'entretien courant des matériels à la charge de l'établissement ;
- préparent, proposent et assurent, pour validation de l'adjoint-*gestionnaire*, les commandes et la réception des denrées et fournitures spécifiques.

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

Article 2 – Règles générales :

Le service de restauration fonctionne les lundis, mardis, jeudis, vendredis et le cas échéant les mercredis, durant la période scolaire de présence des élèves.

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

Les autres usagers de ce service n'en bénéficient que dans les conditions définies par le Département et sous réserve d'une capacité d'accueil suffisant.

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 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 dans l'exercice de sa fonction.

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

Article 3 – L'hygiène alimentaire :

Sauf accord du Département et du collège formalisé par un conventionnement préalable, 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 Laboratoire Départemental d'Analyses du Pas-de-Calais (LDA) 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 Collèges (DEC), Service Restauration Scolaire (SRS) ;

- 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.

En partenariat avec le Laboratoire Départemental d'Analyse, 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 plans d'accueil individualisés.

Élèves bénéficiaires d'un projet d'accueil individualisé (PAI)

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 PAI 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.

Le collège et le département se réservent le droit de refuser l'accueil des élèves bénéficiant d'un PAI au sein du Service de Restauration Scolaire et d'Hébergement, s'ils estiment que les conditions de sécurité alimentaire ou les modalités d'accueil et d'encadrement ne sont pas satisfaisantes et présentent un risque potentiel pour l'élève.

Le chef d'établissement et le Département 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 PAI.

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

En l'absence de PAI 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.

Il est à noter, qu'en cas de crise sanitaire, des protocoles spécifiques pourront venir s'ajouter au règlement départemental de la restauration scolaire.

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'établissement.

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

Le chef d'établissement (ordonnateur du collège) établit, sur proposition de l'adjoint-gestionnaire, le budget de l'établissement et donc celui du Service de Restauration et d'Hébergement. Il le soumet, 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 crédits du service de restauration et d'hébergement ont un caractère estimatif puisqu'ils reposent sur les recettes attendues de l'exploitation du service. Ils doivent être réajustés en fin d'exercice en fonction des recettes effectivement constatées (instruction codificatrice M9-6 – paragraphe 2.1.2.5.2). Ce réajustement sera réalisé, en cours d'année, par l'intermédiaire d'une **DBM** (décision budgétaire modificatrice) n°22 « constatations de produits scolaires ». Afin d'éviter un dépassement de crédit, il est donc impératif de suivre l'évolution des recettes tout au long de l'exercice budgétaire.*

L'agent comptable vérifie et suspend les paiements du SRH s'il estime que les dépenses présentées ne sont pas couvertes par les recettes réelles de ce service. Dans le cas contraire, la DBM 22 mettra en évidence un paiement au-delà des crédits ouverts au service susceptible d'engager la responsabilité de l'agent comptable devant juridictions financières.

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

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

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

Les dépenses de fonctionnement comprennent :

- L'achat de denrées, de repas confectionnés et de petites fournitures consommables, (*afin de palier à l'urgence (panne de matériel, grève de personnel... prévoir un **stock « tampon »** de vaisselle jetable et « repas secs » d'un minimum de deux jours*) ;
- Les charges directes (fluides, entretien, réparation...);
- La participation au Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH) (cf l'article 4-1-1).

Le Conseil d'Administration, sur proposition de chef d'établissement, adopte le règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics de Pas-de-Calais et les 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 « application » des remises d'ordre.

Toutefois, Le bulletin officiel n° 49 du 24 décembre 2020 de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports relatif à l'instruction codificatrice M9.6 détermine une nouvelle réglementation budgétaire, financière et comptable applicable aux établissements publics locaux d'enseignement relevant du Ministère de l'Education nationale.

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.

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

1) Alimentation du FCSH :

La cotisation a été fixée à 1,5 % en pourcentage du montant du tarif d'hébergement. Elle est versée par les collègues au Département chaque trimestre.

2) Éligibilité et modalités d'attribution du FCSH :

Les demandes de financement sont adressées à la Direction de l'éducation et des collèges, 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 collègues, par les chargés de mission restauration (validant 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.

Les décisions d'attribution de ce Fonds sont examinées et délibérées au cours d'au moins deux sessions de la Commission Permanente, en juin et en 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.

Le fonds est destiné à la couverture des dépenses suivantes :

- Le FCSH peut couvrir un déficit accidentel d'exploitation du service annexe d'hébergement ainsi que, le cas échéant, toute dépense nécessaire à la continuité du service. La demande est instruite au regard de la capacité financière du collège, des résultats d'exploitation du service sur les trois derniers exercices et de la faculté de reconstitution des réserves et de mobilisation des ressources, notamment en raison de la prise en compte des hébergés et des repas fournis par l'établissement ;
- Le FCSH finance à 100% les petits matériels électriques tels que : coupe-légumes, blinder, mixer, trancheuse **sans que cette liste soit exhaustive** mais justifiée ;
- Le FCSH finance à 75% les équipements mobiliers de restauration (chariot, échelles, vaisselles...) et les matériels plus conséquents tels que les four, cellule de refroidissement, marmite, ...
- Le FCSH rembourse **les réparations des matériels de restauration** lorsque le montant desdites réparations est supérieur à 500 € TTC.

4-1-2 Le coût à l'assiette

Le Coût de fabrication des repas (coût à l'assiette) fixé par le Département

Ce dispositif vise à accroître la qualité des denrées entrant dans la fabrication des repas, participe à l'objectif de la loi " Égalité alimentaire ", 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 ATTEE (hors bâtiment) ;
- Résorption d'un déficit de clôture antérieur.

4 – 3 : Le Conseil d'Administration sur proposition du Chef d'établissement adopte :

1/ Le budget du Service Spécial de Restauration et d'Hébergement ou le budget annexe du Service de Restauration et d'Hébergement.

2/ Le présent règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais et les 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.

4 – 4 : Le Département fixe par délibération(s) :

1/ Les tarifs du Service de Restauration et d'Hébergement ;

2/ Le taux de participation des collèges au Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH) ;

Ces délibérations sont notifiées au Chef d'établissement.

Article 5 – Accès au service de restauration :

Ont accès au service de restauration les usagers suivants :

- a) **Les-élèves des collèges publics du Pas-de-Calais** régulièrement inscrits dans un établissement, qu'ils soient internes, demi-pensionnaires ou externes 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, stagiaires jeunes adultes, les apprenties ou contractuels affectés dans l'établissement à temps plein ou partiel.
- Les agents du Département affectés aux fonctions d'accueil, de restauration, d'entretien général et technique incluant les Centres de Maintenance des Bâtiments rattachées aux Maisons du Département Infrastructures (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, formation, intervention (Réunion de district...).

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 personnels de l'Education Nationale et du Département prenant leur repas exceptionnellement au collège en raison de leur activité professionnelle ;
- 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.

Article 6 – L'hébergement des élèves :

6 – 1 – Modalités d'inscription.

L'inscription est faite par le chef d'établissement au début de chaque année scolaire divisée en trois périodes inégales : la 1^{er} allant de la rentrée scolaire à la fin décembre, la 2^{ème} allant de début janvier aux vacances de Pâques et enfin la 3^{ème} allant de vacances de Pâques à la fin d'année scolaire. La famille peut demander à bénéficier de l'un des régimes d'hébergement suivants :

- Demi-pension inscrit pour l'année complète.
- Internat.

Les demandes de changement de régime formulées par les familles doivent être reçues par l'établissement avant l'issue de chaque fin de période.

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre exceptionnellement, un ou deux repas par semaine, 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.

6 - 2 – Modalités de facturation

a) Le forfait « annuel » 4 et / ou 5 jours

En application du tarif unitaire fixé annuellement par le Département, le montant des forfaits 4 et/ou 5 jours est établi par l'EPLÉ 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 au cours de la semaine.

Des remises d'ordre pour absence peuvent toutefois être accordées dans les conditions prévues à l'article 9.

Le nombre de jours de présence des élèves par période 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), 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, établis 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.

b) 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.

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

c) 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'EPLÉ 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 9.

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 des élèves par période scolaire qui 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.

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

En cas d'accueil d'élèves d'un autre établissement scolaire public, écoles primaires ou lycées, lors de dispositifs spécifiques (classes relais ...) ou de jours d'examen, il convient de facturer à l'établissement d'origine de l'élève le repas au coût du forfait journalier pour l'élève demi-pensionnaire ou au coût d'un élève au ticket pour l'élève externe, (déduction faite de la contribution aux charges fonctionnelles et du FCSH pour les collégiens).

6 - 3 – Modalités de règlement des frais d'hébergement.

a) Le forfait

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

Pour les demi-pensionnaires, 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, lorsque la 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 apparaissant sur le ticket de caisse et de transmettre aux services 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.

Article 7 – Hébergement des commensaux, des hébergés et des hôtes - Modalités de facturation:

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 édictent à l'article 6.3 leur sont intégralement applicables.

b) Les hébergés :

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

Les personnels sont hébergés sous le régime de la prestation ; les règles édictées pour les élèves à l'article 6.3 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 des services d'intendance du collège avant le début du service.

Si le prix du repas est pris en charge par les tutelles académique territoriale 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 ou par les tutelles académiques et territoriales avec l'accord de celui-ci, 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.

Article 8 – Conventions de Restauration :

Plusieurs types de convention sont conclues :

- Convention de restauration scolaire Cuisine Centrale/Cuisine Satellite (**CC/CS**) ;
- Convention d'hébergement de restauration scolaire et Convention de restauration scolaire de fabrication sans accueil ;
- Convention de mutualisation Région/Département des sites de restauration ;
- Convention de restauration scolaire avec Commune Partenaire.

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

Les collèges « 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, mutualisée avec un établissement scolaire relevant d'une autre collectivité territoriale (Commune 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 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 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, 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 à 0,01 équivalent temps plein (ETP) par repas produit soit 0,40h/semaine. Pour l'année scolaire en cours, il est convenu d'un service de :*

$$\text{Nombre de repas} \times 0,40h = \text{heures/semaine}$$

*- 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 à 0,005 ETP par repas produit soit 0,20h/semaine. Pour l'année scolaire en cours, il est convenu d'un service de :*

$$\text{Nombre de repas} \times 0,20h = \text{heures/semaine}$$

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 : poste d'Agent Logistique en Restauration, ou poste d'Agent des Services de Restauration, ainsi que les missions dévolues aux agents.

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 HACCP (« analyse des dangers et maîtrise des points critiques »).

Placés sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine et de l'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'achat et l'entretien du/ des véhicule(s) et équipement(s) de liaison chaude et froide répondant aux normes sanitaires.

Lorsque la demi-pension accueille des élèves de maternelles et de certains primaires, la commune doit investir dans l'achat et l'entretien d'un mobilier adapté : tables et chaises.

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 dans l'élaboration du dossier d'agrément ou le suivi de la procédure, la commune participe aux dépenses correspondant aux heures de travail consacrées à cette mission par le chargé de mission restauration du Département.

b.4) Tarification des repas (communes, Epci, Région)

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

- *Lorsqu'un collège produit des repas pour une commune ou héberge des élèves, ou des personnels pour le compte d'une commune.*
- *Lorsque les communes ont participé financièrement à l'investissement lié à la restructuration la réhabilitation ou 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, collège, Département.

Les conditions d'application de ces conventions feront l'objet d'une présentation annuelle en Commission Permanente, ce qui permettra le cas échéant d'ajuster les modalités d'application ainsi que les tarifs de la restauration.

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 et le Département.

b.6) Suivi et évaluation

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

c) 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 collèges 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 collèges.

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

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

Convention d'investissement : Lorsque les communes contribuent financièrement aux travaux d'investissement de restauration scolaire, 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 qui 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).

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 ainsi que les tarifs de la restauration, avec possibilité de modification par voie d'avenant (modification d'effectif ...).

Article 9 - 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 ;
- Examen 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 rendez-vous répétés concernant un suivi ou examen médical spécialisé ex : orthodontiste...

Article 10 – L'aide à la restauration :

Le Département du Pas-de-Calais accorde une aide financière aux familles dont les enfants sont collégiens boursiers nationaux, de manière à aider les familles en difficulté et permettre un accès équitable au service de restauration.

Ces aides concernent les élèves demi-pensionnaires réguliers (mangeant 4 jours par semaine au minimum à la cantine) ou internes dont le domicile du représentant légal se trouve dans le Pas-de-Calais.

Le Département procède à des versements sur avances et le Collège déduit ces aides de la facture cantine des élèves éligibles.

Les élèves boursiers nationaux, mangeant occasionnellement à la cantine sont considérés comme externes, ne peuvent bénéficier de l'aide à la restauration scolaire.

L'Extranet Bourse d'Aide aux Collégiens est l'application qui permet au collège de déclarer les élèves boursiers nationaux demi-pensionnaires ou internes qui ont perçu l'aide à la restauration scolaire sur le trimestre écoulé.

Article 11 – 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 12 – 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

Il s'impose aux chefs d'établissements.

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

Jean-Claude LEROY

PROJET DE MODIFICATION

Annexe 2

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

- Intégration d'un sommaire ;
- Article 1 relatif aux Compétences précise la gestion directe de chaque collège : précision des modalités de modification d'activité.
- Article 3 relatif à l'hygiène alimentaire :
Intégration du projet d'accueil individualisé (PAI), ainsi l'intégration de protocoles sanitaires en cas de crise sanitaire ;
- Article 4-1 relatif à la constitution du budget du service de restauration et d'hébergement :
précision concernant, l'élaboration du budget qui doit être équilibré et ajusté en cours d'année par régularisation,
ajout stock tampon en cas d'urgence,
précision de la mise en place de la nouvelle réglementation budgétaire, financière et comptable applicable aux établissements publics locaux d'enseignement relevant du Ministère de l'Education nationale ;
- Article 4-1-1 relatif au fond commun des services d'hébergement :
précision des périodes de session de commission permanente ;
- Article 4-1-2 relatif à la contribution aux charges de fonctionnement :
intégration de la mise en vigueur d'un coût à l'assiette visant à accroître la qualité des denrées ;
- Article 5 relatif à l'accès au service de restauration :
intégration à la liste de commensaux de stagiaires jeunes adultes ;
- Article 6-3-a relatif aux modalités de règlement des frais d'hébergement des collégiens :
intégration de procédure en cas de défaut de paiement.
- Article 7- relatif aux modalités de facturation des frais d'hébergement autres que les collégiens :
intégration de possibilité d'édition de facture avec un paiement à posteriori pour les hôtes de passage.
- Article 8-b relatif aux conventions de restauration scolaire :
intégration des modalités de fonctionnement d'hébergement ou de fournitures de repas pour des élèves de maternelles et/ou de primaires (délibérées en commission permanente du 17 octobre 2022) ;
- Article 8-c relatif aux conventions de restauration scolaire :
intégration des modalités de fonctionnement d'hébergement ou de fournitures de repas pour de collégiens dans un lycée ou de lycéens dans un collège (délibérées en commission permanente du 3 juillet 2023) ;

- Article 8-d relatif aux conventions de restauration scolaire :
précision des modalités de conventionnement tripartite « Partenaire » entre le Département, le collège, la commune ou le groupement de communes ;

- Article 9 relatif aux remises d'ordre :
intégration à la liste de remise d'ordre :
Absence de cours un après-midi/semaine prévu par l'emploi du temps,
possibilité d'apporter une attention particulière aux élèves absents pour des rendez-vous répétés concernant un suivi ou examen médical spécialisé ex : orthodontiste...

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

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

RAPPORT N°28

Territoire(s): Tous les territoires

Canton(s): Tous les cantons

EPCI(s): Tous les EPCI du territoire

COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL DEPARTEMENTAL

REUNION DU 20 NOVEMBRE 2023

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 voté par l'Assemblée départementale le 21 novembre 2022, la priorité accordée à l'éducation a été clairement affirmée.

A 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 aider les concitoyens en difficulté à faire face au contexte économique par le maintien des tarifs en vigueur pour l'année scolaire 2023-2024.
- A 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 prix des énergies, l'inflation et par conséquent la baisse du pouvoir d'achat.

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 collèges.

Ainsi, par délibération du 30 juin 2008 (modifiée par délibérations du 24 juin 2013, du 19 mai 2014, du 5 septembre 2016, du 10 juillet 2017, du 25 juin 2018, du 3 décembre 2018, du 28 septembre 2020 et du 17 octobre 2022), 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, dans le respect des compétences départementales définies par le code de l'éducation (notamment aux articles L.213-2 et

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, les 10 autres étant gérés en cités mixtes ou en sites mutualisés. Le Département privilégie ainsi la gestion directe du Service de Restauration et d'Hébergement (SRH) par les collèges. L'Établissement public local d'enseignement (EPL) en conserve la maîtrise de l'organisation et de l'exploitation (gestion, communication avec les usagers et encaissement des tarifs repas).

Le présent rapport a donc pour objet d'actualiser et préciser les dispositions définies dans le règlement départemental. A ce titre, plusieurs amendements, repris en annexe 2, viennent clarifier les compétences en précisant les modalités de gestion directe de chaque collège, les modalités d'élaboration du budget du service de restauration et d'hébergement, ou encore en précisant le coût denrée à l'assiette ciblé pour garantir la qualité des repas proposés aux convives.

Il convient de statuer sur cette affaire et, le cas échéant :

- d'adopter les modifications apportées au règlement départemental de la restauration dans les établissements publics du Pas-de-Calais, telles que présentées au rapport et conformément au document joint en annexe 1 (modifications précisées en italique).
 - d'abroger, les délibérations suivantes :
- La délibération du Conseil Général du 30 juin 2008 portant les modalités de fonctionnement des services annexes d'hébergement des collèges publics pour l'exercice 2009, la fixation des tarifs, le règlement départemental et la charte qualité de la restauration scolaire, en tant qu'elle adopte le Règlement Départemental de la Restauration Scolaire des collèges du Pas-de-Calais ainsi que la Charte de la Qualité de la Restauration Scolaire ;
 - La délibération du Conseil Général du 15 décembre 2008 portant les modalités de fonctionnement des services annexes d'hébergement des collèges publics pour l'exercice 2009 – Modification des tarifs et du Règlement départemental de la restauration scolaire
 - La délibération du Conseil Général du 24 juin 2013 portant le Règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais
 - La délibération du Conseil Général du 19 mai 2014 portant le Règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais
 - La délibération de la Commission Permanente du 6 juillet 2015 portant les modalités de fonctionnement du Service de restauration et d'hébergement des collèges publics et fixation des tarifs – exercice 2016, en tant qu'elle fixe les modalités de fonctionnement des Services de Restauration et d'Hébergement des collèges publics (premier tiret).

- La délibération de la Commission Permanente du 5 septembre 2016 portant les modalités de fonctionnement du Service de restauration et d'hébergement des collèges publics et fixation des tarifs – exercice 2017, en tant qu'elle fixe les modalités de fonctionnement des Services de Restauration et d'Hébergement des collèges publics (premier tiret) et en tant qu'elle adopte la modification de la rédaction de l'article 6.2- Modalités de facturation du règlement départemental de la restauration scolaire dans les collèges publics du Pas-de-Calais (4ème tiret).
- La délibération de la commission permanente du 10 juillet 2017 en ses articles 1, 3 et 4.

La 3ème Commission - Education, Culture, Sport et Citoyenneté a émis un avis favorable sur ce rapport lors de sa réunion du 06/11/2023.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

Le Président du Conseil Départemental

SIGNE

Jean-Claude LEROY