

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ**

**REGLEMENT REGIONAL  
DU SERVICE DE RESTAURATION ET  
D'HEBERGEMENT**

**Applicable à la rentrée scolaire 2020-2021**

## **SOMMAIRE**

### **PREAMBULE**

### **CHAPITRE 1 - GENERALITES ET ACCUEIL AU SERVICE DE RESTAURATION**

- 1- Ouverture du service de restauration
- 2- Les usagers du service de restauration
  - 2.1- Les élèves
  - 2.2- Les commensaux
  - 2.3- Les élèves et commensaux d'autres établissements
  - 2.4- Les partenaires
  - 2.5- Les hôtes de passage
- 3- Fonctionnement et accès
  - 3.1 Organisation du service
  - 3.2- Les menus
  - 3.3- Principe d'accès
    - 3.3.1- Elèves atteints de troubles de la santé
    - 3.3.2- Elèves présentant un handicap
  - 3.4- Principe de laïcité
  - 3.5- Accueils spécifiques
  - 3.6- Sécurité sanitaire et qualité du service
    - 3.6.1- La dimension qualité
    - 3.6.2- La dimension sécurité sanitaire des aliments
  - 3.7- Discipline

### **CHAPITRE 2 - HEBERGEMENT**

- 1- Modalités d'inscription à l'internat
- 2- Accès aux locaux d'internat
- 3- Locaux – équipements

## **CHAPITRE 3 - MODALITES D'INSCRIPTION, TARIFICATION, PAIEMENT**

- 1- Modalités d'inscription
  - 1.1- Les régimes de demi-pension
  - 1.2- Les forfaits d'internat
  - 1.3- Changements de régime
  - 1.4- Réservation et annulation de repas
- 2- Tarification
- 3- Facturation
  - 3.1- Facturation des demi-pensionnaires au forfait
  - 3.2- Facturation des demi-pensionnaires à la prestation
  - 3.3- Facturation des commensaux
  - 3.4- Facturation des internes
  - 3.5- Facturation des hôtes de passage
- 4- Moyens et modes de règlement
  - 4.1- Remise d'ordre
    - 4.1.1. Définition
    - 4.1.2 Remise d'ordre de plein droit
    - 4.1.3 Remise d'ordre sous conditions
    - 4.1.4 Modalités de calcul de la remise d'ordre
  - 4.2- Recours en cas d'impayés

## **CHAPITRE 4 - AIDES SOCIALES**

- 1- Aides sociales d'Etat
  - 1.1- Bourses Nationales d'Etat
  - 1.2- Fonds sociaux Etat
- 2- Tarification sociale Région
  - 2.1- Dispositif d'aide aux familles boursières
  - 2.2- Dispositif d'appui aux établissements pour l'aide personnalisée aux familles

## PREAMBULE

Le présent règlement est pris en application des textes suivants :

- La loi 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales
- La loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République
- Le code de l'éducation : articles R531-52, R531-53 et L214-6
- Les articles R 531-52 et R 531-53 du code de l'éducation relatifs aux tarifs de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public
- L'article L214-6 du code de l'éducation qui donne la compétence de la restauration et de l'hébergement à la Région pour les établissements dont elle a la charge
- La convention cadre d'objectifs et de moyens conclue avec les lycées publics EN et agricoles et EREA de Bourgogne-Franche-Comté et validée par l'assemblée plénière du conseil régional réunie les 27 et 28 juin 2019 ;
- La charte régionale d'hébergement en internat validée par la commission permanente du conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté réunie le 6 juillet 2018 ;
- La charte régionale qualité de la restauration scolaire, durable et de proximité 2018/2022 validée par la commission permanente du conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté réunie le 6 juillet 2018

La Région assure l'accueil, la restauration et l'hébergement, l'entretien général et technique dans les lycées et EREA dont elle a la charge.

Le service de restauration et d'hébergement (SRH) des lycées est un service public administratif facultatif dont la création relève de la Région. Il répond ainsi à un besoin d'intérêt général. Dès lors qu'il est créé, ce service répond aux principes de tout service public à savoir : l'égalité d'accès, la neutralité, la laïcité, la continuité et l'adaptation.

La Région fixe le prix de la restauration scolaire et de l'internat dans les établissements publics locaux d'enseignement qui relèvent de sa compétence.

L'harmonisation de la tarification des services de restauration et d'hébergement garantit l'égalité d'accès aux services de restauration et d'hébergement des lycées publics de Bourgogne -Franche-Comté de tous les usagers, quelle que soit leur catégorie.

Le présent règlement fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par la Région pour l'ensemble des services de restauration et d'hébergement des établissements publics d'enseignement et les EREA.

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

Il est complété par les dispositions du règlement intérieur de l'établissement pour ce qui relève de sa compétence.

Ce règlement sera mis en œuvre à compter de la rentrée scolaire 2020-2021.

# CHAPITRE 1 -GENERALITES ET ACCUEIL AU SERVICE DE RESTAURATION

## 1- OUVERTURE DU SERVICE :

Le service de restauration s'exerce pendant la période de fonctionnement de l'établissement et est ouvert pendant toute l'année scolaire à l'exception des périodes officielles de congés scolaires et éventuellement des jours fériés fixés chaque année par arrêté ministériel.

Chaque semaine, le service est ouvert du ..... au..... . (à compléter par l'établissement et préciser si horaires différents en cas d'ouverture le week-end)

A ce titre, les établissements fixent le nombre de jours d'ouverture du service de restauration en cohérence avec le calendrier indiqué dans la circulaire ministérielle de rentrée (écrit dans la COM)

En application des recommandations nationales et en cohérence avec le sous-engagement n°14 de la charte régionale qualité de la restauration durable et de proximité, l'organisation de la restauration scolaire devra permettre de tendre vers un temps de repas d'au moins 30 mn et garantira une variété dans les menus, des portions adaptées l'âge des élèves pour les différents services et une durée d'ouverture minimale.

Au titre de l'engagement n°4 de la charte qualité régionale « réguler les flux et optimiser les capacités d'accueil sur le temps de service », une durée minimale d'ouverture de l'unité de restauration est recommandée pour les différents services.

Services	Petit déjeuner	Déjeuner (2 rotations)	Diner
Durée d'ouverture	30 - 45 minutes	90 minutes	45 - 60 minutes

## 2- LES USAGERS DU SERVICE :

Outre les élèves inscrits en tant que demi-pensionnaires ou internes, le service de restauration peut accueillir :

- les élèves de l'établissement, externes, ayant payé un droit d'accès (demande exceptionnelle et justifiée sur demande expresse des familles)
- les autres apprenants (apprentis, post-bacs...)
- les personnels de l'établissement
- les commensaux dont l'accès doit respecter le principe de liberté du commerce et d'industrie et de non concurrence :
  - o les élèves ou groupes d'élèves ainsi que leurs accompagnateurs en provenance d'autres établissements,
  - o les stagiaires de la formation continue
  - o les partenaires institutionnels dans le cadre de leurs activités en lien avec l'établissement
  - o les hôtes de passage (personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité éducative).

## **2.1- Les élèves :**

Il s'agit des élèves inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires ou internes.

Les élèves demi-pensionnaires peuvent être inscrits au forfait 6, 5, 4 ou 3 jours ou à la prestation. Il appartient à l'établissement de préciser si les jours de présence au service de restauration sont fixes ou libres.

Les élèves ne souhaitant pas souscrire à l'un des forfaits devront créditer leur carte d'accès pour un minimum de 10 repas, pour avoir accès à la demi-pension et avoir le statut de demi-pensionnaire.

Une possibilité sera offerte exceptionnellement aux élèves externes de prendre un repas au tarif à la prestation, en raison de contraintes liées à l'emploi du temps ou du fait de circonstances exceptionnelles sur la demande expresse des familles.

## **2.2- Les commensaux :**

Il s'agit des personnels, titulaires, stagiaires, contractuels affectés dans les EPLE à temps plein ou partiel.

Parmi les personnels des établissements :

- les personnels Etat de l'établissement : personnels administratifs, de surveillance, les personnels de direction, d'éducation, d'orientation, les enseignants
- les agents territoriaux en fonction dans l'établissement
- les maîtres d'internat,
- les assistants étrangers,
- les personnels de santé et de service social, l
- les personnels de laboratoire,
- les personnels de la Région ou de l'Education nationale prenant leur repas exceptionnellement dans le lycée en raison de leur activité professionnelle et/ou syndicale ou participant à une formation ou une réunion se déroulant dans le lycée.

Les apprentis et les étudiants et stagiaires des personnels cités ci-avant peuvent également avoir accès au SRH.

## **2.3- Les élèves et commensaux d'autres établissements :**

Peuvent également accéder au service des élèves et les personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention signée entre l'établissement d'origine (écoles primaires, collèges, lycées ou classes externalisées), sa collectivité de rattachement s'il ne s'agit pas d'un lycée, l'établissement d'accueil et la Région.

Sont également admis exceptionnellement au service de restauration les groupes d'élèves et leurs accompagnateurs, à l'occasion de visites organisées par l'établissement.

## **2.4- Les partenaires :**

- les personnels de l'Education nationale et/ou du Ministère de l'agriculture, autres que les personnels de l'établissement : enseignants accompagnant les élèves du 1er degré, médecin scolaire, dès lors qu'il intervient dans l'établissement dans le cadre de l'exercice de sa mission de santé scolaire
- les personnes extérieures au lycée invitées par le chef d'établissement ou par les autorités académiques ou par la Région avec l'accord du chef d'établissement, dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement,
- les personnes extérieures suivant une formation accueillie dans les locaux du lycée,
- les personnes extérieures en tant qu'intervenant à une formation

## **2.5- Les hôtes de passage :**

Afin de respecter le principe de non concurrence, le service régional de restauration scolaire n'a pas vocation à s'élargir vers des domaines où la carence de l'initiative privée devrait être démontrée.

Pour autant, dans certaines zones rurales et urbaines sensibles des études au cas par cas peuvent être accordés par le chef d'établissement.

L'accès du service de restauration aux hôtes de passage est donc limité aux personnes intervenant dans l'établissement dans le cadre d'activités ayant trait à la vie de l'établissement (ex : entreprises en charge de travaux dans l'établissement).

## **3- FONCTIONNEMENT ET ACCES :**

**Le service de restauration et d'hébergement est un service public facultatif. Son inscription est conditionnée à l'acceptation par ses usagers du présent règlement et le cas échéant, du paiement des frais par avance pour les élèves demi-pensionnaires à la prestation.**

### **3.1- Organisation du service :**

Le fonctionnement du service est adapté aux aménagements éventuels du calendrier scolaire relevant de la compétence de l'autorité académique.

Le temps du déjeuner est un déterminant majeur qui contribue à la qualité de vie dans l'établissement et à la santé des élèves. De ce fait, l'organisation des emplois du temps des élèves de l'établissement en tient compte.

Les horaires de fonctionnement du service de restauration et d'accès des usagers sont fixés par l'établissement, ainsi que les créneaux de passage au self pour les élèves et commensaux en adéquation avec les recommandations indiquées au paragraphe 1.

Le service de restauration est assuré par une équipe de cuisine dirigée par un responsable. Les personnels sont des agents techniques territoriaux recrutés par la Région et sous l'autorité fonctionnelle de l'EPLÉ.

L'ensemble des personnels intervenant au service de restauration participe à la qualité d'accueil et à l'éducation des élèves notamment au goût et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### 3.2- Les menus :

Les menus du service de restauration établis par le lycée sont conformes aux dispositions de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas.

- Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
- Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ces textes découlent des recommandations du GEM-RCN.

Les menus doivent être réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 20 repas successifs.

Dans la pratique, le contrôle du respect de ces fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs servis. En cas de restauration en internat scolaire, le contrôle du respect des fréquences se fait sur la base minimale de 20 déjeuners successifs et de 20 dîners successifs. Le mercredi est pris en compte.

Ces fréquences sont utilisables pour le service des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé ou d'un menu conseillé proposé en libre-service.

Dans le cas des internats, la même grille d'analyse critique est appliquée sur les menus des dîners.

Lorsque le service propose un libre choix, il existe 2 possibilités selon les convives servis :

- Le choix dirigé : pour les enfants en maternelle, élémentaire ou collège les choix doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments, et respecter les fréquences définies.
- Le menu conseillé : en restauration scolaire de lycée, l'acheteur doit exiger chaque jour l'affichage d'un menu conforme aux présentes recommandations nutritionnelles.

Dans le cadre d'un libre-service à choix multiples, il est essentiel que l'offre soit conçue de façon cohérente, les choix doivent intégrer la globalité des recommandations et la grille des fréquences sera également valable en faisant un rapport sur 20 repas

Afin de permettre la validation des menus proposés, il importe que les noms des produits apparaissent précisément sur les menus, notamment les noms des fromages. Pour vérifier la composition des produits, les fiches techniques établies par les équipes de restauration sont incontournables.

Pour accompagner les établissements, la Région finance chaque année la mise à disposition d'un logiciel de magasinage permettant, outre la gestion de leurs achats et la tenue de leurs stocks, la prise en compte des règles nutritionnelles.

A ce titre, son module alimentaire guide la constitution de menus à partir du plan alimentaire que l'établissement doit saisir et qui est automatiquement contrôlé par le logiciel. Son usage doit être encouragé pour faciliter la prise en compte par l'établissement des limitations de fréquence de certaines denrées sur 20 jours consécutifs.

### **3.3- Principe d'accès :**

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.

La priorité de l'accueil au restaurant scolaire est donnée aux élèves de l'établissement régulièrement inscrits, à savoir les demi-pensionnaires et/ou les internes.

La qualité de vie dans l'établissement et la santé des élèves sont dépendantes de la présence des adultes (commensaux). De plus, ce service répond aux principes de tout service public. Il appartient au chef d'établissement d'informer la Région de toute difficulté rencontrée pour l'accueil des élèves inscrits au service de restauration afin que soient étudiées des solutions respectant le principe d'égalité d'accès des usagers au service public.

**L'établissement organise et assure le contrôle de l'accès des usagers au service de restauration** en mettant en œuvre toutes les dispositions qu'il juge nécessaire.

Les tâches de surveillance des élèves et de contrôle des droits d'accès en restauration ne relèvent pas de la responsabilité de la Région, conformément aux termes de la convention d'objectifs et de moyens.

L'accès au service de restauration se fait par tout moyen mis en place par l'établissement (biométrie, carte jetable ou carte magnétique, fournie à l'utilisateur). Celui-ci devra faire valoir son droit d'accès obligatoirement à chaque passage au self ; Concernant la carte, celle-ci est personnelle et ne peut en aucun cas être utilisée par un tiers, sous peine d'exposer son utilisateur comme son titulaire à des sanctions définies par l'établissement.

Il appartient à l'établissement de définir les modalités d'achat de cette carte et de renouvellement de cette carte, notamment en cas de perte ou de dégradation.

**De même, en cas d'oubli ou de non approvisionnement de la carte, par exemple, les modalités d'accès seront définies par chaque établissement afin de permettre tout de même à l'élève de se restaurer.**

### **3.4- Principe de laïcité :**

Le service de restauration scolaire étant un service public administratif facultatif, l'EPLE n'a pas d'obligation de prévoir des plats de substitution en raison de pratiques d'ordre confessionnel.

Seules les prescriptions nutritionnelles relatives à la composition des repas tiennent lieu d'obligation.

Cependant, dans le cadre du principe de laïcité et afin de permettre à chacun le respect de ses convictions personnelles et de sa liberté de conscience, une diversification des menus pourra éventuellement être proposée par l'établissement le cas échéant et dans la mesure du possible.

### 3.5- Accueils spécifiques :

#### 3.5.1- Elèves atteints de troubles de la santé :

Le service de restauration accueille les élèves atteints de troubles de la santé dans le strict respect de la réglementation en la matière.

Dans ce cadre, le représentant légal doit formuler par écrit auprès du chef d'établissement une demande de prise en charge d'une pathologie contraignant à un régime alimentaire spécifique. La demande doit être obligatoirement accompagnée d'un certificat médical sous pli confidentiel, précisant la nature du régime alimentaire.

Le médecin scolaire et le représentant légal et le médecin traitant conviennent des modalités de prise en charge de l'élève concerné. L'ensemble de ces éléments concourent à la signature d'un Programme d'Accueil Individualisé (PAI). Ils définissent en relation avec le chef d'établissement et l'infirmier(e) les dispositions à mettre en place.

Dès lors, tout élève bénéficiant d'un PAI doit pouvoir profiter d'un accès au service de restauration selon les modalités suivantes :

- Soit par des aménagements de fonctionnement simples, le service de restauration est en mesure de fournir les repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur ;
- à défaut, le repas est fourni par le représentant légal, selon des modalités définies dans le PAI et respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

**Dans ce dernier cas, le représentant légal assume l'entière responsabilité de la fourniture du repas** (composants, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble). Il identifie tous les éléments du repas pour éviter toute erreur ou substitution. Enfin, il s'assure du respect de la chaîne du froid de la fabrication ou l'achat du repas jusqu'à son stockage dans un lieu adapté au service de restauration.

Le chef d'établissement et la Région ne peuvent être tenus responsables d'un incident dans l'hypothèse où la pathologie n'a pas été déclarée au préalable par écrit à l'établissement ou si les parents n'ont pas sollicité la mise en place d'un PAI.

En l'absence de PAI ou dans l'attente de sa signature par l'ensemble des parties concernées par son application, l'élève pourra temporairement ne pas être admis au service de restauration.

#### 3.5.2- Elèves présentant un handicap :

Le service de restauration accueille les élèves présentant un handicap dans le respect des préconisations établies par la Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées dans le cadre du projet personnalisé de scolarisation.

La Région intégrera dans son programme d'investissement toutes les normes légales concernant tous les handicaps, notamment l'arrêté du 27 juin 1994 relatif aux dispositions destinées à rendre accessibles les lieux de travail aux personnes handicapées (nouvelles constructions ou aménagements) en application de l'article R. 235-3-18 du code du travail : en particulier, une salle à manger avec 2 places réservées pour les 50 premières places plus une par tranche de 50 places supplémentaires.

De même, la hauteur d'une table utilisable par une personne handicapée en fauteuil roulant doit être inférieure à 0,80 mètre (face supérieure) ; le bord inférieur doit être au moins à 0,70 mètre du sol.

### **3.6- Qualité et sécurité sanitaire des aliments :**

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments vis-à-vis de l'ensemble des usagers, la consommation des denrées servies par le service de restauration se fait uniquement dans la(ou les) salle(s) dédiée(s). **Aucune denrée extérieure (repas personnel, panier pique-nique, ou boisson)** n'est donc admise au service de restauration sauf cas particulier des PAI.

#### 3.6.1. La dimension qualité :

Conformément à la charte régionale qualité de restauration scolaire durable et de proximité pour la période 2018/2022 votée en commission permanente du conseil régional le 6 juillet 2018, la Région fixe un niveau de qualité pour mieux définir le service qu'elle souhaite voir apporter à l'utilisateur et orienter de ce fait son action et celle des établissements autour d'objectifs concrets et formalisés.

Sa mise en œuvre doit permettre de mieux identifier et communiquer, notamment auprès des familles, les initiatives et les améliorations que les équipes mettent en place. Pour les établissements volontaires et suffisamment avancés dans la démarche, la charte peut donner lieu, sur la base de critères objectifs, à une reconnaissance de « restauration d'excellence ».

En pratique, elle fixe un cadre commun de 35 sous-engagements répartis selon trois axes :

- Qualité gustative : procurer du plaisir à table et diversifier les goûts en proposant des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire qui intègre des produits locaux et en lien, d'une part avec les objectifs régionaux de 50% de produits achetés en circuit court et 20% en bio, et d'autre part, en lien avec les objectifs de la loi Egalim tels que codifiés à l'article Article L230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. »
- Qualité du service : mobiliser l'ensemble des acteurs de l'établissement pour faire de la pause déjeuner un moment convivial,
- Qualité durable : lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets, dans la dynamique des labels Ecolycée et E3D.

Au-delà de cette charte, les EPLE doivent appliquer le cadre fixé par la loi Egalim du 30 octobre 2018. De fait, la loi Egalim conforte et densifie les engagements et les sous-engagements de la charte régionale qualité de la restauration scolaire. Les décrets d'avril 2019 ont précisé les modalités de mise en œuvre des articles 24, 28 et 88 de la loi Egalim.

#### 3.6.2. La dimension sécurité sanitaire des aliments :

Chaque établissement veille à l'application de son plan de maîtrise sanitaire (PMS) qui définit l'ensemble des procédures à mettre en œuvre.

Ainsi, la Région accompagne les établissements par les mesures générales dont notamment :

- Mise en place de PMS décrivant les mesures prises par l'EPL pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions et la preuve de sa mise en œuvre qui est matérialisée par des audits d'actualisation.
- Réalisation d'analyses microbiologiques mensuelles acquises par la Région pour l'ensemble des lycées à compter de janvier 2018 et transmises directement aux lycées.
- Renouvellement des équipements de restauration. Un accord-cadre permet un renouvellement coordonné avec les établissements des matériels depuis 2010.
- Formation pluriannuelle de sensibilisation à l'hygiène de tous les agents intervenants en restauration.
- Accompagnement des équipes de direction et de restauration en cas de dysfonctionnement organisationnel majeur ou de restructuration lourde.

Ces dispositifs coconstruits avec les lycées sont explicités dans le livret « l'action régionale en matière de restauration scolaire ».

### **3.7- Discipline :**

Les élèves doivent respecter les règles de bonne tenue à table et de propreté et s'efforcer de ne pas alourdir le travail du personnel de service, notamment dans le cadre du tri des déchets en suivant les consignes indiquées à cet effet dans la salle du restaurant.

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

Le bénéfice de la restauration scolaire peut être retiré à tout élève dont la conduite n'est pas compatible avec la vie en collectivité. La bonne tenue est de rigueur. L'appréciation de ce manquement relève du chef d'établissement.

L'exclusion provisoire ou définitive pourra être prononcée par le chef d'établissement conformément aux modalités définies dans le règlement intérieur du lycée, en cas de non-respect : de la vie en commun, du personnel de service ou encadrant, des autres élèves, du matériel ou de la nourriture.