

Référentiel aux principes communs des services de restauration des collèges de la Métropole de Lyon

1. Les dispositions générales

La mission de restauration scolaire dans les collèges publics constitue une compétence facultative au vu des dispositions du code de l'éducation, il n'existe donc aucune obligation pour la collectivité de rattachement de créer ou de maintenir ce service. Toutefois, la métropole de Lyon souhaite proposer aux familles un service de restauration pour l'ensemble des collèges métropolitains. A ce titre, elle en assure la responsabilité à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves qui relèvent de la compétence de l'État.

La restauration scolaire, comme tout service public, est soumise à des principes généraux tels que :

- L'égalité : ce principe implique que les personnes se trouvant dans une situation identique à l'égard du service public doivent être régies par les mêmes règles. Toutefois, celui-ci n'interdit pas les différences de traitement, dès lors qu'elles sont justifiées par une nécessité d'intérêt général ou par une différence de situation à l'encontre du service public.
- La continuité : le service de demi-pension doit pouvoir fonctionner de manière continue et régulière, sans autres interruptions que celles prévues par la réglementation en vigueur.
- La mutabilité : la collectivité pourra toujours apporter des changements dans les modes d'exploitation et de gestion du service de restauration. Les usagers du service public ne peuvent exiger une adaptation du fonctionnement d'un service public. Cependant, le service s'efforce de prendre en compte les exigences des usagers dans le respect des règles auquel il est soumis et de son bon fonctionnement.
- La neutralité : le service doit être guidé selon l'intérêt général sans être influencé par les intérêts privés. La neutralité est une composante plus large qu'est la laïcité de l'État. Les services de la restauration scolaire doivent être accessibles à tout convive, sans discrimination, quels que soient ses origines sociales et culturelles, ses croyances ou convictions alimentaires, ses handicaps ou ses troubles de santé, ses particularités.

2. La restauration scolaire au cœur des politiques publiques métropolitaines

La restauration scolaire des collèges représente un enjeu essentiel au travers du bien-être, de la santé et de l'éducation au goût. Elle permet de proposer aux enfants des repas diversifiés et équilibrés sans considération de moyens. La dimension éducative de la restauration scolaire s'entend depuis la production des denrées jusqu'à la maîtrise des déchets résultant d'un tel service, en passant bien sûr par la transformation des produits.

Le service public de restauration scolaire des collèges, se doit d'être en adéquation avec les orientations métropolitaines :

- ✎ Une limitation des émissions de gaz à effet de serre, en accord avec le plan climat énergie territorial (PCET). À ce titre, chaque service de restauration portera une attention particulière au transport, à la livraison des fournitures. Il favorisera l'utilisation de produits de saison de proximité, des circuits courts, ainsi qu'à l'utilisation de protéines végétales ;
- ✎ Une préparation de repas privilégiant des produits de qualité, frais, saisonniers et savoureux avec un recours aux produits bruts plutôt qu'une cuisine d'assemblage ou de préparations industrielles ;
- ✎ Une dimension éducative de la mission de restauration, en lien avec les projets pédagogiques de l'établissement ;

- ✎ Une maîtrise des coûts tout en maintenant un niveau élevé de qualité des menus et des animations ;
- ✎ La lutte contre le gaspillage alimentaire et la pratique d'une gestion responsable des déchets, dans la perspective de réinjecter les économies ainsi réalisées dans la montée en gamme des achats de denrées alimentaires ;
- ✎ La prise en compte des évolutions technologiques en matière de restauration et les évolutions des différents modes de restauration en matière nutritionnelle.
- ✎ Une préparation de repas privilégiant des produits de qualité, frais, saisonniers et savoureux avec un recours aux produits bruts plutôt qu'une cuisine d'assemblage ou de préparations industrielles ;

3. Les enjeux pédagogiques

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 élèves, à qui la priorité d'accueil est donnée.

Le restaurant scolaire est un lieu :

- Où l'on satisfait le besoin de se nourrir ;
- Convivial où l'adolescent prend plaisir à venir, où il peut partager un moment privilégié de communication. Manger ensemble est primordial à cet âge ;
- D'apprentissage et de participation à la vie en collectivité ;
- De responsabilisation individuelle et collective avec des règles élaborées ensemble ;
- D'écoute, d'aide et de respect des autres : adolescents et adultes ;
- D'échange, où chacun peut donner son avis et être respecté dans ses différences.

Pour un collégien, le temps de pause méridienne, temps de l'interclasse entre les deux demi-journées, représente un quart de son temps de présence au collège.

C'est pourquoi, la Métropole de Lyon souhaite offrir aux élèves un service de restauration de qualité :

- Garantir la sécurité alimentaire des repas par la mise à disposition des matériels nécessaires ;
- Offrir un accompagnement diététique (aides aux menus) ;
- Assurer une offre de repas diversifiée et équilibrée ;
- Développer une éducation aux goûts ;
- Assurer une restauration entrant dans le cadre des politiques de développement durable (circuits courts de proximité, déchets, agriculture locale et biologique ...).

4. Une restauration responsable répondant aux prescriptions alimentaires et diététiques

Les denrées alimentaires utilisées et servies s'inscrivent dans une démarche de développement durable conciliant qualité sanitaire, respect de l'environnement et soutien à l'économie locale.

Dans cet objectif les services de restauration en gestion déléguée devront répondre aux exigences contractuelles en matière de produits issus de l'alimentation durable et dans le cas des régions tendre d'ici la fin du mandat à l'atteinte des proportions suivantes :

Agriculture biologique : Les fruits et légumes (pommes de terre incluses) sont exclusivement issus de l'Agriculture Biologique, qu'ils soient proposés frais, cuisinés ou inclus dans une préparation, ainsi que la totalité des féculents et légumineuses (hors pain) soit 30% environ des achats.

Recours aux circuits courts : auprès du producteur agricole ou d'un groupement de producteurs, 50% minimum des yaourts, fromages frais et œufs de poule.

Recours aux produits ayant obtenu des certifications ou labels qualité :

- 50% des volailles en S.I.Q.O, ou équivalent - ou volailles fermières élevées en plein air
- 50% des poissons en label MSC ou équivalent
- 50% des fromages en AOC ou équivalent
- 50 % des yaourts et fromages frais en circuits courts
- 50% des œufs de poules issus d'un élevage en plein air et circuits courts (voire au sol en volière)

Concernant l'origine des denrées, elles sont toutes issues de pays de l'UE ou de pays tiers avec lesquels l'UE a conclu un accord assurant un accès comparable et effectif des entreprises européennes, excepté les poissons et produits de la mer.

Recours massif aux produits frais : 75 % minimum des légumes, 40% des poissons minimum, proposition de fruits frais à chaque service, priorisation des fruits et légumes de saison.

Recours aux protéines végétales : Le recours aux protéines végétales concourt à la réduction d'émission de gaz à effets de serres, à une pression moindre de l'alimentation sur les ressources naturelles disponibles et à l'émergence de filières de production locales. Il est, dans des proportions raisonnées, tout à la fois une alternative aux produits carnés et l'allié d'une production d'élevage de qualité et synonyme d'une alimentation saine et équilibrée.

Dans cette perspective, et conformément à l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, les restaurants scolaires de la Métropole proposeront au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. Une information auprès des convives de l'établissement et des parents d'élèves précisera l'intérêt nutritionnel et environnemental de ce type de plats.

Gaspillage alimentaire : les services de restauration doivent veiller à développer des pratiques professionnelles visant à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Prescriptions alimentaires et diététiques : Les adolescents ont des besoins nutritionnels particulièrement élevés, des préférences alimentaires dont il faut tenir compte et qui participent à une croissance harmonieuse, un développement optimal par un apport nutritionnel adapté à leur âge et leur activité physique. La restauration scolaire participe à la couverture de ces besoins et à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires.

Les menus doivent être établis conformément à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et respectant la recommandation n° J5-07 rédigée par le GEMRCN 2015 ainsi que la circulaire du 16 août 2011 du Ministère de l'intérieur relative au rappel des règles afférentes au principe de laïcité. Ainsi, les portions servies correspondront aux grammages « Écoliers/Adolescents/Adultes » entendus en valeur minimale ou maximale, à adapter en fonction des plats, ceci dans le but de favoriser l'éducation au goût des jeunes convives, mais aussi dans le but de limiter le gaspillage alimentaire

Les repas équilibrés répondant aux besoins nutritionnels des usagers comprendront des menus à 5 composantes

- 3 entrées au choix
- 2 plats protidiques dont 1 poisson
- 2 accompagnements au choix (légume et féculent)
- 3 laitages dont 1 fromage au moins
- 3 desserts dont 1 fruit frais

Les accompagnements des plats protidiques et le pain sont toujours proposés à volonté.

Les menus sont établis pour une période de 6 semaines et portés à la connaissance des élèves et de leurs parents par affichage et consultation internet. Aucun

5. Une restauration accessible à tous

Afin de respecter les règles d'égalité entre usagers du service public les tarifs pratiqués sont identiques pour une même catégorie d'usager.

Afin de faciliter l'accès des élèves au service de demi-pension, la Métropole propose des tarifs préférentiels aux familles en fonction de leurs ressources (quotient familial) et se réserve, à tout moment, la possibilité de réviser ses tarifs par voie délibérative.

Toute modification survenue dans la situation financière de la famille durant l'année scolaire doit être signalée à l'établissement ou au délégataire et donne lieu à une révision du tarif applicable dès la période de facturation suivante.

Dans tous les cas, tous les tarifs sont fixés par décision du conseil métropolitain.

✎ Collégiens au forfait

- Tranche A = 3.90 € pour un quotient familial supérieur à 1 200 € ;
- Tranche B = 3.00 € pour un quotient familial compris entre 800 et 1 200 € ;
- Tranche C = 2.00 €, pour un quotient familial compris entre 400 et 800 € ;
- Tranche D = 1.00 € pour un quotient familial inférieur à 400 €.

- Tranche A = 3.90 € pour les collégiens placés en établissement
- Tranche C = 2.00 €, pour les collégiens placés en famille d'accueil

✎ Collégiens à l'unité : 4.50 €

✎ Agents des collèges bénéficiant de tickets restaurant : 3.00 €

✎ Agents de l'État :

- Catégories A et B : 4.90 €
- Catégorie C : 3.90 €
- Contrats aidés, assistants d'éducation : 3.75 €

✎ Extérieurs : 6.50 €

6. Fonctionnement du service de restauration

Le chef d'établissement veille au bon fonctionnement du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation et de gestion définies par la collectivité :

- En régie production sur place : le service de restauration est assuré directement par la collectivité avec production sur place ;
- En régie liaison froide : le service de restauration est assuré directement par la collectivité avec livraison de repas par un prestataire ;
- En gestion déléguée : le service de restauration est assuré par un délégataire avec production sur place ou livraison de repas ;
- Hébergement : Lorsque le collège ne dispose pas de service de restauration, ses demi-pensionnaires sont hébergés soit dans un service de restauration d'un autre collège de la Métropole, soit dans un autre établissement.

Les services de restauration fonctionnent les : lundi, mardi, jeudi, vendredi et pour certains établissements le mercredi, durant la période de présence des élèves.

Le Principal informe les personnels travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire, des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes dans l'établissement. À cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

Le Principal établit les consignes de sécurité incendie, veille à leur affichage et classement au registre de sécurité.

Des commensaux, des hébergés et des personnes extérieures peuvent bénéficier du service de restauration dans les conditions définies par le règlement et sous réserve que la capacité d'accueil soit suffisante.

La capacité d'accueil prend en compte les 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.

Les consignes affichées à l'entrée du restaurant doivent être respectées. Tous les repas doivent être consommés sur place dans le restaurant scolaire. En ce qui concerne les repas pris à l'extérieur dans le cadre de sorties organisées par l'établissement et assurés par le service de demi-pension, ceux-ci devront être conservés et consommés selon les règles imposées par le paquet hygiène et plus particulièrement par le règlement n 852/2004 du 30 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires qui s'applique aux activités de restauration

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments périssables dans l'enceinte du service de restauration, sauf conditions particulières liés aux Projets d'Accueil Individualisés (PAI), qui feront l'objet d'une information au chef de cuisine par le chef d'établissement.

Par ailleurs, aucun aliment ne devra sortir de l'enceinte de l'établissement sauf cas exceptionnels liés à la fourniture de repas.

Aucune prescription alimentaire diététique permanente ou temporaire, quelle qu'en soit l'origine ou le motif ne sera accordée en dehors de celles prévues dans le cadre d'un PAI.

Toutefois, afin d'accueillir chaque convive dans le respect de la diversité, des menus différenciés peuvent être proposés, car offrir une diversité de choix et un déjeuner de qualité permet de reprendre le travail dans de bonnes conditions.

Une commission restauration composée du chef d'établissement, du gestionnaire, du chef de cuisine, de parents d'élèves de chaque fédération ainsi que d'élèves de chaque niveau scolaire se réunit au minimum une fois par trimestre pour évoquer toute question relative à la restauration, dans le but d'améliorer la qualité du service.

7. Accès au service de restauration

L'accès au service de restauration (organisation du passage des classes, régulation des flux) ainsi que l'installation, la surveillance et la tenue vestimentaire des élèves relèvent de l'autorité du chef d'établissement (cf règlement intérieur du collège).

L'inscription à ce service est conditionnée au respect des principes communs, qui ne se substitue pas au règlement intérieur général du collège mais vient le compléter.

Toutefois, le service de demi-pension étant un service public aussi, toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers pourra être sanctionnée par l'exclusion temporaire ou définitive du service selon les dispositions réglementaire en vigueur.

L'accès au service de restauration est strictement réservé aux :

- **Élèves** : ceux régulièrement inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires ou aux élèves occasionnels y compris les élèves en PAI ;
- **Commensaux** : sont considérés comme tels les personnels titulaires, stagiaires ou contractuels affectés à l'établissement à temps plein ou partiel ainsi que les agents de la Métropole ;
- **Hébergés** : les élèves et les personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention signée entre les établissements ;
- **Occasionnels** : peuvent être acceptés des élèves de passage, des stagiaires de formation continue, des personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité du collège ;
- **Extérieurs** : Toute personne n'entrant pas dans les catégories précédentes.

8. L'inscription

Afin de procéder à l'inscription à la demi-pension, toute famille doit remplir les formalités nécessaires et joindre les pièces justificatives indispensables auprès de l'établissement. L'inscription est confirmée sous réserve de l'exactitude des renseignements fournis par la famille.

En outre une réinscription est subordonnée au règlement effectif de l'intégralité des sommes dues au titre de l'année scolaire précédente.

Les familles pourront se préinscrire dans les premiers jours de la rentrée et préciser durablement leur intention après avoir pris connaissance de l'emploi du temps définitif de leur enfant. Les inscriptions sont d'une durée trimestrielle et peuvent être réalisées tout au long de l'année.

La famille s'engage sur un nombre de jours fixes dans la semaine (exemple : lundi et jeudi pour un forfait deux jours) et sur l'assiduité de l'élève à la prise des repas prévus. La famille a la possibilité de changer de forfait à la fin de chaque trimestre.

Dans le cas des délégations de service public, les inscriptions proprement dites seront assurées par le délégataire sur la base des « ayant-droit » que lui transmet le collège (liste des élèves associée à des informations nécessaires à la gestion de l'inscription telle que la tranche tarifaire).

Les responsables des inscriptions, gestionnaires des collèges et/ou délégataires, veillent à sécuriser les données personnelles sensibles liées à cette mission.

Le changement de régime ou de forfait d'un élève en cours d'année scolaire ne peut avoir lieu qu'à la fin d'un trimestre, avec un préavis de 3 semaines, avant le début du trimestre suivant par demande écrite au collège. Cette modification ne peut intervenir que deux fois par an.

Les modifications en cours de trimestre ne seront accordées qu'à titre exceptionnel sur justificatifs de :

- Déménagement de la famille ;
- Problème de santé ;
- Problèmes graves (à l'appréciation du chef d'établissement).

9. L'accueil individualisé de l'enfant

Toute situation particulière de l'enfant limitant sa capacité d'autonomie doit être signalée par les parents au moment de l'inscription.

Tout régime alimentaire pour raisons médicales ou lié à une allergie alimentaire doit obligatoirement être signalé au moment de l'inscription au restaurant scolaire pour être pris en compte.

L'admission définitive au restaurant scolaire ne peut être prononcée qu'après avis médical du médecin scolaire, elle est soumise à la signature obligatoire d'un PAI (Projet d'accueil individualisé).

Les modes d'accueil possibles

- Accueil au restaurant scolaire sans exclusion alimentaire, ni panier repas ;
- Accueil au restaurant scolaire avec un panier repas fourni par la famille. Dans ce cas, les responsables légaux signent un engagement fixant notamment les règles d'hygiène et de chaîne du froid à respecter.

Et dans les cas exceptionnels de santé incompatibles avec l'environnement du restaurant scolaire, après avis des médecins, l'enfant pourra ne pas être accueilli.

La prise de médicament au restaurant ne concerne que les traitements relatifs aux allergies alimentaires afin de répondre à des protocoles d'urgence définis dans le cadre du PAI. Les parents doivent donc prendre les dispositions nécessaires et demander à leur médecin traitant d'adapter la prescription en conséquence

Animations

Le chef d'établissement, en lien avec le délégataire en cas de DSP, assure un accompagnement éducatif à l'alimentation en organisant périodiquement des actions d'animation pendant la durée du service de restauration.

Les actions d'animation mêleront l'aspect pédagogique et ludique autour des thèmes suivants :

- L'équilibre des repas, deux fois par an minimum ;
- Le développement durable, entre 3 et 6 fois par an (sensibilisation à la lutte contre le gaspillage, produits issus de l'agriculture durable) ;
- Les repas à thème, mensuels.

10. Hygiène et sécurité alimentaire

Les équipes de cuisine doivent respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles elles sont soumises dans le cadre de leur fonction.

Le chef d'établissement, en qualité de responsable ERP et représentant de l'État garant de l'ordre public peut dans ses champs de compétences, prendre toute mesure d'urgence adaptée à la situation y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Il en informe à ce titre la Direction de l'Éducation.

Le chef de cuisine propose et s'assure de la mise en application du Plan de Maîtrise Sanitaire. Cet outil décrivant les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques, doit être adopté et validé par le gestionnaire et le chef d'établissement. Il doit faire l'objet d'une réunion tous les ans, visant à actualisé son contenu.

11. La formation des personnels du service de restauration

Tout agent affecté à un service de restauration doit avoir reçu les formations de base en matière d'hygiène et sécurité alimentaire (cf. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires), équilibre nutritionnel, techniques évolutives de cuisson, PMS... nouveaux arrivants compris.

Un plan de formation répondant aux besoins de chaque agent pourra être mis en place et s'inscrira dans une démarche globale de montée en compétence des équipes, mais également dans une démarche globale d'amélioration de la qualité de la restauration scolaire au sein des collèges de la Métropole.

L'objectif poursuivit au travers de cette démarche est que chaque agent dispose d'un socle commun de connaissances et de bonnes pratiques en matière de restauration scolaire.

12. Maintenance du service de restauration

Les opérations de maintien en état visent à réparer les structures existantes sans modifier l'organisation des locaux.

- Les travaux structurants sont ceux visant à modifier les espaces au sein des cuisines, des restaurants scolaires, des pièces de stockage. Ils ont pour but de changer structurellement le service de restauration scolaire.
- Les travaux de renouvellement sont des travaux portant sur le matériel servant au service de restauration. Ils concernent tous types d'équipements et peuvent porter tant sur le gros matériel que sur le petit matériel de cuisine

- Les travaux de réparations et d'entretien du matériel de cuisine visent à maintenir en bon état de fonctionnement les équipements quel que soit leur taille.

Les opérations de maintenance telles que le remplissage du sel des adoucisseurs d'eau, la désinfection et le curage des bacs à graisse sont à la charge du collègue pour les demi-pensions en régie ou du délégataire pour les demi-pensions en gestion déléguée.

Seule la maintenance des adoucisseurs d'eau est à la charge de la Métropole pour les demi-pensions en régie ou du délégataire pour les demi-pensions en gestion déléguée.

Le renouvellement des équipements de cuisine (bacs à graisse compris) sont à la charge de la métropole, sauf s'il est constaté un défaut d'entretien de la part du collègue. La réglementation de sécurité des ERP impose que les appareils de cuisson et de remise en température soient entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement.

De même le règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène implique que toutes les installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination.

Afin de répondre à ces exigences, la Métropole recommande à minima un contrat de maintenance préventive avec visite de contrôle annuelle sur les appareils nécessitant des températures spécifiques de fonctionnement (lave-vaisselle, lave batterie, appareils de cuissons, armoires froides, armoires chaudes, ligne de self, cellule de refroidissement...).

Le renouvellement de la vaisselle est à la charge du collègue pour les demi-pensions en régie ou du délégataire pour les demi-pensions en gestion déléguée.

13. Modalités de gestion des marchés liés à la restauration scolaire

La Métropole de Lyon peut mettre en œuvre la passation de marchés publics de fournitures et de services liés à la restauration scolaire pour les collègues.

Dans ce cadre, elle pilote l'ensemble des opérations nécessaires au recensement des besoins, la préparation et la rédaction du cahier des charges, la passation des marchés publics, accords-cadres et des marchés subséquents dans le respect de la réglementation en vigueur. Elle assure également les formalités de publicité et de mise en concurrence, réceptionne les candidatures et analyse les offres, négocie et procède à l'attribution du marché à sa signature et notification.

S'il le souhaite, le collègue participe autant que de besoin à chaque étape de la préparation du marché et de la sélection des prestataires. Il veillera à la bonne exécution du marché : émission des bons de commande, réception des prestations, paiements des factures.

14. Les contrôles de la restauration en gestion déléguée

Dans le cadre des demi-pensions en DSP, la Métropole a mis en place un dispositif de contrôle visant à s'assurer du respect des exigences contractuelles des délégataires. À l'issue de ces contrôles, des pénalités peuvent être appliquées sur des critères tels que, la fraîcheur des produits, l'hygiène et les risques alimentaires, l'absence ou le manque de suivi des plans de nettoyage, l'absence des documents d'enregistrement des températures aux différentes étapes clés de production des repas etc.

Le collègue est associé au contrôle, ces derniers permettent de s'assurer de la qualité des repas servis à nos collégiens mais également de l'améliorer dans le temps.

15. La facturation aux familles et les modalités de paiement

Les modalités de facturation dépendent du mode de gestion du service de restauration.

Les tarifs des élèves peuvent donner lieu soit à une facturation au forfait trimestriel calculé sur la base du nombre de jours de fonctionnement annuel de la demi-pension soit, de préférence, à une facturation au repas consommé.

Dans le cas d'une facturation au forfait trimestriel des remises peuvent être accordées sous certaines conditions :

- Avec un délai de carence de 5 jours ouvrés consécutifs, pour exclusion temporaire ou définitive de la demi-pension ou du collège ;
- Sans délai de carence, pour raison médicale (sous réserve de la production d'une attestation médicale par le service de la vie scolaire) ;
- Sans délais de carence pour des raisons personnelles, motivées par écrit une semaine à l'avance auprès du chef d'établissement ou du gestionnaire.

Le forfait est payable au trimestre et dès réception de l'avis de paiement. A réception de la facture, les familles disposent d'un délai de 10 jours pour payer.

Le règlement s'effectue soit :

- Par chèque libellé à l'ordre du collège, le nom de l'élève devant être porté au dos du chèque ;
- Par espèce auquel cas un reçu sera délivré ;
- Par virement sur le compte de trésorerie générale au nom du collège ;
- Par télépaiement ou e-paiement.

Des facilités de paiement, en précisant l'échéancier, peuvent être accordées par le collège ou le prestataire, sur demande écrite de la famille, mais la somme due doit être versée en totalité avant la fin du trimestre.

15.1 La gestion des impayés

En cas difficultés financières avérées d'une famille, le collège, sous réserve de fonds sociaux disponibles et après étude de la situation familiale pourra dans certains cas accorder une aide.

L'accès à un élève au service de restauration ne peut lui être refusé sans l'accord du chef d'établissement, y compris lorsque l'élève est momentanément dépourvu de badge ou est dans l'impossibilité de procéder à une identification manuelle.

En revanche, le chef d'établissement et la Métropole peuvent procéder à deux types de mesures destinées à limiter les impayés non justifiés :

- Exclusion temporaire d'un élève au terme d'une procédure de relance comprenant deux courriers successifs d'information aux familles sur les sommes restant dues, effectués par le gestionnaire (en régie) ou le délégataire (en DSP) et éventuellement un entretien avec l'administration du collège et l'assistant(e) social(e).
- Non inscription d'un élève en début d'année scolaire lorsque le montant des impayés excède le montant du dernier trimestre.

L'exclusion peut intervenir au terme du délai de remboursement convenu lors de cet entretien, voire 15 jours après ce rendez-vous si celui-ci n'était pas honoré. L'exclusion temporaire s'achève avec la reprise effective de l'échéancier de paiement négocié.

Dans les deux cas, le service de restauration reste accessible à un élève sous la forme du ticket à l'unité payé d'avance au délégataire.

Le collège (en régie) ou le délégataire (en DSP) peut décider le cas échéant de procéder à une procédure de recouvrement.

Ces dispositions sont communiquées aux parents d'élèves lors des inscriptions à la demi-pension.

15.2 Les aides sociales de l'État

Différentes aides sont versées directement à l'EPL, charge à lui, de les imputer sur le compte des familles.

- Les bourses nationales des collèges

La bourse nationale des collèges vient en déduction du montant des frais de restauration et d'hébergement sauf demande expresse et contraire de la famille et décision du chef d'établissement prise dans l'intérêt de l'élève, après avis de l'assistante sociale. Le montant de la bourse nationale de collège est fixé forfaitairement, conformément aux dispositions du code de l'éducation (article R. 531-1 et suivants) ainsi que par circulaire du Ministère de l'Education nationale pour l'année scolaire considérée. Cette circulaire précise les modalités d'application du code de l'éducation concernant les aides à la scolarité et la mise en œuvre du dispositif des bourses nationales de collèges pour la rentrée scolaire en question.

- Les fonds sociaux

Ces fonds, qui relèvent de la compétence de l'établissement scolaire, doivent permettre de faire face rapidement à des situations difficiles que peuvent connaître des familles de collégiens et ainsi leur permettre d'assumer certaines dépenses de scolarité et de vie scolaire, notamment les dépenses liées à la fréquentation du service de restauration de l'établissement.

Le chef d'établissement sollicite l'avis de la Commission ou du Conseil d'administration sur les critères et les modalités à retenir pour l'attribution de l'aide.

16. Publication des principes communs

- Entrée en vigueur du règlement ;
- Affichage ;
- Notification.