

# Règlement départemental du service annexe de restauration des collèges publics



**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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et **n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004** fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

**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 le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;

**VU le code général des collectivités territoriales ;**

**VU le code de l'éducation ;**

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

**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'origine 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) ;

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

**VU la délibération de la Commission Permanente du Conseil Départemental de la Vienne du 5 septembre 2019 ;**

# SOMMAIRE

<b>ARTICLE I - CADRE GÉNÉRAL</b> .....	<b>4</b>
1 - Fixation des tarifs.....	4
2 - Accès à la restauration.....	4
3 - Engagements relatifs à la qualité.....	5
a. RESPECT DES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES .....	5
b. QUALITÉ GUSTATIVE .....	5
c. RESPECT DES EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ.....	5
d. QUALITÉ DE L'ACCUEIL ET DE L'ENVIRONNEMENT .....	6
4 - Modalités particulières d'accueil .....	6
5 - Enfants présentant une situation de handicap.....	6
6 - Enfants atteints de troubles de santé.....	7
a. ENFANTS PRÉSENTANT UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE .....	7
b. ENFANTS AVEC PAI ATTEINTS D'ALLERGIES ALIMENTAIRES .....	7
c. GÉNÉRALITÉS RELATIVES À L'ACCUEIL DE CES ÉLÈVES .....	7
7 - Régimes alimentaires particuliers.....	7
<b>ARTICLE II - L'HÉBERGEMENT DES ÉLÈVES</b> .....	<b>8</b>
1 - Les élèves demi-pensionnaires .....	8
2 - Les élèves externes .....	8
3 - Tarification forfaitaire .....	9
<b>ARTICLE III - L'HÉBERGEMENT DES AUTRES CONVIVES</b> .....	<b>9</b>
1 - Les commensaux.....	10
2 - Les convives exceptionnels .....	10
3 - Les élèves et personnels des écoles du 1er degré .....	11
<b>ARTICLE IV - LES DÉDUCTIONS SUR LA FACTURATION</b> .....	<b>11</b>
1 - Les remises d'ordre.....	11
a. LES REMISES D'ORDRE DE PLEIN DROIT .....	11
b. LES REMISES D'ORDRE ACCORDÉES SOUS CONDITIONS.....	11
2 - Les aides à la scolarité.....	12
a. LES BOURSES NATIONALES, UNE AIDE À LA SCOLARITÉ .....	12
b. L'AIDE À LA RESTAURATION DU DÉPARTEMENT DE LA VIENNE.....	12
c. L'AIDE COMPENSATRICE DU DÉPARTEMENT DE LA VIENNE POUR LES COLLÉGIENS ACCUEILLIS DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE.....	13
d. LE FONDS SOCIAL .....	13
<b>ARTICLE V - DÉFAUT DE PAIEMENT</b> .....	<b>13</b>
1 - Procédure amiable.....	14
a. LA REMISE GRACIEUSE, EN CAS DE GÈNE DES DÉBITEURS.....	14
b. L'ADMISSION EN NON-VALEUR, EN CAS D'INSOLVABILITÉ DES DÉBITEURS .....	14
2 - Procédure contentieuse.....	14

---

## Préambule

---

Le service de restauration scolaire est un service public facultatif, soumis au principe de libre administration des collectivités territoriales.

- C'est un service public local : le service de la restauration scolaire répond à un besoin d'intérêt général et constitue une mission de service public administratif. Il constitue donc un service public local rattaché à un service public national obligatoire, le service de l'enseignement public.
- C'est un service public facultatif : il en résulte, d'une part, que les usagers d'un tel service n'ont droit ni à sa création, ni à son maintien et, d'autre part, que la totalité de la charge financière d'un tel service n'incombe pas nécessairement aux Départements et peut donc justifier l'institution par ces derniers d'une participation financière des usagers.

Conformément aux dispositions des articles L.213-2 et R.531-52 du Code de l'Éducation, le Conseil Départemental détient la compétence liée à l'organisation de la restauration dans les collèges publics et en fixe les prix. À ce titre, le Département fixe annuellement les tarifs de la restauration scolaire fournie aux élèves des collèges et décide que la gestion courante de ce service reste exercée par les collèges.

Le présent règlement fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par le Conseil Départemental de la Vienne pour l'ensemble des services de restauration des collèges publics du département.

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

Pour les cités scolaires, ce règlement s'applique aux élèves des collèges accueillis au service de restauration du lycée pour tout ce qui concerne la compétence du collège (facturation, règlement intérieur...).

Le règlement départemental des services de restauration des collèges publics du Département de la Vienne est complété par les dispositions du règlement intérieur de l'établissement pour ce qui relève de sa compétence, et doit être soumis pour information au conseil d'administration.

## ARTICLE I - CADRE GÉNÉRAL

La priorité de l'accueil au restaurant scolaire est donnée aux élèves de l'établissement.

Néanmoins, si les capacités d'hébergement le permettent, et sous réserve de l'accord du chef d'établissement, le service de restauration peut accueillir également les personnels d'éducation et d'enseignement, les personnels administratifs, les agents affectés à quelque titre que ce soit dans l'établissement (Éducation Nationale, Département), les stagiaires, ou toutes autres personnes extérieures ayant un lien avec l'activité éducative.

### 1 - FIXATION DES TARIFS

Les tarifs des élèves demi-pensionnaires, externes, commensaux et hôtes de passage sont fixés annuellement par le Conseil Départemental de la Vienne.

Les tarifs de restauration harmonisés à l'échelle départementale permettent de financer :

- le coût des denrées alimentaires,
- une partie de la rémunération des personnels départementaux concourant à la production, à la distribution des repas ainsi qu'aux tâches annexes et afférentes (nettoyage, plonge, hygiène, approvisionnement, stockage),
- les charges de fonctionnement supportées par le service : énergies, petites fournitures et charges courantes de fonctionnement, contrats d'entretien,
- la participation à un fonds (F.C.S.H.), commun à l'ensemble des collèges publics du département, destiné « à couvrir un déficit accidentel du service d'hébergement d'un établissement ainsi que, le cas échéant, toute dépense nécessaire à la continuité de ce service, à laquelle l'établissement ne serait pas en mesure de faire face ».

Aucune gratuité ne peut être accordée, ni à un élève, ni à un adulte.

### 2 - ACCÈS À LA RESTAURATION

Les collèges publics proposent systématiquement le forfait 4 jours (lundi, mardi, jeudi et vendredi).

Il est laissé à l'appréciation de l'établissement, après consultation du conseil d'administration, d'opter en complément pour le forfait 5 jours (incluant le mercredi). Cette décision doit être impérativement et préalablement validée par les élus du Conseil Départemental de la Vienne.

Différents convives peuvent être amenés à utiliser le service de restauration de l'établissement :

- les **élèves demi-pensionnaires** prenant leur repas 4 ou 5 jours par semaine,
- les **élèves externes** déjeunant occasionnellement au restaurant scolaire,
- les **commensaux**, à savoir les adultes appartenant à la communauté éducative,
- les **hôtes de passage**, à savoir les personnels non affectés dans l'établissement prenant leur repas à titre exceptionnel en raison de leur activité professionnelle.

### 3 - ENGAGEMENTS RELATIFS À LA QUALITÉ

La restauration au sein des collèges constitue une pause essentielle dans la vie quotidienne des élèves et un moment important pour garantir un bon climat scolaire.

#### a. RESPECT DES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES

Les déjeuners servis au restaurant scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert dans le respect des obligations du Plan National Nutrition Santé (P.N.N.S.) et des recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.):

- la variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs,
- la taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge,
- l'eau est à disposition sans restriction,
- le pain doit être disponible en libre accès,
- le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup...) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

#### b. QUALITÉ GUSTATIVE

L'alimentation d'un adolescent est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Le temps du repas doit être un moment privilégié de découverte et de plaisir car le goût s'apprend, s'éduque et s'acquiert dans le temps.

À cette fin, les restaurants scolaires s'engagent à :

- proposer une alimentation saine, variée et équilibrée, issue d'aliments possédant des qualités nutritives et gustatives indéniables,
- privilégier des aliments de saison,
- privilégier des aliments issus de productions françaises et locales,
- éduquer et sensibiliser les élèves grâce à des recettes « fait maison »,
- protéger l'environnement et les territoires, en achetant des produits qui pèseront le moins possible sur notre bilan carbone et en soutenant l'économie locale.

Dans la perspective de développer l'approvisionnement de proximité dans les assiettes des collégiens, le Département propose depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017 la plateforme informatique Agrilocal86.fr qui met en relation les producteurs locaux et les collèges publics. Tous les collèges du Département sont adhérents à cette démarche et utilisent cette plateforme.

#### c. RESPECT DES EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

La réglementation européenne oblige les collectivités à mettre en place un système d'autocontrôle global basé sur les principes HACCP (*Hasard Analysis Critical Control Point* 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 ses exigences réglementaires, les procédures du Paquet Hygiène sont regroupées dans un document, le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.), qui se décline en 3 volets : bonnes pratiques d'hygiène, étude HACCP et traçabilité et gestion des non-conformités.

Afin de répondre à ces exigences et de garantir la sécurité des aliments, le Département a mis en place un P.M.S. départemental depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2018, ainsi qu'un système de traçabilité commun à l'ensemble des collèges publics.

#### **d. QUALITÉ DE L'ACCUEIL ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Le repas est un moment de détente, de convivialité, de communication et d'apprentissages.

Les garanties d'un accueil et d'un environnement de qualité se traduisent par :

- l'organisation par les Chefs d'établissement de pauses méridiennes d'1h30, tendant à un temps de prise de repas conséquent (sauf dans le cas où l'établissement a obtenu, de la part de la Direction Académique des Services de l'Éducation Nationale, une dérogation en raison de contraintes de transports, d'emplois du temps...),
- un personnel chaleureux et courtois, invitant à la découverte des plats et à la convivialité,
- l'accompagnement des élèves dans la découverte de nouvelles saveurs et de nouveaux apprentissages (tri des déchets, circuits courts, agriculture locale...),
- le maintien d'un niveau sonore raisonnable.

Le Département de la Vienne accompagne les collèges publics par le biais de ses interventions sur le bâti et l'achat d'équipements qui visent à améliorer le confort, la luminosité et le fonctionnement général des services de restauration.

Le comportement respectueux de chacun envers les personnes et les lieux est indispensable pour que ce moment soit agréable pour tous.

#### **4 - MODALITÉS PARTICULIÈRES D'ACCUEIL**

Conformément à l'article 225-1 du Code Pénal, toute distinction opérée entre des personnes placées dans une situation comparable, sur la base d'un critère prohibé (origine, sexe, situation de famille, apparence physique, vulnérabilité résultant de leur situation économique, patronyme, lieu de résidence, état de santé, perte d'autonomie, handicap, etc.), constitue une discrimination.

#### **5 - ENFANTS PRÉSENTANT UNE SITUATION DE HANDICAP**

Le Conseil d'État a jugé, dans sa décision du 20 avril 2011, Ministre de l'Éducation Nationale, qu'il « *incombe à l'État, au titre de sa mission d'organisation générale du service public de l'éducation, de prendre l'ensemble des mesures et de mettre en œuvre les moyens nécessaires pour que le droit à l'éducation et l'obligation scolaire aient, pour les enfants, un caractère effectif; à cette fin, la prise en charge par celui-ci du financement des emplois des assistants d'éducation qu'il recrute pour l'aide à l'accueil et à l'intégration scolaire des enfants handicapés en milieu ordinaire n'est pas limitée aux interventions pendant le temps scolaire* ».

L'accompagnement par un auxiliaire de vie scolaire rémunéré par l'État dans toutes les étapes de la scolarité de l'enfant, dont fait partie la restauration, constitue un droit dont peuvent se prévaloir les parents d'élèves en situation de handicap. Pour en bénéficier, ces derniers doivent en faire expressément la demande auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (M.D.P.H.), afin que ce besoin soit pris en compte dans le projet personnalisé de scolarisation de leur enfant.

En outre, les collèges ne peuvent refuser l'accès à la restauration d'un enfant handicapé sans la présence d'un auxiliaire de vie scolaire dès lors que la Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées a estimé que cet enfant n'avait pas besoin d'accompagnement.



## 6 - ENFANTS ATTEINTS DE TROUBLES DE SANTÉ

### a. ENFANTS PRÉSENTANT UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE

Les services de restauration des collèges publics accueillent les élèves atteints d'intolérances alimentaires conformément au principe général d'égalité d'accès et dans le strict respect de la réglementation en la matière, sur présentation d'un justificatif médical (précisant la nature de l'intolérance) fourni par le représentant légal.

Dès lors, que l'élève dispose ou non d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.), il doit pouvoir profiter d'un accès au service de restauration. Ainsi, par des aménagements de fonctionnement simples, le service de restauration est en mesure de fournir les repas adaptés à l'intolérance en application des recommandations du médecin.

### b. ENFANTS AVEC PAI ATTEINTS D'ALLERGIES ALIMENTAIRES

Le médecin scolaire avec le représentant légal et le médecin traitant, conviennent des modalités de prise en charge des élèves concernés. Ils définissent, en relation avec le Chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire, l'infirmière et le chef de cuisine, les dispositions à mettre en œuvre.

### c. GÉNÉRALITÉS RELATIVES À L'ACCUEIL DE CES ÉLÈVES

Le Chef d'établissement et le Département ne peuvent être tenus pour responsables d'un incident survenu à un élève dans l'hypothèse où des intolérances ou allergies alimentaires n'ont pas été déclarées à l'établissement et qu'aucun P.A.I. n'a été établi.

Afin d'éviter un sentiment d'exclusion, contraire aux valeurs de la République, les élèves concernés par ces troubles de santé ne doivent pas être séparés de leurs camarades dans le réfectoire. Une surveillance discrète par les agents de vie scolaire et/ou de restauration peut être assurée.

## 7 - RÉGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS

Conformément à l'article L. 141-2 du Code de l'Éducation, « suivant les principes définis dans la Constitution, l'État assure aux enfants et adolescents dans les établissements publics d'enseignement la possibilité de recevoir un enseignement conforme à leurs aptitudes dans un égal respect de toutes les croyances (...) ».

La loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales transfère aux collectivités locales la responsabilité de la restauration scolaire. En l'absence de réglementation nationale précise, il appartient au Conseil Départemental de poser les règles en la matière.

Selon la jurisprudence, le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités.

Cependant, afin de garantir un apport nutritionnel suffisant, le Département s'engage à ce que les restaurants scolaires prennent en compte les régimes alimentaires particuliers des élèves dans le respect des règles auxquelles ils sont soumis et de leur bon fonctionnement. À ce titre, une alternative sera toujours proposée afin d'adapter le menu et ainsi mettre à disposition une autre source de protéine, qu'elle soit d'origine animale ou végétale.

La continuité du service public implique que la prise en compte des régimes alimentaires particuliers ne remette pas en cause le fonctionnement normal du service. Il convient de rappeler que la fourniture de repas « hallal » ou « casher » n'a pas à être mise en œuvre à l'échelle d'une restauration scolaire.



Une demande d'adaptation du menu en fonction du régime alimentaire particulier ne peut pas être opposée au collège par un convive adulte.

## ARTICLE II - L'HÉBERGEMENT DES ÉLÈVES

### 1 - LES ÉLÈVES DEMI-PENSIONNAIRES

Lors de la rentrée scolaire, les élèves peuvent s'inscrire au service de restauration sur la base d'un « forfait 4 jours » et/ou d'un « forfait 5 jours » appliqué par l'établissement, les jours étant fixes.

- forfait 4 jours : lundi, mardi, jeudi et vendredi.
- forfait 5 jours : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

L'inscription « à la carte » n'est pas possible.

Une modification du nombre de jours équivaut à une modification d'inscription. Le régime demandé ne peut être modifié que pour des motifs exceptionnels appréciés par le Chef d'établissement selon une demande écrite dûment motivée. Le changement de régime interviendra uniquement au 1<sup>er</sup> jour du trimestre suivant.

En demandant l'inscription d'un élève demi-pensionnaire, la famille s'engage à ce que son enfant fréquente effectivement la demi-pension les jours prévus. Dans ces conditions, tout trimestre commencé est dû, sauf circonstances exceptionnelles appréciées par le Chef d'établissement.

Pour les familles ayant opté pour un « forfait 4 jours » et qui demandent à ce que leur enfant prenne un repas occasionnel le mercredi (compétitions UNSS, absence de transport, garde alternée, rendez-vous médicaux...), cette dérogation pourra être exceptionnellement accordée au titre d'un repas externe, à régler d'avance au collège.

Lorsque l'élève est hébergé dans un autre établissement scolaire public, il est facturé dans son établissement d'origine au tarif de celui-ci, qui règle directement l'établissement d'accueil.

Les élèves accueillis dans les classes relais des collèges George Sand de Châtelleraut et Théophraste Renaudot de Saint-Benoît sont externes dans le collège d'accueil. Ce dernier facturera le collège d'origine de l'élève selon le régime choisi au moment de l'inscription : selon le tarif externe s'il est inscrit en qualité d'externe dans le collège d'origine, selon le tarif de demi-pension 4 ou 5 jours s'il est inscrit en qualité de demi-pensionnaire dans le collège d'origine. Il revient au collège d'origine de facturer la famille de l'élève.

### 2 - LES ÉLÈVES EXTERNES

Une possibilité est offerte aux élèves externes, sur demande expresse des familles, de prendre exceptionnellement un ou plusieurs repas aux seuls motifs de :

- contraintes liées à l'emploi du temps,
- participation à des activités scolaires ou périscolaires,
- circonstances personnelles exceptionnelles.

Les élèves en situation de garde alternée une semaine sur deux, seront déclarés, en cas de désaccord des parents, externes. À ce titre, ils seront facturés au tarif externe en fonction de la fréquentation de l'élève.

Cette prestation implique le paiement par avance d'un nombre minimal de repas par le représentant légal afin que l'élève accède au service de restauration.

Afin de faciliter l'organisation du service de restauration, l'engagement de fréquentation du service de restauration porte alors sur des jours définitivement établis en début d'année scolaire par le représentant légal, en relation avec le Chef d'établissement.

### 3 - TARIFICATION FORFAITAIRE

**Pour les demi-pensionnaires**, le calcul est effectué sur une base annuelle forfaitaire (le nombre de jours ouvrés de restauration varie conformément au calendrier scolaire) :

- ~ 175 jours (service de restauration fonctionnant 5 jours),
- ~ 140 jours (service de restauration fonctionnant 4 jours).

La facture est donc indépendante du nombre réel de repas pris.

Les factures sont réparties en fonction du nombre de services :

- durant les mois de septembre à décembre pour le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire,
- durant les mois de janvier à mars pour le 2<sup>ème</sup> trimestre de l'année scolaire,
- durant les mois d'avril à juillet pour le 3<sup>ème</sup> trimestre de l'année scolaire.

Pour l'ensemble des élèves, les factures de demi-pension sont payables trimestriellement à chaque début de période, après transmission de la facture par le service de gestion du collège.

**Pour les élèves externes**, le règlement se fait préalablement à la prise de repas, soit par l'achat d'un ticket ou d'un carnet (plusieurs tickets), sur la base du coût voté annuellement par le Conseil Départemental.

Les tarifs de demi-pension des collèges Jean Moulin à Montmorillon, Ferdinand Clovis Pin et Jean Moulin à Poitiers sont fixés annuellement par le Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine.

## ARTICLE III - L'HÉBERGEMENT DES AUTRES CONVIVES

Le Code de l'Éducation, dans son article R.453-49, précise que : « *sont admis au service de restauration comme commensaux de droit les personnels suivants :*

*1° Les maîtres d'internat, les surveillants d'externat à service complet ou partiel, les assistants étrangers et les infirmiers et infirmières ;*

*2° Les personnels de service, ouvriers et de laboratoire de catégorie C de la fonction publique. Peuvent être admis, à titre d'hôtes permanents ou de passage, sur décision du chef d'établissement prise après avis du conseil d'établissement, tous les autres personnels des établissements scolaires.*

*Dans les mêmes conditions, l'admission peut être étendue, dès lors que les capacités d'hébergement le permettent, à d'autres élèves, à d'autres personnels relevant du ministère de la défense et à des personnes étrangères au service.»*

## 1 - LES COMMENSAUX

Les commensaux dont la demande d'admission est acceptée par le Chef d'établissement sont accueillis sous le régime de la prestation à l'unité et selon leur catégorie de référence fixée annuellement par le Conseil Départemental de la Vienne :

- tarif I : les agents assurant des fonctions d'entretien, d'accueil et de restauration, les assistants d'éducation, les personnels de l'Éducation Nationale relevant de la catégorie C, les contrats aidés et contractuels du Centre de gestion et de l'État, les assistants d'intervention micro-informatique (ex-ATI), les assistants de vie scolaire (AVS), les accompagnants d'élèves en situation de handicap, les volontaires en service civique, les apprentis, les étudiants ou les élèves stagiaires conventionnés, les étudiants participant à des activités de l'établissement,

- tarif II : catégorie de personnels affectés dans l'établissement (y compris les personnels fonctionnaires médecins, infirmiers et conseillers d'orientation psychologue, ainsi que les enseignants d'élémentaire et de maternelle intervenant dans l'établissement) dont l'indice brut est inférieur à 460, auxquels il faut ajouter les personnels éducatifs non fonctionnaires mais intervenant dans l'accompagnement médical des élèves (personnels des Unités Localisées pour l'Inclusion Scolaire – ULIS –, personnels du Service d'Éducation Spéciale et de Soins à Domicile – SESSAD –, kinésithérapeutes, psychologues de l'Éducation Nationale),

- tarif III : catégorie de personnels affectés dans l'établissement (y compris les personnels fonctionnaires médecins, infirmiers et conseillers d'orientation psychologue) dont l'indice brut est supérieur à 460.

Tout commensal ne justifiant pas de sa profession ou de son indice sera facturé au tarif III.

Cette prestation implique le paiement par avance d'un nombre minimal de repas par l'utilisateur pour qu'il accède au service de restauration. L'établissement se réserve la possibilité de refuser tout commensal qui n'aurait pas procédé au règlement de ses repas.

Pour l'organisation de la fabrication des repas, les commensaux doivent indiquer au collège les jours de fréquentation du service de restauration prévus pour le trimestre à venir. Dans ces conditions, une demande d'inscription à la table commune doit obligatoirement être renseignée au début de chaque année scolaire par les commensaux, et remise au Chef d'établissement pour validation.

## 2 - LES CONVIVES EXCEPTIONNELS

Dans chaque établissement scolaire, des tarifs spécifiques sont fixés pour :

- les élèves d'un autre établissement : élèves de CM2 dans le cadre des liaisons collèges/primaire, élèves de primaire et de maternelle,
- les hôtes de passage prenant un repas ponctuel dans l'établissement : personnes non affectées dans l'établissement admises à la restauration scolaire de façon exceptionnelle (personnels en formation, intervenants extérieurs, parents d'élèves, inspecteurs de l'Éducation Nationale...),
- les repas améliorés : menu destiné à des adultes, servi à table par les agents du Département, différent de celui proposé aux élèves, et qui se compose notamment d'un apéritif – entrée – plat – fromage – dessert – café – vin,
- les accueils-café.

Ces convives paient impérativement leur repas auprès du collège avant le début du service. À défaut, une facture leur sera envoyée pour règlement dans les plus brefs délais. En cas d'invitation par le Chef

d'établissement, la dépense correspondant au coût des repas fait obligatoirement l'objet d'une inscription budgétaire sur les frais de réception de l'établissement.

### **3 - LES ÉLÈVES ET PERSONNELS DES ÉCOLES DU 1<sup>ER</sup> DEGRÉ**

L'accueil et l'hébergement des élèves et des personnels de l'enseignement du 1<sup>er</sup> degré font l'objet d'une convention tripartite spécifique entre le Département, la Commune ou l'Intercommunalité et le collège.

Le tarif des repas pour l'accueil des élèves de l'enseignement du 1<sup>er</sup> degré, notamment dans le cadre des liaisons écoles/collèges, est fixé annuellement par le Conseil Départemental de la Vienne.

Les personnels intervenant auprès des élèves de l'enseignement du 1<sup>er</sup> degré et déjeunant au restaurant scolaire bénéficient du tarif I.

Dans le cadre des **visites du collège par les élèves des écoles primaires**, le collège peut prévoir, après accord du conseil d'administration, la prise en charge totale ou partielle des frais de restauration, qui fait l'objet d'une inscription budgétaire sur les frais de réception de l'établissement. Dans le cas contraire, une facture sera envoyée à la collectivité responsable, récapitulant notamment le décompte des repas pris.

## **ARTICLE IV - LES DÉDUCTIONS SUR LA FACTURATION**

### **1 - LES REMISES D'ORDRE**

Dans le cas d'une facturation forfaitaire trimestrielle, des remises d'ordre peuvent être accordées. Un jour de remise correspond au montant du tarif journalier pour les familles.

#### **a. LES REMISES 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 information préalable faite par ce dernier auprès du Département) ou du Département,
- renvoi d'un élève par mesure disciplinaire ou retrait de l'établissement sur invitation de l'administration, quel que soit le nombre de jours,
- participation à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire,
- stage en entreprise ou séquence éducative prévus par la réglementation,
- décès d'un élève.

#### **b. LES REMISES D'ORDRE ACCORDÉES SOUS CONDITIONS**

La remise d'ordre est accordée, sur demande écrite du représentant légal auprès du Chef d'établissement, dans les délais précisés, et accompagnée des pièces justificatives nécessaires.

La décision de remise d'ordre est prise par le Chef d'établissement dans les cas suivants :

- changement d'établissement scolaire en cours de période avec un préavis d'1 semaine,
- changement de statut au cours d'un terme pour cas de force majeure dûment justifié (régime alimentaire, changement de domicile...) avec préavis d'une semaine,

- absence pour raisons médicales supérieure à 5 jours consécutifs, sur présentation d'un justificatif au retour de l'élève,
- élève présentant un justificatif médical lui permettant de s'absenter de façon épisodique de la restauration pour une prise en charge médicale (hors Protocole d'Accueil Individualisé pour allergies alimentaires),
- jeûne prolongé lié à la pratique d'un culte, demande à présenter avec un préavis de 2 semaines (les dates figurant au Bulletin Officiel faisant foi),
- absence liée à une interruption du service de transports scolaires décidée par le Conseil Régional au-delà de 3 jours consécutifs ouvrés ; la demande pourra uniquement être présentée pour les élèves bénéficiant des transports scolaires.

Ne rentrent pas dans le décompte des jours d'absence donnant lieu à une remise d'ordre :

- les périodes de congés scolaires,
- les repas non pris par l'élève en raison de l'absence de professeurs et de son retour anticipé au domicile avant le repas,
- les éventuels départs anticipés de l'établissement avant la fin de l'année scolaire (autre que pour motif de changement d'établissement, déménagement, raison médicale...).

L'établissement scolaire sera vigilant quant à la restitution des sommes indues découlant de l'application de remises d'ordre au cours du dernier trimestre de l'année scolaire concernant notamment les élèves de 3<sup>ème</sup>.

## **2 - LES AIDES A LA SCOLARITÉ**

Des moyens financiers existent afin de réduire les coûts des frais supportés par les familles.

### **a. LES BOURSES NATIONALES, UNE AIDE À LA SCOLARITÉ**

À chaque rentrée scolaire, les familles sont informées que les dossiers de bourses sont disponibles au secrétariat (les dates de retour sont impératives).

Les bourses nationales sont accordées par l'État sous l'autorité du Chef d'établissement. Elles sont déduites du montant des frais scolaires dus par la famille d'un élève demi-pensionnaire et sont versées directement à chaque famille d'élève externe bénéficiaire.

Le versement des bourses intervient en fin de trimestre.

### **b. L'AIDE À LA RESTAURATION DU DÉPARTEMENT DE LA VIENNE**

Chaque collégien titulaire d'une bourse de l'Éducation Nationale et dont les parents sont domiciliés dans la Vienne bénéficiera de l'aide à la restauration par le Département de la Vienne.

Aucune démarche n'est à effectuer par les familles, la prise en compte est automatique. Cette aide sera ainsi déduite du montant des frais scolaires dus par la famille d'un élève demi-pensionnaire et sera versée par le collègue à chaque famille d'élève externe bénéficiaire.

4 montants d'aide sont proposés :

- 3 différents pour les élèves demi-pensionnaires, progressifs en fonction de leur taux de bourses nationales,
- 1 pour les élèves externes.

Cette aide doit servir exclusivement au règlement des frais de restauration de l'élève, y compris en venant solder les éventuelles créances antérieures de restauration.

Les montants de ces 4 aides sont proposés au vote des élus du Conseil Départemental chaque année afin de s'adapter aux montants des bourses nationales et aux jours d'ouverture des demi-pensions.

#### **c. L'AIDE COMPENSATRICE DU DÉPARTEMENT DE LA VIENNE POUR LES COLLÉGIENS ACCUEILLIS DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE**

Le Département de la Vienne gère directement la restauration de 30 des 34 collèges publics, c'est-à-dire que ce sont des agents du Département qui préparent les repas chaque jour pour les élèves et les adultes travaillant dans l'établissement. À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, le collège Joachim du Bellay de Loudun se fait livrer en liaison froide le plat chaud par un prestataire et produit les entrées et desserts sur site.

Pour ces 31 collèges, le Conseil Départemental de la Vienne fixe chaque année les tarifs de restauration.

Toutefois, les élèves des collèges Ferdinand Clovis Pin et Jean Moulin de Poitiers, tout comme ceux du collège Jean Moulin de Montmorillon, sont accueillis à la restauration gérée par les lycées situés à proximité, et donc sont soumis aux tarifs votés par la Région Nouvelle-Aquitaine.

Dans ces conditions, l'aide compensatrice tend à financer la différence entre le tarif du Département de la Vienne et le tarif appliqué par le Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine.

Cette aide doit servir exclusivement au règlement des frais de restauration de l'élève, y compris en venant solder les éventuelles créances antérieures de restauration.

Cette aide compensatrice concerne tous les élèves inscrits en qualité de demi-pensionnaires dans ces 3 établissements et elle intervient en complément du dispositif d'aide à la restauration.

#### **d. LE FONDS SOCIAL**

Le collège reçoit une subvention de l'État, le fonds social, afin d'aider les familles en difficultés.

Pour en bénéficier, il est nécessaire d'en faire la demande auprès de l'établissement. L'aide éventuelle est attribuée par le Chef d'établissement sur avis d'une commission constituée à cet effet, sur la base d'un règlement d'attribution du fonds social voté en conseil d'administration.

Ces aides ont notamment vocation à faciliter l'accès au service de restauration en permettant de moduler le coût de la restauration scolaire supporté par les familles. Le montant de ces aides sera déduit des sommes dues par les familles.

## **ARTICLE V - DÉFAUT DE PAIEMENT**

En cas de défaut de paiement, l'agent comptable de l'établissement, après accord du Chef d'établissement, engagera les procédures amiables ou contentieuses nécessaires au recouvrement des sommes dues à l'établissement.

## **1 - PROCÉDURE AMIABLE**

### **a. LA REMISE GRACIEUSE, EN CAS DE GÊNE DES DÉBITEURS**

Le débiteur d'une créance peut présenter à l'établissement une demande de remise gracieuse en invoquant tout motif plaidant en sa faveur (situation de ressources, charges de famille...). Il appartient alors au conseil d'administration, en raison de sa compétence budgétaire, de se prononcer sur cette demande qu'il peut rejeter ou admettre dans sa totalité ou partiellement.

La décision de remise gracieuse est prise par le conseil d'administration après avis conforme de l'agent comptable, ou par l'ordonnateur, dans le cas où la créance est inférieure à un seuil fixé par le conseil d'administration.

### **b. L'ADMISSION EN NON-VALEUR, EN CAS D'INSOLVABILITÉ DES DÉBITEURS**

L'admission en non-valeur ne modifie pas les droits de l'établissement vis-à-vis de son débiteur. En conséquence, elle ne fait pas obstacle à un recouvrement ultérieur dans l'hypothèse où le débiteur revient à meilleure fortune.

L'admission en non-valeur peut être demandée par l'agent comptable dès que la créance lui paraît irrécouvrable, celle-ci pouvant trouver son origine dans la situation du débiteur (insolvabilité, disparition...) ou dans l'attitude de l'ordonnateur (refus d'autoriser les mesures d'exécution forcée) ou encore dans l'échec du recouvrement amiable (créance inférieure aux seuils des mesures d'exécution forcée définis éventuellement par le conseil d'administration, etc...).

La décision d'admission en non-valeur relève de la compétence du conseil d'administration et précise pour chaque créance le montant admis. Celle-ci devra impérativement faire l'objet, au budget primitif ou en cours d'exécution budgétaire, d'un prélèvement sur le fonds de roulement du collège. De fait, les crédits affectés aux admissions en non-valeur ne seront pas compris dans les charges de fonctionnement du service de restauration.

Budgétairement, l'admission en non-valeur sera imputée au service administration et logistique (ALO) avec le code d'activité OANV.

## **2 - PROCÉDURE CONTENTIEUSE**

Si la famille conteste la créance, elle peut former dans les deux mois à compter de la réception de sa notification :

- un recours gracieux

À la réception de la facture, le débiteur peut, sans attendre d'être poursuivi, contester l'existence de sa dette ou son montant. Il lui incombe alors d'adresser une réclamation auprès de l'ordonnateur, seul compétent pour y répondre.

Le recours gracieux n'a pas d'effet suspensif tant à l'égard du débiteur pour l'exercice des voies de recours qu'à l'égard du comptable qui peut, le cas échéant, engager des poursuites tant que le tribunal n'est pas saisi.

L'intéressé peut se pourvoir devant le tribunal dans un délai de deux mois à compter soit de la décision expresse de rejet du recours gracieux, soit de la décision implicite de rejet résultant du silence gardé pendant deux mois par l'ordonnateur sur la réclamation du débiteur.



Si le recours gracieux est toujours possible, il n'est nullement obligatoire et la saisine directe de la juridiction compétente est toujours possible dans le délai de deux mois suivant la réception du titre exécutoire contesté.

➤ Un recours contentieux

Le contentieux du recouvrement peut concerner les deux ordres de juridictions :

- **le juge administratif** est compétent lorsque le débiteur conteste le fondement du titre exécutoire, sa liquidation. La contestation devant le juge administratif fait perdre au titre son caractère exécutoire, interrompt la prescription et bloque les poursuites jusqu'au jugement,
- **le juge judiciaire** (juge de l'exécution) est compétent si le débiteur conteste la procédure ou le recouvrement. Le débiteur ne pourra contester que la régularité formelle de l'acte de poursuite.



Pour tout renseignement complémentaire ou question :

**Département de la Vienne**  
Direction de l'Éducation et des Bâtiments  
Pôle Gestion / Mission Collèges et Politiques éducatives  
Place Aristide Briand  
CS 80319  
86008 POITIERS CEDEX

✉ : [education@departement86.fr](mailto:education@departement86.fr)

☎ : 05 49 62 91 87