

Convention-cadre d'objectifs
Relative à la restauration scolaire et aux aides sociales régionales
Pour la période 2021-2026

Entre :

La région Île-de-France, représentée par sa Présidente dûment habilitée par délibération n° CP 2021-372 du 22 septembre 2021, ci-après dénommée « la Région »,
D'une part,

Et :

L'Etablissement Public Local d'Enseignement :

Dénomination :

Sis :

Représenté par son chef d'établissement ou son directeur, dûment habilité par délibération du conseil d'administration de l'établissement en date du

Ci-après dénommé « l'EPLÉ » ou « l'établissement »,
D'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

Préambule.....	3
Article premier : objectifs de la Région et modalités de mise en œuvre dans l’EPLE....	4
Axe 1 : aides sociales.....	4
a. Assurer la gratuité des manuels, livrets d’exercices et équipements numériques, financer le premier équipement de certaines filières de l’enseignement professionnel et technologique.....	4
b. Favoriser l’accès aux grandes écoles pour les étudiants aux revenus modestes	5
c. Simplifier la gestion des aides sociales	5
d. Sécuriser le recours à une aide exceptionnelle et/ou d’urgence	6
Axe 2 : restauration scolaire	6
a. Garantir l’accès le plus large à la restauration scolaire par la politique tarifaire de la demi-pension.....	6
b. Moderniser la gestion de la restauration	7
c. Promouvoir une restauration durable.....	9
Article 2 : Modalités d’évaluation de la convention, dialogue de gestion	13
Article 3 : Obligation en matière d’éthique :	14
Article 4 : Entrée en vigueur, durée de validité, révision, renouvellement :	14
Annexes	15
Annexe 1 : liens vers les règlements des aides sociales	15
Annexe 2 : calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales.....	15
Annexe 3 : liens vers les délibérations et règlements restauration	15
Annexe 4 : gestion de la restauration scolaire	15
Annexe 5 : restauration durable	15

Préambule

La présente convention, prévue par l'article L421-23 du code de l'éducation, a pour objet de définir le cadre des relations entre la Région Île-de-France et chacun des EPLE du territoire, pour la mise en œuvre des compétences régionales dans le domaine de la restauration scolaire et des aides sociales.

En effet, si la Région assure, aux termes de l'article L214-6 du code de l'éducation, la restauration des établissements, la gestion opérationnelle de ce service public indispensable à la poursuite des activités d'enseignement des établissements sur la journée entière incombe aux chefs d'établissement.

En matière d'aides sociales aux élèves, la politique volontariste de la collectivité se déploie par l'intermédiaire des établissements qui instruisent attribuent et versent les aides dans le cadre des règlements régionaux.

Dans ces deux domaines, les enjeux sont élevés, puisqu'il s'agit in fine de contribuer à la réussite des élèves. Les ambitions de la Région, largement partagées avec les établissements, sont importantes, et font écho aux exigences des familles, qui se renforcent, en particulier en matière d'alimentation.

Dans ces conditions, il est indispensable que la collectivité comme les établissements disposent d'un outil partagé qui précise les objectifs de la Région et les moyens mobilisés pour les atteindre, et qui détermine les modalités de leur mise en œuvre dans les établissements.

La présente convention repose sur un socle de principes qui traduisent l'ambition partagée par la Région, l'autorité académique et le lycée. Il s'agit des principes de modernité, d'efficacité, de responsabilité et d'autonomie des établissements. Ces orientations recouvrent les grands principes du service public : l'égalité, la continuité et l'adaptabilité. Leur mise en œuvre concrète implique un partenariat étroit entre la Région et le lycée, dont la convention fixe les bases et l'animation sur la durée.

La convention est structurée autour de deux axes : aides sociales et restauration scolaire, puis déclinée en objectifs.

A compter de la rentrée 2021 et pour cinq années, la présente convention permet de donner de la visibilité à moyen terme aux lycées dans la mise en œuvre des compétences régionales. La Région conserve néanmoins la possibilité de faire évoluer les dispositifs qu'elle met en place, en fonction des orientations politiques et stratégiques adoptées par son assemblée, qui pourront donner lieu le cas échéant à une actualisation de la convention.

Article L421-23 du code de l'éducation : « [...] II. Pour l'exercice des compétences incombant à la collectivité de rattachement, le président du conseil général ou régional s'adresse directement au chef d'établissement. Il lui fait connaître les objectifs fixés par la collectivité de rattachement et les moyens que celle-ci alloue à cet effet à l'établissement. Le chef d'établissement est chargé de mettre en œuvre ces objectifs et de rendre compte de l'utilisation de ces moyens. Le chef d'établissement est assisté des services d'intendance et d'administration ; il encadre et organise le travail des personnels techniciens, ouvriers et de service placés sous son autorité. Il assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente. Un décret détermine les conditions de fixation des tarifs de restauration scolaire et d'évolution de ceux-ci en fonction du coût, du mode de production des repas et des prestations servies. **Une convention passée entre l'établissement et, selon le cas, le conseil général ou le conseil régional précise les modalités d'exercice de leurs compétences respectives.** »

Article premier : objectifs de la Région et modalités de mise en œuvre dans l'EPLE

Axe 1 : aides sociales

Les dispositions du présent axe s'appliquent aux EPLE (lycées publics, y compris les lycées publics d'enseignement agricole : LEGTA, LEGTPA, LPA, cités mixtes, établissements régionaux d'enseignement adapté (EREA)), et lycées privés sous contrat d'association. Elles ne s'appliquent pas aux ERPD.

- a. Assurer la gratuité des manuels, livrets d'exercices et équipements numériques, financer le premier équipement de certaines filières de l'enseignement professionnel et technologique**

Objectifs de la Région :

Afin de soutenir le pouvoir d'achat des familles, de garantir que tous les élèves des établissements disposent effectivement des manuels et matériels nécessaires à leur scolarité et d'accompagner l'évolution des pratiques pédagogiques, la politique d'aide à l'équipement des élèves repose sur la recherche de gratuité, pour tous les élèves ou en fonction de critères de ressources, et d'homogénéité des manuels et matériels utilisés.

- **Manuels et livrets d'exercices**

En 2019, la Région a décidé de la gratuité des manuels scolaires pour tous les lycéens franciliens et a fourni un équipement individuel mobile (EIM) aux élèves des établissements qui ont fait le choix de passer aux manuels numériques. Depuis la rentrée 2020, la Région fournit un EIM à chaque lycéen entrant en seconde professionnelle ou en première année de CAP et à chaque élève entrant en seconde générale et technologique dans les établissements publics. A compter de la rentrée 2021, la gratuité des livrets d'exercices est assurée au moyen d'une commande directement sur le marché de manuels, numériques ou papier, géré par la Région.

- **Equipement**

Outre les manuels, la scolarité dans la voie technologique et professionnelle nécessite des équipements dont le coût peut être un frein à l'orientation et l'absence, un obstacle à la réussite.

En application du règlement régional en vigueur, l'aide régionale à l'équipement s'adresse :

- . aux élèves de troisième prépa-métiers scolarisés dans un des établissements suscités ;
- . aux élèves de première année de CAP, Bac technologique, Bac professionnel et, sous conditions de ressources, de BTS et diplômes assimilés des formations de production, de certaines formations de services et des formations de la spécialité « autres disciplines artistiques et spécialités artistiques plurivalentes ».
- . sur décision du chef d'établissement et dans la limite de l'enveloppe allouée, aux élèves post-bac non boursiers confrontés à des difficultés d'équipement si l'évolution soudaine et brutale de la situation financière de la famille rend l'élève éligible à une bourse du CROUS en considérant les dernières ressources.

Elle permet l'acquisition des matériels, équipements et outillages individuels coûteux que nécessitent certaines filières de l'enseignement professionnel et technologique.

L'équipement acquis par l'établissement est mis à la disposition de l'élève pendant sa scolarité.

Modalités de mise en œuvre dans l'EPLE :

L'établissement procède à l'acquisition et à la mise à disposition aux élèves, dès la rentrée scolaire, des équipements financés grâce à l'aide régionale à l'équipement en conformité avec les dispositions du règlement régional, en veillant à la meilleure allocation des ressources en fonction des différentes filières et dans le respect de l'enveloppe globale votée par la commission permanente.

Il renseigne l'enquête annuelle réalisée par les services régionaux dans les délais utiles aux ajustements de dotation (cf. annexe 2, calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales).

Dialogue de gestion :

L'enquête annuelle réalisée par les services régionaux permet d'établir a posteriori un bilan d'utilisation de l'aide, à l'échelle de chaque établissement et de manière consolidée au niveau régional. Elle porte notamment sur le taux de consommation de l'aide et le montant moyen de l'aide par élève, par formation.

b. Favoriser l'accès aux grandes écoles pour les étudiants aux revenus modestes

L'aide régionale aux frais de concours vise à soutenir les élèves de deuxième année de classe préparatoires aux grandes écoles (CPGE) pour le paiement des frais de concours : inscription, hébergement, transport.

En application du règlement régional en vigueur, l'aide est attribuée dans la limite de trois concours par élève répondant aux conditions de ressources et sur production des justificatifs de dépenses.

A l'initiative du chef d'établissement, certaines situations exceptionnelles d'inscription à un concours durant la première année peuvent également être prises en considération sous réserve de répondre aux conditions de ressources.

L'établissement attribue et verse aux élèves l'aide régionale aux frais de concours en conformité avec les dispositions du règlement régional, dans le respect de l'enveloppe globale votée par la commission permanente, en veillant à solliciter les pièces nécessaires pour justifier l'éligibilité et la réalité des dépenses acquittées.

Il renseigne l'enquête annuelle réalisée par les services régionaux dans les délais utiles aux ajustements de dotation (cf. annexe 2, calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales).

c. Simplifier la gestion des aides sociales

Objectifs de la Région :

La Région notifie aux établissements le montant des dotations votées sur chacun des dispositifs d'aides aux élèves au cours du premier semestre afin qu'ils soient en mesure d'engager leurs commandes avant la rentrée scolaire et de communiquer auprès des familles.

Dans une recherche d'efficience de la gestion des aides, il est procédé à une unique enquête annuelle portant sur le bilan d'utilisation des dotations régionales au titre de l'année scolaire.

Cf. annexe 2 : calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales.

Dialogue de gestion

Un bilan de la mise en œuvre des nouvelles modalités de gestion des aides sociales sera réalisé par le groupe de suivi de la convention visé à l'article 2 de la convention afin d'ajuster si nécessaire le calendrier pour mieux répondre aux besoins du public et mieux s'articuler avec les échéances institutionnelles et budgétaires de la Région et des EPLE.

d. Sécuriser le recours à une aide exceptionnelle et/ou d'urgence

A l'occasion de la crise sanitaire de la Covid 19 au printemps 2020, il est apparu nécessaire que la Région puisse actionner une aide exceptionnelle et/ou d'urgence, pour soutenir le pouvoir d'achat des parents d'élèves confrontés à la fermeture des établissements scolaires.

En tant que de besoin, la commission permanente du conseil régional a délégué pour délibérer sur l'adoption d'un règlement d'aide exceptionnelle et/ou d'urgence qui confèrera une base juridique au versement d'une telle aide. Dans les conditions prévues à l'article L. 1611-7-II du CGCT, une convention de mandat sera conclue entre la Région et chaque établissement si nécessaire.

Axe 2 : restauration scolaire

Les dispositions du présent axe ne s'appliquent pas aux situations dans lesquelles les élèves sont accueillis par un établissement ne relevant pas de la compétence ou de la gestion de la Région.

a. Garantir l'accès le plus large à la restauration scolaire par la politique tarifaire de la demi-pension

La restauration scolaire permet de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des élèves et favorise ainsi les apprentissages. Il s'agit par ailleurs de garantir aux parents actifs une solution accessible et sécurisée de restauration, les élèves demeurant, dans la majorité des cas, dans l'enceinte de l'établissement.

Objectifs de la Région :

Convaincue des bénéfices de la fréquentation de la demi-pension pour les élèves, tant en termes de santé publique qu'en matière éducative, de sociabilisation, voire d'intégration, la Région a généralisé en 2017 une grille tarifaire régionale unique, reposant sur dix tranches de revenus des familles.

A la rentrée 2021, les tarifs s'échelonnent ainsi entre 0,50 € et 4,09 €, revalorisés annuellement en fonction de l'évolution de l'indice des prix à la consommation. Compte tenu du coût complet de production d'un repas, dont le montant se situe aux alentours de 10 €, l'ensemble des familles bénéficie d'une aide à la restauration de près de 60 % au minimum. L'application de la grille tarifaire régionale, en fonction des revenus des familles, vise à favoriser l'accès de l'ensemble des élèves à la demi-pension. De fait, plus de trois quarts des demi-pensionnaires paient un tarif inférieur au plafond de la grille régionale.

Les établissements, après délibération en conseil d'administration, conservent la faculté d'opter entre une facturation au ticket, permettant aux familles de ne régler que les repas effectivement consommés, ou au forfait. Dans ce cas, afin de limiter le surcoût pour les familles, les tarifs de la grille régionale sont réduits de 30 centimes par repas, en application de l'arrêté annuel fixant les tarifs de restauration scolaire.

Modalités de mise en œuvre dans l'EPLE :

Afin de permettre un accès effectif de tous les élèves, pré et post-bac, qui le souhaitent au service public de la restauration scolaire, les établissements recueillent toutes les inscriptions. Ils accompagnent au besoin les familles pour leur permettre de faire valoir leur droit à un tarif social.

Dans l'hypothèse où le service de restauration scolaire des élèves est assuré par un autre établissement que celui où ils sont scolarisés, une convention est conclue entre les EPLE concernés, selon le modèle présenté en annexe (Cf. annexe 4.2, modèle de convention d'hébergement). Les élèves « hébergés » sont accueillis dans les mêmes conditions que les élèves de l'établissement « hôte ».

Toute fermeture du service de demi-pension, même ponctuelle ou en urgence, fait l'objet d'une information préalable aux services de la Région, afin d'examiner en particulier les alternatives à la fermeture, par la mobilisation de renforts en personnel ou la livraison de repas « de secours ».

Dialogue de gestion :

L'analyse des taux d'inscription et de fréquentation, de la répartition des inscrits dans les tranches de tarification et l'étude de leur évolution permettent d'apprécier, dans le cadre d'échanges avec l'établissement, les effets de la politique régionale d'accès à la demi-pension.

Dans le cadre du dialogue de gestion, l'ensemble des aides sociales liées à la restauration scolaire (Etat, Région, Caisse de solidarité...) peut faire l'objet d'une analyse plus fine pour apprécier les difficultés et les besoins des élèves et des familles (nombres d'aides, nombre d'élèves aidés, montant moyen, minimum et maximum de l'aide).

b. Moderniser la gestion de la restauration

La restauration scolaire des établissements repose très majoritairement sur la production sur place, pour 93 % des établissements. 4 % des établissements sont « hébergés », c'est-à-dire que leurs élèves sont accueillis à la demi-pension d'un établissement voisin. Enfin, 3 % des établissements bénéficient d'une livraison de repas, avec ou sans prestation de service associée, dans le cadre d'un contrat conclu par l'établissement [données 2020-21].

A compter de septembre 2021, un contrat de concession régional régularise la situation des établissements qui avaient contractualisé une prestation externalisée.

Objectifs de la Région :

- **Ressources humaines : gestion des agents territoriaux des lycées**

Pour les EPLE concernés par une production sur place ou rattachés à une UCP, la Région dote l'établissement d'une équipe de restauration et organise la mobilisation, sur une partie de leur temps de travail, des agents d'entretien généraux.

- **Missions des techniciens restauration**

Chaque établissement bénéficie de l'appui d'un technicien restauration qui accompagne l'équipe de direction ainsi que l'équipe de restauration sur tous les aspects de l'organisation du service de demi-pension, en coordination le cas échéant avec les services de la direction du développement et de l'accompagnement des ressources humaines des lycées : approvisionnement, production, respect des normes nutritionnelles et d'hygiène,

aménagement et équipement des locaux, et, en lien avec les équipes de la direction du patrimoine et de la maintenance, programmation des travaux.

Pour les établissements concernés par un contrat de concession, le technicien restauration accompagne l'équipe de direction dans l'exécution du contrat et procède, le cas échéant, au contrôle des engagements contractuels par le concessionnaire.

- **Règlement régional de la restauration**

Afin de clarifier le cadre de mise en œuvre des compétences en matière de restauration scolaire, un règlement régional fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par la Région pour l'ensemble des services de restauration des lycées publics d'Ile-de-France (Cf. annexe n° 3). L'annexe n°4.1 précise également la répartition des rôles entre la collectivité et l'établissement pour la mise en œuvre de la compétence régionale de restauration scolaire, en fonction du mode de gestion du service.

- **Modernisation de l'inscription à la restauration scolaire et relations avec le SHRAS**

La Région a engagé depuis 2020 une démarche de simplification et de dématérialisation des pièces justificatives du tarif pour l'inscription à la restauration scolaire, qui devrait se traduire, à partir de la rentrée 2022-23, par l'intégration automatisée du quotient familial mensuel dans les outils de gestion de la restauration des établissements, permettant de supprimer tout traitement manuel. En parallèle, la Région expertise, avec un groupe technique d'établissements volontaires, la dématérialisation de l'ensemble du processus d'inscription à la restauration scolaire, via le site www.demarches-simplifiees.fr

- **Fonds commun régional des services d'hébergement (FCRSH)**

Afin de faire face aux besoins urgents du service de restauration scolaire, la Région instruit avec diligence les demandes de subventions liées au fonds commun régional des services d'hébergement (FCRSH), destiné à couvrir un déficit accidentel du service d'hébergement d'un établissement ainsi que, le cas échéant, toute dépense nécessaire à la continuité du service, à laquelle l'établissement ne serait pas en mesure de faire face, dans le cadre du règlement régional en vigueur. L'attribution d'une subvention au titre du FCRSH est conditionnée en particulier à la fourniture des pièces justificatives et à la mise à jour des cotisations au fonds. Une commission d'attribution mensuelle permet d'assurer une grande réactivité dans le traitement des demandes.

Modalités de mise en œuvre dans l'EPLE :

- **Missions des techniciens restauration et relations avec le SHRAS**

Dans le cadre de ses missions, le technicien de restauration peut accéder aux locaux de restauration sur rendez-vous ou après avoir informé la direction de l'établissement. La direction et le chef de cuisine entretiennent un dialogue régulier avec le technicien de restauration en charge de l'établissement et le tiennent informé sans délai de toute difficulté du service de restauration.

- **Règlement régional de la restauration**

Le règlement intérieur de l'établissement complète le règlement régional de la restauration scolaire pour ce qui relève de la compétence de l'établissement, tel que décrite à l'annexe n°4.1.

- **Modernisation de l'inscription à la restauration scolaire**

L'établissement procède à l'inscription des élèves et accompagne les familles dans leurs démarches afin de leur permettre d'obtenir le tarif correspondant à leurs revenus.

- **Fonds commun régional des services d'hébergement (FCRSH)**

Les demandes formulées par la direction de l'établissement conformément au règlement du FCRSH en vigueur sont déposées sur le portail Ogil.

Dialogue de gestion :

L'application du règlement régional de la restauration est appréciée au fil de l'eau, dans le cadre des rencontres régulières entre l'établissement et les services régionaux.

Le projet de dématérialisation des pièces justificatives du tarif applicable et de l'inscription à la demi-pension fait l'objet d'un groupe de travail dédié qui déterminera les modalités d'évaluation de la mesure. Celle-ci sera appréciée au plus tard, à l'échéance de la présente convention en vue de son renouvellement.

Les subventions attribuées au titre du FCRSH font l'objet d'un bilan d'utilisation et l'instruction de chaque nouvelle demande du lycée est conditionnée par la transmission par l'établissement de ce bilan d'utilisation de la précédente subvention accordée.

c. Promouvoir une restauration durable

L'alimentation est à la croisée d'enjeux multiples qui se déclinent dans la politique régionale de restauration durable :

- Enjeu de santé publique : présenter une offre alimentaire respectant les recommandations nutritionnelles de santé publique permettant de contribuer à l'amélioration de l'état de santé de la population ;
- Enjeu de justice sociale : faciliter l'accès à tous à une alimentation saine, équilibrée, diversifiée et de qualité ;
- Enjeu de citoyenneté : l'alimentation et la restauration scolaire sont des actes de partage qui contribuent à l'intégration, dans le respect du principe de laïcité ;
- Enjeu de développement économique et territorial : en mettant en œuvre les produits et les approvisionnements locaux, en participant au développement et à la dynamique du tissu local tout en cherchant à préserver l'environnement ;
- Enjeu éducatif : l'apprentissage au goût, la connaissance alimentaire, la compréhension des bénéfices et risques des comportements alimentaires ;
- Enjeux environnementaux : via les approvisionnements, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les objectifs de développement durable.

La Région accompagne tous les élèves des établissements depuis 2018 afin de permettre de remplir l'objectif annoncé dans le plan pluriannuel d'investissement de 2017, à savoir : « 100% des cantines des lycées seront approvisionnées en circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 50% de produits bios d'ici 2024 ».

La loi EGalim du 1^{er} novembre 2018, de par ses objectifs en termes de restauration collective durable, complète cette ambition régionale autour de trois axes :

Axe 1 : Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

- 50 % de « produits durables » au sens de l'article L. 230-5-1-I du code rural et de la pêche maritime dont 20 % de bio en restauration collective en régie, rattachée à une UCP ou bien déléguée (sur la base du montant des achats hors taxe).
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et mise en place d'un process de dons aux associations.
- Elaboration d'un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas servis.
- Proposition au moins une fois par semaine d'un menu végétarien.

Axe 2 : Mieux informer les usagers et les familles

- Information des usagers, au moins une fois par an par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des « produits durables » et des démarches entreprises pour l'acquisition de produits issus du commerce équitable.
- Affichage de la composition des menus dans les services de restauration collective.
- Précision sur les menus, par affichage ou diffusion électronique, de la mention « fait maison » pour les plats constitués à partir de produits non élaborés.
- Information et consultation régulière, par tout moyen utile, des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Axe 3 : Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

- Interdiction de la vaisselle en plastique jetable : en plus des pailles et bâtonnets mélangeurs pour boissons, les couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes en plastique jetable seront interdits.
- Interdiction des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en restauration collective scolaire.
- Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique en restauration collective scolaire au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables, et prioritairement du verre.

Enfin, suite à la COP régionale de 2020, la collectivité a décidé d'aller plus loin en termes d'intégration de plats végétariens en accompagnant les établissements pour qu'ils puissent « Proposer un menu végétarien tous les jours dans les lycées, et pas seulement une fois par semaine comme le prévoit la Loi » à l'horizon 2024. Cet objectif est décliné dans la fiche-action n° 53 du plan régional de l'alimentation adopté au conseil régional du 4 février 2021 (annexe n° 5.4).

Objectifs de la Région :

● Approvisionnement

La Région accompagne financièrement les établissements via une augmentation de 21 centimes alloués au poste denrées depuis la rentrée de septembre 2019 (cf. annexe 5.1 : fiche technique relative à l'évolution de la politique de restauration scolaire).

Elle fournit l'ensemble des outils nécessaires pour aider les établissements à répondre aux engagements régionaux et nationaux d'approvisionnement durable.

Une boîte à outils pour acheter en direct auprès des producteurs franciliens a ainsi été mise à disposition à la rentrée 2020. Cette dernière est composée d'un service numérique permettant d'identifier et de rentrer en contact avec les producteurs à proximité des établissements scolaires, d'un vadémécum, d'un livret de recettes et de tous les documents type de contractualisation.

Parallèlement, et pour tous les achats ne pouvant s'effectuer en direct auprès des producteurs, la Région met à disposition des marchés de denrées alimentaires sur la centrale d'achat régionale de manière progressive et par familles de produits (cf. annexe 5.2 : convention d'adhésion à la centrale d'achat régionale).

Le calendrier prévisionnel est le suivant :

février 2021 : épicerie, boissons, surgelés ;

fin 2021 : beurre, œuf, fromage et autres produits laitiers ;

janvier 2023 : fruits et légumes ;

janvier 2024 : viandes et poisson frais.

Par ailleurs, afin de permettre aux établissements de mieux gérer et piloter leur restauration, la Région met à disposition un logiciel de gestion de la restauration en prenant en charge l'ensemble des coûts d'investissement et de fonctionnement. Son déploiement est prévu de septembre 2021 à septembre 2023. Il permet une numérisation de l'ensemble des tâches en lien avec la restauration : approvisionnement, stocks, fiches recettes, menus, communication aux familles, plan de maîtrise sanitaire et mesure et analyse du gaspillage alimentaire.

Enfin, la Région facilite la conduite du changement en formant et en accompagnant l'ensemble des agents concernés. Des mesures seront également prises pour permettre aux élèves d'être au cœur du projet, avec notamment la mise en place d'actions de sensibilisation et de communication autour du « bien-manger durable ».

- **Végétarien**

De la même façon, la Région accompagne les établissements pour leur permettre de proposer des plats végétariens de qualité, et notamment en :

- mettant à disposition des recettes végétariennes adaptées à la cuisine collective,
- permettant l'accès à l'ensemble des produits nécessaires à la réalisation de ces plats végétariens dans les marchés de la centrale d'achat régionale,
- proposant des fiches recettes et menus type dans le logiciel de gestion de la restauration,
- formant les agents de restauration à la cuisine végétarienne,
- sensibilisant les lycéens à l'alimentation végétarienne et à ses impacts écologiques.

Un groupe de travail réunissant une vingtaine d'établissements volontaires, déjà engagés ou intéressés par la réduction de la part des protéines carnées dans les menus, est constitué en vue d'une expérimentation à compter de la rentrée 2021. La généralisation progressive de cette mesure ambitieuse s'appuiera sur le déploiement des outils mis à la disposition des établissements par la Région, à partir de la rentrée 2022 et sur toute la durée de la présente convention.

- **Communication aux élèves et aux familles**

En mettant à disposition le logiciel de gestion de la restauration, la Région permet aux établissements de communiquer l'ensemble des informations aux élèves et aux familles de manière automatisée et sur tous les supports souhaités, numériques ou non. Ainsi, l'établissement pourra aisément informer ses usagers de la composition des menus et notamment de la part de produits « durables » et équitables, des plats « fait maison » et de l'équilibre des repas.

- **Réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets**

Depuis quelques années, le **gaspillage alimentaire** est devenu une cause nationale débouchant sur une législation incitative et contraignante. Les principaux enjeux sont :

- Économiques : en France, le gaspillage alimentaire représente un coût de 16 milliards d'euros par an ;
- Environnementaux : le gaspillage alimentaire entraîne une surconsommation de ressources (eau, énergie et ressources naturelles) et représente 3% des émissions nationales de CO² ;
- Éthiques et sociaux : on estime qu'un français sur dix a du mal à se nourrir.

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) du 10 février 2020 a fixé un objectif national de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et de 60 % par rapport d'ici 2031.

Afin de s'inscrire dans cette démarche, la Région met à disposition de l'établissement un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire (cf. annexe 5.3) et accompagne les établissements dans sa mise en œuvre : choix et financement des équipements, mode d'organisation, sensibilisation des usagers, dons aux associations, etc.

Concernant la **collecte et la gestion des biodéchets**, à la suite de la loi du 12 juillet 2010 dite loi Grenelle 2, la Région s'est fixée pour objectif de valoriser 60 % de ses déchets organiques d'ici 2025 et 65 % en 2031 dans le cadre du plan régional de prévention et de gestion des déchets.

La Région accompagne les établissements dans la mise en œuvre des obligations légales et objectifs régionaux en matière de gestion des biodéchets

Modalités de mise en œuvre dans l'EPL :

Compte tenu de leurs compétences, les établissements sont pleinement impliqués dans la mise en œuvre d'une restauration scolaire durable.

L'établissement mobilise l'intégralité du budget alloué pour les denrées pour ses approvisionnements, de la manière la plus durable possible, en intégrant à ses achats des produits locaux et des produits sous signes d'indication de la qualité et de l'origine.

Concernant les produits locaux, l'établissement peut contractualiser en direct avec les exploitations agricoles et boulangers proposant la baguette des franciliens (recette composée à 80 % de farine francilienne) proches de son établissement (selon sa géolocalisation, l'offre locale et le respect du code de la commande publique).

Pour atteindre les différents objectifs sus-cités, l'établissement peut adhérer à la centrale d'achat régionale sur les segments de denrées alimentaires afin d'accéder à des produits durables économiquement accessibles.

Afin de piloter et gérer sa restauration de manière optimale, mais aussi de communiquer aux élèves et aux familles, l'établissement met en œuvre le logiciel de gestion de la restauration déployé par la Région et le paramètre pour suivre en particulier :

- le rattachement des labels aux différentes fiches « marchandises » et fiches « recettes » concernées (agriculture biologique, label rouge, pêche durable, etc.) ;
- le marquage des produits locaux ;
- les mises à jours tarifaires des fiches « marchandises » ;
- le marquage du « fait maison » et du végétarien sur les fiches « recettes » concernées ;
- le renseignement des valeurs nutritionnelles (Nutriscore).

Par ailleurs, afin de permettre la conduite du changement auprès de l'ensemble des acteurs, l'établissement relaie, diffuse et permet la mise en place de l'ensemble des actions de sensibilisation, formation et communication à destination des agents des établissements et des élèves.

En matière de gaspillage alimentaire, l'établissement met en œuvre les recommandations du guide de lutte contre le gaspillage alimentaire en mobilisant l'accompagnement des techniciens de restauration au besoin.

Enfin, l'établissement contribue aux différentes enquêtes d'évaluation et de satisfaction mises en place par la Région, et ce pour permettre aux services régionaux d'optimiser toujours plus les outils mis à leur disposition selon leurs besoins.

Dialogue de gestion :

Dans le cadre des échanges avec l'établissement, les indicateurs suivants, issus du système d'information restauration, font l'objet d'une analyse conjointe :

- le taux moyen du budget denrées dédié à l'achat de produits « durables » issus de l'agriculture biologique (en % du montant HT des achats),
- le taux moyen du budget denrées dédié à l'achat de produits locaux,
- le taux d'établissements utilisant un logiciel de gestion de la restauration,
- le taux d'établissements achetant en direct auprès d'exploitations agricoles ou d'ateliers de transformation agricole,
- le taux d'établissements achetant la baguette des franciliens (recette composée à 80 % de farine francilienne),
- le taux d'agents de restauration formés à la restauration durable.

Article 2 : Modalités d'évaluation de la convention, dialogue de gestion

Au titre de la présente convention, au moins une rencontre annuelle est organisée entre l'établissement et les services régionaux, à l'occasion d'une réunion de dialogue de gestion, d'une rencontre sur le site de l'établissement ou d'une réunion dédiée. Elle permet de faire le point sur la mise en œuvre de la convention à l'échelle de l'établissement, d'examiner les difficultés rencontrées et d'ajuster les modalités de sa mise en œuvre. Elle s'appuie sur les remontées d'information de l'établissement ainsi que sur les indicateurs issus des systèmes d'information de la Région et de l'établissement.

Un groupe de suivi est constitué, des représentants élus des organisations syndicales des chefs d'établissements et des adjoints gestionnaires, ainsi que des représentants des services régionaux (pôle lycées et pôle RH) pour établir le bilan de l'application de la convention et améliorer les modalités de sa mise en œuvre, ainsi que pour formuler des propositions d'évolution de la convention à l'occasion de son renouvellement. Ce groupe de suivi se réunit au moins une fois par an, au terme de chaque année scolaire et, en tant que de besoin, sur demande motivée d'au moins un de ses membres. Il s'appuie sur l'analyse consolidée des comptes rendus de réunions organisées avec les lycées et sur l'agrégation des indicateurs issus des systèmes d'information de la Région et des établissements.

Article 3 : Obligation en matière d'éthique :

L'établissement s'engage à respecter tout droit applicable ayant pour objet la prévention et la répression des atteintes à la probité : corruption, trafic d'influence, prise illégale d'intérêts, concussion ; favoritisme et détournement de fond public et, le cas échéant, mettre en place et maintenir ses propres politiques et procédures relatives à l'éthique et à la lutte contre la corruption et autres atteintes à la probité conformément aux bonnes pratiques en la matière.

Article 4 : Entrée en vigueur, durée de validité, révision, renouvellement :

La présente convention entre en vigueur le 1^{er} septembre 2021, ou, au plus tard, à la date de sa signature par les deux parties. Sa durée de validité est de cinq ans (au maximum, en fonction de la date de signature) et couvre l'intégralité de l'année scolaire 2025-2026.

Elle peut être modifiée à tout moment par avenant signé par les deux parties.

En vue du renouvellement de la convention cadre pour la rentrée scolaire 2026-2027, les travaux d'élaboration, qui mobiliseront à minima les services régionaux et les représentants des chefs d'établissements et adjoints gestionnaires, démarreront en septembre 2025.

À

Le

Pour Valérie Péresse
Présidente de la région Ile-de-France

Sarah Kowal
Directrice générale adjointe
Pôle Lycées



Annexes

Annexe 1 : liens vers les règlements des aides sociales

- Aide régionale à l'équipement
- Aide aux frais de concours CPGE

Annexe 2 : calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales

Annexe 3 : liens vers les délibérations et règlements restauration

- Règlement restauration
- Règlement FCRSH

Annexe 4 : gestion de la restauration scolaire

Annexe 4.1 : tableau répartition des rôles lycées / Région en matière de restauration

Annexe 4.2 : modèle de convention d'hébergement

Annexe 5 : restauration durable

Annexe 5.1 : fiche technique relative à l'évolution de la politique de restauration scolaire

Annexe 5.2 : convention d'adhésion à la centrale d'achat régionale

Annexe 5.3 : livret de lutte contre le gaspillage alimentaire

Annexe 5.4 : fiche-action n° 53 du plan régional de l'alimentation adopté au conseil régional du 4 février 2021.

SIMPLIFICATION DU CALENDRIER PREVISIONNEL DE GESTION - AIDES SOCIALES

		2020											
		Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jun	Jui	Aou	Sep	Oct	Nov	Déc
Enquêtes Bilans	Aide manuels scolaires *												
	Aide régionale à l'équipement (pré et post bac)												
	Aide aux frais de concours - élèves de CPGE	CP	Ajustements dotation 2018-2019 + 2019-2020 Dotation 2019-2020 retardataires				CP1	Dotation de rentrée 2020-2021 calculée sur bilan de sept 19 relatif à l'année 2018-2019					
Enquête sur les reliquats *	Aide manuels scolaires *												
	Aide régionale à l'équipement (pré et post bac)												

		2021											
		Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jun	Jui	Aou	Sep	Oct	Nov	Déc
Enquêtes Bilans	Aide manuels scolaires *												
	Aide régionale à l'équipement (pré et post bac)												
	Aide aux frais de concours - élèves de CPGE	CP	Ajustements dotation 2019-2020 + 2020-2021 Dotation 2020-2021 retardataires				CP1	Dotation de rentrée 2021-2022 calculée sur bilan de sept 2020 relatif à l'année 2019-2020					
Enquête sur les reliquats *	Aide manuels scolaires *												
	Aide régionale à l'équipement (pré et post bac)												

		2022											
		Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jun	Jui	Aou	Sep	Oct	Nov	Déc
Enquêtes Bilans	Aide régionale à l'équipement (pré et post bac)												
	Aide aux frais de concours - élèves de CPGE	CP	Ajustements dotation 2020-2021 + 2021-2022 Dotation 2021-2022 retardataires				CP1	Dotation de rentrée 2022-2023 calculée sur bilan de sept 2021 relatif à l'année 2020-2021					

- : Période d'enquête
- CP¹** : Dotation de rentrée
- CP** : Ajustements de dotation
- Aide manuels scolaires *** : Intégrée dans le marché LDE à compter de l'année scolaire 2021-2022
- Enquête sur les reliquats *** : Campagne supprimée en décembre 2021

REGLEMENT REGIONAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

ANNEE SCOLAIRE 2021-2022

VERSION DU 26/03/2021

En vertu de l'article L 214-6 du code de l'Éducation, issu de la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, les Régions assurent «l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique dans les établissements dont elle a la charge».

L'article L 421-23 du code de l'Éducation précise que «le chef d'établissement assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente ».

L'article R 531-52 du code de l'Éducation pose désormais comme principe que les prix sont fixés par chaque collectivité de rattachement et l'article R 531-53 précise que les prix fixés ne peuvent être supérieurs au coût par usager résultant des charges supportées au titre du service de restauration.

Par délibération n° CR 23-14 du 14 février 2014, la Région d'Île-de-France a voté une réforme de la restauration scolaire, avec l'adoption d'une grille tarifaire unique tenant compte du quotient familial.

Par ailleurs, l'engagement de la Région est de fournir un service public de restauration scolaire de qualité qui s'appuie sur les axes suivants :

- Fournir des repas équilibrés et de bonne qualité dans le respect des normes nutritionnelles en vigueur ;
- Lutter contre la précarité alimentaire en offrant un service accessible à tous ;
- Renforcer les circuits courts pour valoriser les productions locales ;
- Renforcer les actions en matière de denrées issues de l'agriculture biologique ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Le présent règlement définit les conditions et les modalités de fonctionnement du service de restauration scolaire des lycées publics franciliens.

Contenu

1/ Accès au service de restauration.....	5
2/ La tarification de la demi-pension	5
2-1 Les bénéficiaires.....	5
2-2 Une grille de tarifs applicable à tous les élèves inscrits à la demi-pension.....	5
2-2.1 Choix du régime.....	6
2-2.2 La tarification des internats	6
2-2.3 Les autres tarifs d'hébergement et de restauration scolaire	7
3/ Procédure d'inscription des élèves à la demi-pension	8
3-1 Attestation « Restauration Région »	8
3-2 Attestation de quotient familial ou attestation de paiement de prestations du mois précédent (pour les familles allocataires CAF)	10
3-3 Accompagnement des familles	10
3-3.1 Accompagnement des lycées	10
3-3.2 Une plateforme téléphonique dédiée aux familles	10
3-4 – Conservation des dossiers d'inscription	10
4/ Modifications des inscriptions en cours d'année et révision des tarifs attribués aux élèves	10
5/ Enregistrement des inscriptions et détermination des tarifs/aides aux élèves	11
5-1 – Détermination du tarif/aide par les logiciels de restauration.....	12
6/ La compensation régionale versée aux EPLE	13
6-1 – Principes généraux	13
6-2 – Cas particuliers	13
6-3 – Modalités d'attribution des dotations de compensation.....	14
6-3-1- Versements des dotations au titre d'une année scolaire N :	14
6-3-2 Restitution d'une avance au titre d'une année scolaire N:	15
6-4 – Arrêté de la compensation régionale au titre d'une année scolaire	15
7/ Les subventions d'équilibre aux établissements confrontés à une difficulté financière	15
8/ La prise en charge budgétaire des subventions régionales : dotation de compensation et subventions d'équilibre	16
9/ La facturation aux familles	16
9.1 Les droits encaissés et/ou constatés sont établis comme suit :	16
10/ Les remises d'ordre	17
11/ Les charges du SRH.....	17
11-1 Reversement sur recettes de restauration (RRR).....	17
11-2 Taux et assiette de calcul de la cotisation FCRSH	18
11-3 Taux et assiette de calcul des charges de fonctionnement.....	18
12/ Construction du budget des établissements	19
12-1 La construction budgétaire 2021 des établissements	19
13/ Outil de suivi de la compensation régionale et de simulation des postes de recettes/dépenses	21

14/ Discipline	21
15/ Mode de gestion et d'exploitation de la restauration scolaire	21
Annexes techniques	23
Annexe technique n°1 – Les 4 modèles d'attestation restauration scolaire	24
Annexe technique n°2 – La compensation régionale.....	28
Annexe technique n°3 – Facturation aux familles.....	32
Annexe technique n°3 bis – Les remises d'ordre.....	33
Annexe technique n°4 – La construction du budget 2021	34
Annexe technique n°5 – Restauration gérée en délégation de service public (DSP) – modalités de mise en œuvre EPLE/prestataire	35
Annexe technique n°6 – Gestion de la tarification sociale de la restauration dans le cadre des forfaits « internes », « internes/hébergés »	37

1/ Accès au service de restauration

L'accès au service de restauration est strictement réservé :

- aux lycéens et aux étudiants :
 - les élèves inscrits à la demi-pension et les élèves pensionnaires ;
 - les élèves externes déjeunant occasionnellement ;
 - les correspondants étrangers des élèves de l'établissement, temporairement accueillis au titre d'un échange scolaire.
- aux commensaux permanents ou occasionnels.

Disposent de la qualité de commensaux permanents :

- les personnels affectés à quelque titre que ce soit dans l'établissement ;
- les partenaires de l'établissement (formateurs, apprentis et stagiaires en formation continue...);
- les personnels de la Région autres que ceux affectés sur un lycée et qui interviennent au sein de l'établissement.

Disposent de la qualité de commensaux occasionnels, dès lors que les capacités d'accueil à la restauration le permettent, et après accord du chef d'établissement, toute personne extérieure à l'établissement ayant une activité strictement liée à l'enseignement, à la vie scolaire du lycée ou de l'élève (membres du conseil d'administration, représentants des parents d'élèves, personnels d'inspection, autorités académiques...).

Lorsqu'un lycée ne dispose pas de service de restauration et d'hébergement, ses élèves peuvent être accueillis en demi-pension dans un service de restauration et d'hébergement d'un autre lycée ou dans un service de restauration d'un établissement rattaché à une autre collectivité.

Lorsqu'un établissement public local d'enseignement relevant d'une autre collectivité ne dispose pas de service de restauration, ses élèves peuvent être accueillis en demi-pension dans un service annexé à un établissement relevant du lycée, c'est le cas principalement des cités mixtes régionales.

2/ La tarification de la demi-pension

2-1 Les bénéficiaires

Les bénéficiaires de la tarification sociale sont les élèves pré et post-bacs ainsi que les apprentis inscrits à la demi-pension et scolarisés dans tous les lycées publics, les EREA et les ERPD franciliens.

2-2 Une grille de tarifs applicable à tous les élèves inscrits à la demi-pension

Les revenus des familles sont pris en compte à travers une tarification au quotient familial (QF) selon une grille tarifaire unique de 10 tranches.

Par délibération n° CP 2018-541 du 21 novembre 2018, les tarifs sont indexés sur l'indice des prix à la consommation «COICOP 11.1.2.0.1 Cantines – Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire », à ce titre ils sont actualisables annuellement par arrêté.

A titre d'information, les tarifs applicables pour chaque année scolaire sont définis par arrêté.

GRILLE DEFINIE PAR L'ARRETE POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2021-2022

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
TRANCHE QF*	≤ 183	≤ 353	≤ 518	≤ 689	≤ 874	≤ 1078	≤ 1333	≤ 1689	≤ 2388	> 2388
TARIFS	1,54 €	1,74 €	1,94 €	2,15 €	2,35 €	2,56 €	2,76 €	3,07 €	3,58 €	4,09 €

*Tranche QF : montant en euros du seuil du quotient familial CAF mensuel correspond à 1/12 ((des ressources imposables avant abattement fiscal de 10% de l'année N-2 (avis d'imposition N-1) plus les prestations familiales mensuelles) divisé par le nombre de parts)).

2-2.1 Choix du régime

Dans le cadre de son autonomie de gestion, l'EPL propose aux familles les formules d'inscription les mieux adaptées à son fonctionnement : au ticket et/ou au forfait (5, 4, 3, 2 jours, interne et interne-hébergé ou externé).

Pour les familles souscrivant à un forfait, l'EPL applique obligatoirement une réduction de 0,30 cts aux tarifs « jour » tels qu'ils sont définis ci-dessus.

La réduction est appliquée de façon identique par l'ensemble des établissements. À titre indicatif, les tarifs correspondants figurent ci-après.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
TRANCHE QF*	≤ 183	≤ 353	≤ 518	≤ 689	≤ 874	≤ 1078	≤ 1333	≤ 1689	≤ 2388	> 2388
TARIFS	1,24 €	1,44 €	1,64 €	1,85 €	2,05 €	2,26 €	2,46 €	2,77 €	3,28 €	3,79 €

☞ **A noter** : aucun autre tarif que celui déterminé par le quotient familial de la famille ne peut être appliqué y compris dans le cadre d'un repas réservé non consommé ou à contrario d'un repas consommé non réservé.

S'agissant du calcul des forfaits trimestriels, ceux-ci doivent être établis sur la base du nombre de jours réels d'ouverture de la demi-pension.

☞ **A noter** : les élèves demi-pensionnaires souscrivant un forfait et amenés à prendre un repas supplémentaire, déjeuner ou dîner, compte tenu des spécificités de leur emploi du temps sont éligibles à la tarification au quotient familial selon la grille tarifaire à la prestation.

2-2.2 La tarification des internats

GESTION TRANSITOIRE DE LA TARIFICATION DES INTERNATS APPLICABLE DEPUIS LA RENTREE 2016

Dans l'attente d'une harmonisation des tarifs « internat », la disparité importante des tarifs appliqués pour les forfaits internat a imposé la mise en œuvre d'une gestion transitoire de l'application de l'aide régionale à la restauration, notamment du fait de tarifs historiquement bas.

La mise à jour des logiciels de restauration permettant la gestion de la tarification sociale intègre le paramétrage spécifique à cette gestion transitoire.

PRECONISATION DE GESTION DES INSCRIPTIONS DES INTERNES-HEBERGES DANS LES LOGICIELS DE RESTAURATION

L'élève interne-hébergé est inscrit d'une part en qualité de demi-pensionnaire dans son lycée de scolarisation et d'autre part en qualité d'interne-hébergé dans le lycée hébergeur.

En conséquence chacun des lycées émet une facture correspondant à sa prestation aux tarifs fixés par la Région.

Chaque établissement percevra une dotation de compensation régionale correspondant aux repas pris par l'élève.

Par ailleurs un modèle de convention d'hébergement précisant les modalités d'accueil, les responsabilités réciproques, le projet pédagogique et précisant que chaque EPLE facture ses propres prestations est disponible auprès du Service Hébergement Restauration du Pôle Lycées.

Enfin dans le cadre de la création d'un nouvel internat, la Région préconise à l'établissement la création un tarif a minima avec le détail suivant :

Petit déjeuner : 1,30€ (à déterminer par l'établissement)

Déjeuner : 3,79€ (tarif de la tranche J de la grille tarifaire sur la base du forfait)

Dîner : 3.79€ (tarif de la tranche J de la grille tarifaire sur la base du forfait)

Frais d'hébergement : 3,30€ à déterminer par le lycée en fonction des prestations offertes.

Soit un coût à la journée de 11,18€.

Le tarif du déjeuner et du dîner sont à ajuster au regard du QFM de la famille.

2-2.3 Les autres tarifs d'hébergement et de restauration scolaire

A la rentrée 2021, les tarifs forfaitaires en base/jour applicables aux internes, internes-hébergés et externés restent ceux **en vigueur au 1^{er} janvier 2021**.

Cependant, compte tenu du mécanisme de gestion de la tarification sur les forfaits « internes » **l'actualisation des tarifs de restauration au 1^{er} septembre 2021** est prise en compte par le biais de l'application du montant d'aide par tranche selon le barème figurant en annexe technique n°6 – « Gestion spécifique de la tarification sociale de la restauration dans le cadre des forfaits internes et forfait internes/hébergés ».

L'accueil à la demi-pension des usagers non éligibles à la tarification sociale (commensaux et autres usagers fréquentant régulièrement ou occasionnellement le service de restauration) fait l'objet d'une tarification spécifique indexée annuellement par arrêté.

Ces tarifs sont également indexés sur l'indice des prix à la consommation « COICOP 11.1.2.0.1 Cantines – Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire ».

A titre d'information, les tarifs applicables pour chaque année scolaire sont définis par arrêté.

GRILLE DEFINIE PAR L'ARRETE POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2021-2022

- Tarif « élève occasionnel », concerne les élèves externes non-inscrits à la demi-pension, scolarisés ou non dans l'établissement, qui souhaitent déjeuner occasionnellement au lycée : **4,09 €** ;
- Tarifs « stagiaire formation GRETA » : **4,09 €** ;

- Tarif « public hébergé dans les restaurations scolaires des lycées franciliens ou des cités mixtes régionales (collégiens, élèves d'école élémentaire, commensaux...) » : **4,09 €** au ticket et de **3,79 €** au forfait⁽¹⁾;
- Tarifs « commensaux et formateurs GRETA » :
 - *Indice* ≤380 : **2,71 €** ⁽²⁾
 - *Indice* >380 et ≤466 : **4,29 €**
 - *Indice* >466 : **5,32 €**
- Tarif « passagers adultes » : **6,34 €**.

(1) Hors dispositions spécifiques indiquées dans les conventions Région/Département.

(2) Ce tarif s'applique également aux apprentis en stage pratique au sein du lycée.

3/ Procédure d'inscription des élèves à la demi-pension

Les documents d'information « Equitables » sous forme de pochette et de notices ⁽¹⁾ sont remis à l'élève par le lycée. Ces derniers permettent à la famille de connaître le montant du tarif qui lui sera appliqué et les démarches administratives à effectuer. Le cas échéant, il est assorti d'un formulaire d'inscription à la demi-pension spécifique à l'établissement.

La famille/élève restitue à l'établissement les documents d'inscription comprenant impérativement l'attestation mentionnant le quotient familial « QF » et, le cas échéant, la/les pièce(s) justificative(s) requises.

La famille/élève se procure son attestation de quotient familial « QF » selon les trois modalités suivantes :

(1) Documents téléchargeables sur le site <http://lycees.iledefrance.fr> – rubrique les ressources administratives ou directement sur <http://lycees.iledefrance.fr/jahia/Jahia/restauration/site/lycee> .

3-1 Attestation « Restauration Région »

Afin d'obtenir une attestation QF de restauration, les familles et les élèves majeurs détachés du foyer fiscal de leurs parents ont recours à la calculatrice Web accessible sur le site internet de la Région <https://www.iledefrance.fr/calculatrice-quotient-familial>.

Si la famille est allocataire CAF, elle devra suivre la procédure figurant au point 3.2.

Pour les familles non allocataires CAF, la calculatrice permet, à partir des ressources déclarées, le calcul du quotient familial selon les critères de la Caf et l'édition de l'attestation « Restauration Région ».

3-1.1 Les pièces justificatives

Dans ce cadre uniquement, s'agissant d'éléments de ressources déclaratifs, les familles et les élèves majeurs concernés produisent une copie des pièces justificatives requises. Il est demandé aux EPLE de procéder au contrôle de cohérence des éléments figurant sur l'attestation «restauration Région » avec les pièces fournies dans le tableau ci-dessous.

Éléments déclarés figurant sur l'attestation « Restauration Région »	Pièces justificatives à produire par la famille
<ul style="list-style-type: none"> • Montant des ressources du foyer de l'année N-2 • Enfants à charge (Cf. annexe technique 1bis) 	<p>Copie de l'intégralité du ou des avis d'imposition N-1 sur les revenus N-2</p> <p>Copie de l'intégralité du livret de famille</p>
<p><u>Éléments issus des documents mentionnant le versement des prestations familiales du dernier mois</u> Montant des prestations familiales (hors prestations apériodiques telles que la prime à la naissance, allocation rentrée scolaire...)</p>	<p>Copie des documents attestant du versement de prestations familiales (attestations, fiches de paies...)</p>

3-1.2 Les ressources prises en compte

Les ressources⁽¹⁾ à prendre en compte sont celles indiquées sur le ou les avis d'imposition, en page 2, sous les rubriques « détails des revenus » et « revenus perçus par le foyer fiscal » dont vous trouverez le détail ci-dessous. Le montant à renseigner dans la calepette correspond aux revenus imposables de chacun des déclarants (« Déclar. 1 », « Déclar. 2 »,...).

1- PRECISIONS SUR LE(S) MONTANT(S) DES RESSOURCES DU FOYER :

A partir de la rubrique « Détail des revenus »

Prendre la somme des lignes suivantes :
 = « Total des salaires et assimilés » (salaires, pensions, retraites, rentes....)
 + « Pension alimentaire perçue »
 + Somme des revenus non salariaux (BIC – BNC – BA – Micro BIC,...)

A partir de la rubrique « Revenus perçus par le foyer fiscal »

Prendre la somme des lignes suivantes :
 = « Revenus de capitaux mobiliers imposables »
 + « Revenus fonciers nets »
 + « Rentes viagères à titre onéreux »
 - « CSG déductible » affichée dans la rubrique « Revenu brut global »

Pour les élus locaux dont les indemnités sont soumis aux prélèvements libératoires

Prendre le montant de la ligne suivante :
 = « Indemnités des élus locaux » affichées dans la rubrique « Informations complémentaires »

2- PRECISIONS SUR LA SITUATION FAMILIALE (CONCUBINAGE, PACS, DIVORCE,...)

2-1 Concubinage ou autres situations particulières ayant impliqué une imposition non commune :

Les revenus à prendre en compte sont ceux des deux avis d'imposition⁽²⁾.

2-2 Divorcé, rupture du PACS ou autre séparation

- **Le parent est seul avec enfant (s) :** Le montant des revenus à prendre en compte est celui du parent isolé (la lettre T doit figurer sur l'avis d'imposition)
- **Garde alternée :** Les ressources à prendre en compte sont celles de l'un des deux parents. En cas de concubinage, cf. ci-dessus « concubinage ou autres situations particulières ».

- **Le parent verse une pension alimentaire** : Le montant de la ligne « Pension alimentaire déclarée» se déduit du montant de la ligne « total des salaires et assimilés »
- (1) *peuvent venir en déduction des ressources les abattements sociaux auxquels les intéressés peuvent prétendre (Chômage total, chômage partiel, cessation d'activité pour l'éducation d'un enfant,...).*
- (2) *Le nombre d'enfants à charge à renseigner est celui du foyer.*

3-2 Attestation de quotient familial ou attestation de paiement de prestations du mois précédent (pour les familles allocataires CAF)

La famille/élève édite l'attestation de quotient familial soit via le site www.caf.fr, soit par le biais des bornes Caf (liste des bornes disponible sur le site www.caf.fr) ou encore via l'application smartphone macaf.fr. Le cas échéant, elle fournit une copie de **l'attestation de paiement** des prestations du mois précédent **mentionnant le quotient familial**.

L'attestation de quotient familial ou l'attestation de paiement de prestations doit être récente (datée du mois précédent) pour constituer un justificatif valide.

3-3 Accompagnement des familles

3-3.1 Accompagnement des lycées

Pour les familles ne disposant pas de matériel informatique, il est demandé aux établissements d'identifier un poste de travail et une imprimante qui seront mis à disposition des élèves.

3-3.2 Une plateforme téléphonique dédiée aux familles

Les familles souhaitant être informées sur la politique régionale de la restauration et/ou souhaitant être accompagnées dans le processus d'inscription peuvent contacter la plateforme téléphonique qui leur est dédiée.

Celle-ci est accessible au **0800 075 065 (numéro vert gratuit)** du lundi au vendredi de 8H30 à 18H00 durant deux périodes d'inscription : en général de mi-mai à mi-juillet et de fin août à fin septembre, date de clôture de la plateforme.

3-4 – Conservation des dossiers d'inscription

Les pièces justificatives devront être conservées par l'établissement pendant la durée légale telle que précisée dans l'instruction de l'Éducation nationale n° 2005-003 du 22 février 2005, à savoir 5 ans.

Au regard de la réglementation, un contrôle sur pièce pourra être effectué.

4/ Modifications des inscriptions en cours d'année et révision des tarifs attribués aux élèves

A tout moment, en cours d'année scolaire, une famille peut faire une demande de changement de régime d'inscription et/ou faire état d'une modification de sa situation familiale et/ou professionnelle entraînant une baisse significative de ses revenus. (Cf. tableau ci-dessous « Éléments d'appréciation de quelques situations spécifiques »).

ÉLÉMENTS D'APPRECIATION DE QUELQUES SITUATIONS SPECIFIQUES

A – Modification des ressources liées à un changement de situation professionnelle	
<ul style="list-style-type: none"> • Cessation d'activité (chômage, retraite, congé parental...) • RSA, stage et formation professionnelle • Maladie, invalidité 	<p>À partir des justificatifs d'indemnités, de pensions ou d'allocations et du livret de famille permettant de déterminer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La date de changement de situation • Les montants perçus
B – Modification des ressources liées à un changement de situation familiale	
<ul style="list-style-type: none"> • Divorce, séparation 	<p>La garde de l'enfant est confiée à l'un des parents : il convient de prendre en compte les ressources de la personne chez qui l'enfant réside y compris pension alimentaire perçue.</p> <p>La garde alternée : les ressources à prendre en compte sont celles de l'un des deux parents. (jugement de divorce, livret de famille, justificatif de revenus)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Décès 	<p>Si le dernier avis d'imposition permet d'individualiser clairement les revenus de chacun des membres du couple, seuls les revenus du parent ayant la charge du lycéen sont pris en compte (acte de décès et justificatif de revenus). A défaut, le service de l'intendance et/ou l'assistante sociale évaluent les ressources du parent.</p>

☞ **A NOTER** : lorsque ces situations impliquent la révision du tarif initialement attribué, la date d'effet du changement de tarif est fixée comme suit :

Au forfait un principe unique :

Au premier jour du trimestre en cours : la rétroactivité du changement de tarif est appliquée automatiquement sur tout le trimestre dès lors que l'ordre de recettes correspondant n'est pas validé. Dans le cas où l'ordre de recettes correspondant au trimestre est validé, le nouveau tarif ne sera appliqué qu'à partir du trimestre suivant.

Au ticket un principe général avec option:

Le principe général : au jour de la révision du tarif et de sa prise en compte dans le logiciel de restauration. Il n'y a donc pas de rétroactivité du tarif sur les repas pris avant la date de révision.

L'option au regard de situations particulières : l'établissement peut déterminer la date d'effet de prise en compte de la nouvelle situation et choisir d'appliquer une rétroactivité.

5/ Enregistrement des inscriptions et détermination des tarifs/aides aux élèves

Le Région a financé les établissements afin qu'ils puissent acquérir un logiciel de restauration permettant la gestion des passages en ligne de self. Le travail mené avec l'ensemble des éditeurs privés a permis d'intégrer dans les logiciels de restauration un paramétrage commun à tous les logiciels proposant une interface de saisie qui permet :

- dès la saisie de la valeur QF (ou de la tranche) dans le dossier/élève, l'attribution automatique du tarif et de l'aide correspondante ;
- la transmission automatisée des données d'inscription dans le système d'information régional « OGIL ».

Une démarche similaire a été mise en œuvre par les services académiques proposant la mise en place d'un catalogue des aides territoriales dans GFE.

5-1 – Détermination du tarif/aide par les logiciels de restauration

Lors de la saisie du dossier, selon le type de justificatif fourni par la famille (ou l'absence de justificatif) le paramétrage induit le mode de gestion suivant :

Types de justificatifs	Valeur QF Caf	Type de formule	Tranches QF et tarifs
Caf attestation de restauration scolaire	Saisie obligatoire	Saisie obligatoire	Déterminés par le logiciel à partir de la valeur QF
Caf attestation de paiement	Saisie obligatoire	Saisie obligatoire	Déterminés par le logiciel à partir de la valeur QF
Calculette QF - attestation de restauration scolaire	Saisie obligatoire	Saisie obligatoire	Déterminés par le logiciel à partir de la valeur QF
Sans justificatif	Sans objet	Saisie obligatoire	Forcés par le logiciel au tarif le plus élevé
En attente d'un justificatif	Sans objet	Saisie obligatoire	Valeur par défaut : tarif le plus élevé modifiable par l'établissement
Cas particulier (Cf. exemples ci-dessous)	Sans objet	Saisie obligatoire	Saisie obligatoire

5-2 – Exemples de cas particuliers

- Familles ou élèves n'étant pas en mesure de présenter un justificatif : application d'un tarif restauration par le service de l'intendance et/ou sur proposition de l'assistante sociale selon la procédure similaire à celle appliquée dans le cadre des fonds sociaux.
- Élève hébergé par une famille d'accueil ou par une structure de l'Aide Sociale à l'Enfance : application du tarif minimum.
- Lycéen accueilli dans le cadre d'échange scolaire ou de séjour linguistique pour une durée de scolarisation minimum d'un trimestre scolaire complet : application de la tarification selon le quotient familial de la famille d'accueil si cette dernière supporte seule la charge des frais de demi-pension.
- Etudiant (nationalité étrangère ou autre situation particulière) :

- 1- L'étudiant dépend des ressources du père et (ou) de la mère ne résidant pas sur le territoire français : application de la tarification en fonction des ressources de ces derniers sur production d'une attestation sur l'honneur mentionnant le montant des revenus perçus à l'étranger et le nombre d'enfants à charge.
- 2- L'étudiant est pris en charge financièrement par une tierce personne résidant en France : application de la tarification en fonction des ressources de ladite personne sur production d'une attestation sur l'honneur de prise en charge et des justificatifs de ressources du répondant (dernier avis d'imposition sur le revenu ou bulletins de salaires ou attestation employeur...).
- 3- L'étudiant n'a pas de ressource autre qu'une bourse (française ou pays d'origine): Il doit produire une déclaration sur l'honneur indiquant qu'il ne perçoit pas d'autres ressources que la bourse. En conséquence le tarif minimum est applicable.

6/ La compensation régionale versée aux EPLE

6-1 – Principes généraux

LA COMPENSATION REGIONALE EST CONSTRuite AUTOUR :

- du principe d'un montant « denrées » minimum.
- d'une garantie d'équilibre des budgets restauration des établissements,
- d'un tarif de référence identique pour tous les établissements.

Conformément à la délibération n° CP 14-294 du 10 avril 2014, le modèle régional de compensation s'inscrit **sur le nombre de repas pris** (repas réellement consommés par l'élève) durant l'année scolaire.

La compensation régionale attribuée aux lycées complète les sommes acquittées par les familles sur la base du tarif de référence régional indexé annuellement. Ce tarif est réduit de 0,30 cts/repas pour les lycées facturant les familles au forfait afin de tenir compte de l'absence d'imprévisibilité des recettes par rapport à la facturation au ticket.

Ainsi, quel que soit le tarif payé par la famille (y compris le tarif de la tranche H, I et J), la recette finale de l'établissement après compensation régionale est de **3,03 €** (ou **2,73 €**) par repas sur la base de la rentrée scolaire 2021-2022.

La compensation régionale est gérée comme une aide à l'élève, à ce titre elle est comptabilisée dans le service « Vie de l'élève – VE » du budget des EPLE.

Les services académiques sont informés du modèle régional de compensation.

6-2 – Cas particuliers

Sont concernés les établissements dont la restauration est gérée par un prestataire privé (délégation de service public et marché public), les établissements dont les demi-pensionnaires sont hébergés par une autre structure (CROUS, Collèges...) et les établissements « au forfait » dont les repas sont fournis par un autre EPLE (soit livrés par une cuisine centrale ou hébergés par un autre lycée).

Pour ces cas particuliers, le calcul de la compensation régionale se fonde sur un tarif de référence spécifique établi sur la base du coût de la prestation de fourniture de repas ou d'hébergement, majoré, le cas échéant, des charges de fonctionnement et de la cotisation au FCRSH.

La compensation financière basée sur ce tarif de référence spécifique est décomposée comme suit (sur la base de la rentrée scolaire 2021-2022) :

- la compensation régionale calculée sur le tarif de référence de **3,03 € (2,73 €** pour les forfaits pour tenir compte de la réduction de tarif de 0.30cts/repas) ;
- une subvention d'équilibre calculée sur l'écart entre le tarif de référence régional et le tarif de référence spécifique tel que défini ci-dessus.

En conséquence, les établissements concernés percevront, en complément de la dotation de compensation régionale telle que décrite au point 7.1, une subvention d'équilibre pour tenir compte du surcoût lié à la prestation.

☞ **A noter** : à ce titre les établissements doivent transmettre impérativement la copie des contrats/notifications de révision des prix/conventions en vigueur au service restauration et hébergement de la Région.

6-3 – Modalités d'attribution des dotations de compensation

La délibération CP 2019-110 du 19 mars 2019 a précisé les modalités d'attribution des dotations de compensation régionale comme suit :

6-3-1- Versements des dotations au titre d'une année scolaire N :

- une première avance égale au montant de la compensation régionale calculée au titre du 1er trimestre de l'année scolaire N-1. Cette avance permet de couvrir les besoins du premier trimestre de l'année scolaire N représentant 40% du montant de la compensation régionale estimée pour une année scolaire.
 - Cette première avance est notifiée et versée préalablement à la rentrée scolaire.
- une deuxième avance égale au montant de la première avance. Cette avance porte à 80% le montant des avances versées au titre de la compensation estimée pour une année scolaire. Le cas échéant, cette deuxième avance tient compte des reliquats de la compensation régionale constatés à l'issue du bilan de N-1.
 - Cette deuxième avance est notifiée et versée à l'issue de la première commission permanente de l'année civile.
- une avance exceptionnelle peut être attribuée au regard d'une évolution sensible du nombre d'inscrits à la demi-pension constaté à la rentrée (montée pédagogique, ouverture de classe...).
- Le solde est notifié et versé à l'issue de la commission permanente de rentrée sous réserve de la transmission par l'EPLÉ via le système d'information Ogil des données portant sur le nombre de repas pris par les élèves au cours de l'année scolaire. Ces données sont validées par le gestionnaire-comptable et le chef d'établissement.

6-3-2 Restitution d'une avance au titre d'une année scolaire N:

En l'absence de validation des données par le gestionnaire-comptable et le chef d'établissement dans le système d'information Ogil, l'utilisation des avances versées ne pouvant être justifiée, un titre de recette est émis à l'encontre de l'EPL pour la restitution de tout ou partie du montant des avances versées considérées comme non utilisées.

6-4 – Arrêté de la compensation régionale au titre d'une année scolaire

L'arrêté de la compensation régionale au titre d'une année scolaire fait l'objet de deux décomptes établis au titre des périodes suivantes :

- 1^{er} trimestre de l'année scolaire,
- 2^{ème} et 3^{ème} trimestres de l'année scolaire

Pour chaque période concernée, l'arrêté de la compensation régionale est déterminé à partir des données « repas pris », préalablement soumises au contrôle et à la validation de l'établissement, par le biais de deux enquêtes en décembre et en juin.

Pour rappel, les données « repas pris » proviennent du logiciel de restauration de l'EPL et sont transférées dans OGIL par le biais de l'interface mise en place par l'éditeur.

Après traitement des enquêtes par les services régionaux, le montant de la compensation régionale au titre de la tarification sociale ainsi que les montants de la cotisation FCRSH et du reversement sur recettes de restauration (RRR) sont notifiés par le biais d'un décompte régional général mis à disposition de l'établissement dans OGIL.

Ce décompte régional général sert de pièce justificative notamment aux opérations comptables suivantes :

- Mandatement du reversement sur recettes de restauration (RRR) et de la cotisation FCRSH ;
- Emission d'un ordre de réduction de recettes relatif à la part des repas non consommés/non compensés.

A l'issue de l'année scolaire, l'arrêté de la compensation présente le bilan des avances versées et le montant définitif de la compensation régionale au titre de l'année scolaire. Le cas échéant, celui-ci fait ressortir un solde à verser par la région ou un trop perçu par l'établissement.

En cas de solde, une dotation complémentaire sera notifiée à l'établissement (cf. point 7.3 ci-dessus) ; en cas de trop perçu celui-ci sera déduit du montant de la deuxième avance calculée au titre de l'année scolaire suivante.

☞ A noter : Les établissements devront impérativement valider la deuxième enquête au titre d'une année scolaire N avant le 30 septembre, date butoir. Après cette date, la procédure de restitution des avances sera mise en œuvre (cf. paragraphe 7-3-2) selon les étapes suivantes :

- envoi automatique d'un courrier au proviseur/adjoint gestionnaire dès le 1^{er} octobre ;
- déclenchement de la procédure d'émission d'un titre de recette le 15 octobre en l'absence de réponse dans la quinzaine.

7/ Les subventions d'équilibre aux établissements confrontés à une difficulté financière

Les établissements qui seraient confrontés à une difficulté financière ponctuelle ont la possibilité d'effectuer une demande de subvention d'équilibre au titre du FCRSH par le biais du portail Ogil (cf. modalités d'exploitation du FCRSH téléchargeable sur le site <http://lycees.iledefrance.fr> – rubrique les ressources administratives).

8/ La prise en charge budgétaire des subventions régionales : dotation de compensation et subventions d'équilibre

- La prise en charge budgétaire de la compensation régionale fait l'objet d'une inscription dans le service « Vie de l'élève - VE » du budget général de l'établissement, (codification 2QF, en dépense et en recette);
- La prise en charge budgétaire d'une subvention d'équilibre fait l'objet d'une inscription dans le **Service Restauration Hébergement** - SRH du budget de l'établissement :
 - subvention d'équilibre allouée au titre d'une difficulté financière ponctuelle - codification 2SFH (Cf. point 8.)
 - subvention d'équilibre résultant d'un **Tarif de Référence Spécifique** - codification 2TRS (cf. point 7.2)

9/ La facturation aux familles

La compensation régionale est comptabilisée comme une aide, elle vient en déduction du coût de la restauration pour les familles.

9.1 Les droits encaissés et/ou constatés sont établis comme suit :

- Pour le régime « ticket », sur la base du tarif de référence régional lorsque le tarif famille est \leq à **3,03 €** et sur la base du tarif famille lorsque celui-ci est $>$ au tarif de référence régional :
 - **3,03 €** pour les tranches A à G (QF \leq à 1 333 €) ;
 - **3,07 €** pour la tranche H (QF \leq à 1 689 €) ;
 - **3,58 €** pour la tranche I (QF \leq à 2 388 €) ;
 - **4,09-€** pour la tranche J (QF $>$ à 2 388 €).
- Pour les régimes « forfait », sur la base du tarif de référence régional lorsque le tarif famille est \leq à **2,73 €** et sur la base du tarif famille lorsque celui-ci est $>$ au tarif de référence régional :
 - soit **2,73 €** * nombre de jour de calcul du forfait trimestriel pour les tranches A à G (QF \leq à 1 333 €) ;
 - soit **2,77 €** * nombre de jour de calcul du forfait trimestriel pour la tranche H (QF \leq à 1 689 €) ;
 - soit **3,28 €** * nombre de jour de calcul du forfait trimestriel, pour la tranche I (QF \leq à 2 388 €) ;
 - soit **3,79 €** * nombre de jour de calcul du forfait trimestriel pour la tranche J (QF $>$ à 2 388 €).

- Pour les régimes « interne » et « interne-hébergé/externé » sur la base du tarif global base jour multiplié par le nombre de jour de calcul du forfait trimestriel (toute tranche).

Le montant de l'aide régionale apparaît explicitement sur l'avis aux familles adressé dans le cas d'un paiement au forfait ou sur le reçu d'encaissement dans le cas d'un paiement à la prestation.

10/ Les remises d'ordre

En concertation avec les établissements, la Région a souhaité fixer les conditions dans lesquelles peuvent être octroyées des remises d'ordre.

Celles-ci sont de deux natures :

1 – les remises d'ordre de plein droit

La remise d'ordre est octroyée de plein droit sans demande du représentant légal auprès du chef d'établissement.

D'une manière générale, elles s'entendent lorsque l'établissement n'est pas en mesure de fournir les prestations mais également lorsque la situation pédagogique de l'élève le conduit à prendre ses repas ou à être hébergé à l'extérieur de l'établissement.

2 - Les remises d'ordre accordées sous conditions

La demande doit être adressée par le représentant légal au chef d'établissement.

Une durée d'absence raisonnable en deçà de laquelle aucun remboursement ne pourra être accordé est prévue afin de ne pas perturber l'équilibre financier du SHR (notamment pour tenir compte de la fréquence des commandes des denrées et des fournitures diverses).

La liste exhaustive des conditions de remises d'ordre figurant en annexe technique n°3 bis a été établie dans le respect de la neutralité du service public.

☞ **A noter** : si les différents cas de remise d'ordre listés ne permettaient pas de répondre totalement à la diversité des situations des lycéen-ne-s de l'établissement, et au regard du nombre d'élèves concernés, afin de poursuivre l'objectif régional de favoriser l'accès à la demi-pension, l'établissement peut opter pour la mise en place d'une formule d'inscription complémentaire, le ticket, offrant ainsi un choix plus souple pour répondre aux différentes attentes.

11/ Les charges du SRH

(CF fiches techniques 2, 4 et 4 bis)

Par délibération CP 2018-541 du 21 novembre 2018 modifiant la délibération CP 16-362 du 12 juillet 2016 les dispositions suivantes sont applicables depuis le 1^{er} septembre 2019 :

- Extension de l'application du reversement sur recettes de restauration (RRR) aux recettes issues des repas pris par les commensaux et les autres usagers de la restauration ;
- Modification du taux de FCRSH ;
- Modification de la fourchette de taux de charges.

11-1 Reversement sur recettes de restauration (RRR)

Conformément aux délibérations CP 16-362 du 12 juillet 2016 et CP 2018-541 du 21 novembre 2018, le **Reversement sur Recettes de Restauration (RRR)** est calculé sur les recettes de restauration supplémentaires perçues par les établissements **sur les repas pris de l'ensemble des usagers du service restauration et hébergement (élèves, apprentis, commensaux et**

autres usagers de la restauration...) au regard du tarif de référence régional en vigueur ou, pour les établissements qui en disposent, sur le tarif de référence spécifique s'agissant des recettes « commensaux et autres usagers »

Ce reversement concerne l'ensemble des EPLE, quel que soit le mode de gestion du service restauration (en régie, DSP, hébergés...)

Le RRR fait l'objet de deux versements dont les montants seront mentionnés sur le décompte général de la compensation mis à disposition des établissements dans Ogil à l'issue du traitement des enquêtes « restauration » de décembre et de juin. Chaque versement est effectué après réception par l'EPLE du titre exécutoire émis par les services régionaux.

11-2 Taux et assiette de calcul de la cotisation FCRSH

Par délibération CP 2018-541 du 21 novembre 2018 modifiant la délibération CP 16-362 du 12 juillet 2016, il a été décidé de ramener le taux de la contribution solidaire du FCRSH de 3% à 1,5% portant ainsi le taux global de participation des EPLE au Fonds Commun Régional du Service d'Hébergement à **3 %** des recettes issues des usagers du service d'hébergement et de restauration (élèves, commensaux, passagers...) et de la compensation régionale depuis le 1er septembre 2019.

La délibération CP 16-362 du 12 juillet 2016 a précisé l'assiette de cotisation du FCRSH en intégrant la notion de « *recettes issues des repas pris* ».

La cotisation fera l'objet de deux versements¹ dont les montants seront mentionnés sur le décompte général de la compensation mis à disposition des établissements dans Ogil à l'issue du traitement des deux enquêtes « restauration » de décembre et de juin (cf. point 7.4).

☞ **A noter** : Les établissements dont les demi-pensionnaires sont hébergés par une structure d'accueil, autre qu'un lycée public, sont exonérés de la cotisation au titre du FCRSH.

11-3 Taux et assiette de calcul des charges de fonctionnement

Par délibération CP 2018-541 du 21 novembre 2018 modifiant la délibération CP 16-362 du 12 juillet 2016 la fourchette de taux de charges de fonctionnement est fixée depuis le 1^{er} septembre 2019 entre **16% et 23%** et s'applique sur l'ensemble des recettes de restauration.

S'agissant des recettes d'internat, la fourchette de taux de charges globales est fixée de même entre 16% et 23% sur la part demi-pension (déjeuner/dîner), elle est maintenue entre 30% et 35% sur la part nuitée/petit déjeuner.

Cependant pour les établissements qui ne seraient pas en mesure d'opérer la distinction entre la part restauration et la part nuitée/petit-déjeuner, le taux de reversement est maintenu entre 30 % et 35 % sur la globalité du forfait « interne » et « interne-hébergé».

☞ **A noter** : le montant correspondant peut faire l'objet d'un reversement total ou partiel au service « administration et logistique » et/ou d'une imputation directe sur le service restauration et hébergement du budget de l'établissement.

CAS PARTICULIERS DES ETABLISSEMENTS DONT LA RESTAURATION EST GEREE COMME SUIV :

- **en DSP** : la fourchette de taux de charges est fixée entre 5% et 16 % et s'applique sur l'ensemble des recettes de restauration (cf. annexe technique n°5).
La nouvelle fourchette est à appliquer au fur et à mesure du renouvellement des contrats.

- **en marché public de fournitures de repas par un prestataire privé** : la fourchette de taux de charges est fixée entre 13 et 18 % et s'applique sur l'ensemble des recettes de restauration (hors subvention d'équilibre).

12/ Construction du budget des établissements

12-1 La construction budgétaire 2021 des établissements

Conformément au principe de la compensation régionale retenue, les éléments de base à retenir pour la construction du budget 2021, sont :

EN RECETTES

Les recettes de demi-pension issues de la tarification sociale sont estimées sur la base du tarif de référence régional pour les tarifs des tranches QF de A à G et sur la base du tarif applicable aux familles pour les tranches H, I et J, soit :

- **3,03 €** (ou **2,73 €** au forfait) pour les tranches A à G multiplié par nombre de repas;
- **3,07 €** (ou **2,77 €** au forfait) pour la tranche H multiplié par nombre de repas
- **3,58 €** (ou **3,28 €** au forfait) pour la tranche I multiplié par nombre de repas
- **4,09 €** (ou **3,79 €** au forfait) pour la tranche J multiplié par nombre de repas

Pour l'évaluation du nombre de demi-pensionnaires ou de repas par tranche QF, les établissements disposent, dans leur logiciel de restauration, des données « inscription » de la rentrée N-1.

Les recettes issues des autres usagers du service restauration et hébergement (commensaux et autres usagers du service) sont estimées sur la base du tarif applicable à chaque catégorie d'usagers multiplié par le nombre de repas.

EN DEPENSES

Le reversement sur recettes de restauration (RRR) est estimé sur la recette supplémentaire à percevoir par l'établissement au regard du tarif de référence régional de **3,03 € (2,73 € au forfait)**, pour l'ensemble des usagers du service restauration et hébergement (élèves, apprentis, commensaux et autres usagers de la restauration...) :

Soit au titre des tarifs « élèves » (cf. barème 1 ci-après):

- 0,04 € pour la tranche H multiplié par le nombre de repas prévisionnel
- **0,55 €** pour la tranche I multiplié par nombre de repas prévisionnel
- **1,06 €** pour la tranche J multiplié par nombre de repas prévisionnel

Soit au titre des tarifs « commensaux et autres usagers » (cf. barème 2 ci-après):

- montant du reversement selon tarifs ci-dessous multiplié par nombre de repas prévisionnel.

Barème 1 - RRR sur tarifs « élèves » :

	Tarif H Ticket	Tarif I Ticket	Tarif J Ticket		Tarif H forfait	Tarif I forfait	Tarif J forfait
Tranche QF	≤ 1689	≤ 2388	> 2388		≤ 1689	≤ 2388	> 2388
Tarifs famille (A)	3,07 €	3,58 €	4,09 €		2,77 €	3,28 €	3,79 €
Tarifs de référence (B)	3,03 €	3,03 €	3,03 €		2,73 €	2,73 €	2,73 €
Reversement sur recettes de restauration - RRR à verser à la Région (C=A-B)	0,04 €	0,55 €	1,06 €		0,04 €	0,55 €	1,06 €

Barème 2 – RRR sur tarifs «commensaux et autres usagers » :

Catégories d'usagers éligibles au RRR	Tarifs	Montant du reversement /repas pris
Les commensaux et les formateurs GRETA :		
Indice ≤380 :	2,71 €	-0,32 € (1)
Indice >381 et ≤466	4,29 €	1,26 €
Indice >466	5,32 €	2,29 €
Les élèves externes non-inscrits à la demi-pension, scolarisés ou non dans l'établissement, qui souhaitent déjeuner occasionnellement au lycée	4,09 €	1,06 €
Les passagers extérieurs adultes	6,34 €	3,31 €
Les stagiaires formation GRETA :		
Au ticket	4,09 €	1,06 €
Les publics hébergés dans les restaurations scolaires des lycées franciliens ou des cités mixtes régionales (collégiens, élèves d'école élémentaire...)		
Au ticket	4,09 €	1,06 €
Au forfait	3,79 €	0,76 €
Vente de repas à des structures autres que lycées par cuisine centrale	4,09 €	1,06 €

(1) Les montants négatifs sont déduits du montant total de reversement

Pour les établissements qui disposent d'un tarif de référence spécifique, le montant du reversement est calculé comme suit :

(Tarif usager – tarif de référence spécifique) multiplié par nombre prévisionnel de repas.

L'estimation des dépenses liées à la cotisation au FCRSH ainsi que celles relatives aux charges de fonctionnement du SRH résultera de l'application des taux en vigueur sur l'ensemble des recettes prévisionnelles des usagers après déduction du RRR.

13/ Outil de suivi de la compensation régionale et de simulation des postes de recettes/dépenses

L'outil de suivi de la compensation régionale et de simulation des postes de recettes/dépenses est disponible sur le site <http://lycees.iledefrance.fr/jahia/Jahia/restauration/site/lycee>. Cet outil accompagné d'une notice d'utilisation permet notamment, sans attendre le décompte général de la compensation régionale, de simuler les montants prévisionnels des recettes (familles, autres usagers et compensation régionale) et des dépenses (versement sur recettes de restauration, cotisation FCRSH, charges de fonctionnement et denrées). Y figure également le schéma des écritures comptables associées au modèle de compensation régionale.

14/ Discipline

- Tout convive (élève ou commensal) de la demi-pension respecte la discipline imposée par le règlement intérieur du lycée.
- Toute dégradation constatée peut être facturée aux responsables légaux des élèves mineurs auteurs du dommage et directement aux élèves majeurs ou aux commensaux.
- Les convives respectent la composition du plateau et le nombre de composants du repas figurant sur les menus affichés en début de ligne de self.
- Après le repas, les convives déposent leur plateau sur les chariots ou les emplacements prévus à cet effet et, le cas échéant, effectuent le tri de leurs déchets alimentaires.
- Il est interdit de sortir de la salle de restaurant avec des aliments.
- Seuls les élèves admis dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé (PAI), établi selon les modalités prévues par l'Education nationale, peuvent introduire et consommer nourritures et boissons dans les locaux de restauration. Pour les commensaux, cette dérogation relève de la responsabilité du chef d'établissement au regard de l'analyse des risques en matière d'hygiène. Si un commensal est autorisé à déjeuner avec son panier repas dans la salle à manger réservée aux commensaux, les condiments mis à la disposition des convives dans cette salle sont à l'usage exclusif des commensaux payants.

15/ Mode de gestion et d'exploitation de la restauration scolaire

La Région est attachée à une restauration scolaire de qualité qui doit répondre aux enjeux nutritionnels nécessaires à la poursuite des activités pédagogiques de l'après-midi.

C'est pourquoi la Région favorise le mode de fonctionnement en régie avec une production sur place des repas par des agents régionaux et en recourant à des approvisionnements répondant aux objectifs annoncés dans le plan pluriannuel d'investissement de 2017 que « d'ici 2024, 100% d'entre eux soient approvisionnés en produits locaux, dont 50% de produits bios »

Pour ce faire, la Région met en place auprès des lycées les outils nécessaires à l'atteinte de ces objectifs (marchés de denrées dans la centrale d'achat, boîte à outils « du local sur mon plateau », prochainement un SI restauration...

15-1 Les autres modes de gestion et d'exploitation

Il existe toutefois, en fonction de situations locales et historiques, d'autres mode de gestion et d'exploitation qui n'ont vocation pas à s'étendre.

Autre mode de gestion :

La délégation de service public (DSP) : De par la loi, la restauration étant de la compétence de la Région, le lycée ne peut passer un contrat de délégation de service public. La Région reprend donc à sa main la passation des contrats de délégation dans le cadre d'un groupement d'autorité concédante. Le périmètre des lycées en DSP est figé pour les 5 prochaines soit jusqu'à la rentrée scolaire de 2026.

Autre mode d'exploitation en régie :

Certains lycées peuvent avoir recours à des marchés d'assistance technique ou de denrées auprès d'un prestataire privé. Dans ce cas, le lycée exécute les marchés

Autre mode d'exploitation hébergé :

Certains lycées ne possédant pas de locaux de restauration peuvent être hébergés par un autre lycée ou bien par une autre collectivité (collège, caisse des écoles, CROUS...). Dans tous les cas, une convention d'hébergement doit être conclue entre le lycée hôte et le lycée hébergé. Dans certains, un marché sans mise en concurrence peut être nécessaire avec les caisses des écoles de la Ville de Paris.

15-2 La compensation des autres modes de gestion et d'exploitation

Au regard du tarif pratiqué dans le cadre de la convention d'hébergement ou du marché, il peut être nécessaire de calculer un tarif de référence spécifique qui peut être supérieur au tarif de référence régional. Si tel est le cas, une subvention d'équilibre est accordée à l'établissement en fonction des données renseignées dans Ogil.

C'est pourquoi, toute modification du mode de gestion ou d'exploitation d'un établissement doit recevoir l'accord préalable de la Région. A défaut, aucune subvention d'équilibre ne pourra être accordée.

15-3 Les horaires d'ouverture et dates de fermeture de la restauration scolaire

L'établissement définit les horaires d'ouverture de la restauration de telle manière à ce que les élèves puissent bénéficier d'une pause repas adaptée.

L'établissement communique également aux familles les dates de fermeture de la demi-pension. Toutefois, en cas de fermeture liée à des problématiques humaines, matériels ou d'infrastructure, le lycée doit en informer au préalable la Région qui pourra proposer une solution palliative selon les cas.

Annexes techniques

Annexe technique n°1 - Les 4 modèles d'attestation restauration scolaire

ATTESTATION RESTAURATION SCOLAIRE CAF – ENVOYEE PAR COURRIER PAR LA CAF

(Ce document est envoyé en **noir et blanc** cette année)

			
Attestation restauration scolaire 2020-2021 Valable dans les lycées publics franciliens			
Pour une tarification plus juste des cantines des lycées À remettre dans le dossier d'inscription à la demi-pension au lycée public de votre enfant pour bénéficier d'un tarif adapté à votre situation. La Région finance la différence entre le coût du repas et le tarif payé par la famille (de 55 % à 86 % du coût de revient d'un repas de 9 € en moyenne).			
Nom			
Prénom			
Date de naissance			
Quotient familial		Tarif par repas (à titre indicatif)*	

* Lorsque le régime d'inscription décerné par le conseil d'administration du lycée est au forfait, les familles bénéficient d'un abattement de 0,50 € par repas.

Pour toute autre question, contactez la plateforme téléphonique dédiée au dispositif ÉquiTables : 0 800 075 065

Une question concernant votre attestation ?



" Les informations sur mon attestation (nom, prénom, date de naissance de mon enfant) sont inexactes "

Votre attestation reste valable, gardez-la. Présentez-la au lycée accompagné de votre livret de famille. Le lycée appliquera le quotient de l'attestation.

" Ma situation professionnelle, financière, personnelle a changé depuis le 15 avril 2020 "

Connectez-vous sur le site internet www.caf.fr rubrique *Moncompte* pour actualiser votre situation et éditer une nouvelle attestation de paiement. Puis présentez-la au lycée.

Pour toute autre question, contactez la plateforme téléphonique dédiée au dispositif ÉquiTables :
0 800 075 065

ATTESTATION DE PAIEMENT – A PARTIR DES OUTILS DEMATERIALISES DE LA CAF



N° ALLOCATAIRE :
1234567X

NOUS CONTACTER :

Nous téléphoner :

0810 25 92 10
Service 0,06€ / min
+ prix appel

Nous écrire :

Caf des Hauts-de-Seine
92847 RUEIL MALMAISON
CEDEX
Tous nos contacts sur caf.fr

Vos prestations Caf Attestation de paiement

Le 29/04/2020

La directeur de la Caf des Hauts-de-Seine certifie que :

Nom parent 1 , née le / /
Nom parent 2 né le / /

ont perçu les prestations suivantes pour le mois de mars 2020 :

PRESTATIONS	MONTANT
Allocations familiales avec conditions de ressources	000000 €

QUOTIENT FAMILIAL

mars 2020 : 0000 €

Personnes à charge prises en compte pour le calcul des droits :

Nom, prénom (enfant 1) date de naissance

Nom, prénom (enfant 2) date de naissance

Nom, prénom (enfant...) date de naissance

■ Attestation délivrée compte tenu des informations connues à ce jour par la Caf des Hauts-de-Seine.

Les prestations versées par la caisse d'Allocations familiales sont insaisissables sauf pour le paiement des dettes alimentaires.

Attention : vous avez l'obligation de nous signaler immédiatement tout changement de situation (familial, professionnel, logement ...).

La Caf vérifie l'exactitude des déclarations (article L.114-19 du code de la Sécurité sociale). La loi punit quiconque se rend coupable de fraude ou de fausse déclaration (Articles L. 114-9 - dépôt de plainte de la Caisse pouvant aboutir à : travail d'intérêt général, amende ou peine de prison, L. 114-17 du code de la Sécurité sociale - prononcé de pénalités - articles 313-1 à 313-3, 441-1 et 441-6 du code Pénal).
La loi 78-17* informatique et liberté* du 06 janvier 1978 modifiée vous garantit un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès du directeur de votre caf

Emplacement réservé à la Caf

ATTESTATION DE QUOTIENT FAMILIAL – A PARTIR DES OUTILS DEMATERIALISES DE LA CAF



N° ALLOCATAIRE :
1234567X

NOUS CONTACTER :
Nous téléphoner :

0810 25 92 10
Service 0,06 € / min
+ prix appel

Nous écrire :
Caf des Hauts-de-Seine
92847 RUEIL MALMAISON
CEDEX
Tous nos contacts sur caf.fr

Vos prestations Caf Attestation de quotient familial

Nom Prénom allocataire parent
Adresse

Le 29/04/2020

La directeur de la Caf des Hauts-de-Seine certifie que votre quotient familial (QF) s'élève pour le mois de mars 2020 à : **00000 €**.

Pour votre information, nous vous précisons que le quotient familial est calculé en fonction des ressources et de la composition de votre foyer.

■ Attestation délivrée compte tenu des informations connues à ce jour par la Caf des Hauts-de-Seine.

Veillez recevoir, Madame, Monsieur, nos salutations respectueuses.

C GUGENHEIM, directeur

Attention : vous avez l'obligation de nous signaler immédiatement tout changement de situation (familial, professionnel, logement ...).

La Caf vérifie l'exactitude des déclarations (article L.114-19 du code de la Sécurité sociale). La loi punit quiconque se rend coupable de fraude ou de fausse déclaration (Articles L.114-9 - dépôt de plainte de la Caisse pouvant aboutir à : travail d'intérêt général, amende ou peine de prison, L.114-17 du code de la Sécurité sociale - prononcé de pénalités - articles 313-1 à 313-3, 441-1 et 441-6 du code Pénal).
La loi 78-17 « Informatique et liberté » du 06 janvier 1978 modifiée vous garantit un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès du directeur de votre Caf

Emplacement réservé à la Caf

ATTESTATION RESTAURATION SCOLAIRE REGION – A PARTIR DE LA CALCULETTE WEB REGION



Attestation restauration scolaire 2020-2021

Pour une tarification plus juste des cantines des lycées publics franciliens.

A remettre dans le dossier d'inscription à la demi-pension du lycée de votre enfant pour bénéficier d'un tarif adapté à votre situation.

La Région finance la différence entre le coût du repas et le tarif payé par la famille (de 55% à 86% du coût de revient d'un repas de 9€ en moyenne).

Nom	DUPONT		
Prénom	Romain		
Nom et Prénom du représentant légal	DUPONT Pierre		
Quotient familial	1333	Tarif par repas (à titre indicatif) ²	2.76 euros

² Lorsque le régime d'inscription déterminé par le conseil d'administration du lycée est au forfait, les familles bénéficient d'un abattement de 0,30€ par repas.

Rappel des informations du calcul du quotient familial		
Nombre d'enfants à charge	2	
Dont enfant(s) handicapé(s)	0	
Montant des salaires et assimilés	déclarant 1	déclarant 2
	23000	25000
Montant des autres revenus (capitaux mobiliers, fonciers, rentes viagères...)	0	0
Montant de la pension alimentaire perçue	0	0
Montant des indemnités d'élu	0	0
Montant de la pension alimentaire versée	0	0
Montant de la CSG déductible	0	0
Montant des prestations familiales du dernier mois	0	0

² Pièces justificatives obligatoires à fournir avec l'attestation restauration scolaire lors de la remise du dossier d'inscription à la demi-pension :

- > Photocopie de l'intégralité de l'avis d'imposition 2019 (ou de non imposition) de l'ensemble du foyer.
- > Photocopie de l'intégralité du livret de famille
- > Photocopie des prestations familiales du dernier mois (si vous avez renseigné un montant dans le champ "prestations familiales du mois dernier").

Besoin d'aide ? Contactez la plateforme téléphonique ÉquiTables : 0 800 075 065

² « Les données saisies peuvent donner lieu à un contrôle par la Région Île-de-France, autorité compétente, conformément aux dispositions de l'article R531-52 du Code de l'Éducation. »

Attestation générée le 05/05/2020 - 12:06

Annexe technique n°2 – La compensation régionale

Conformément aux délibérations n° CP 14-294 du 10 avril 2014 et CP 16-362 du 12 juillet 2016, la compensation régionale s'effectue sur le nombre de repas pris (réellement consommés) et sur la base du tarif de référence en vigueur. A la rentrée 2021 ce tarif de référence s'élève à 3,03 € pour les repas servis au ticket (ou 2,73 € pour tenir compte de la réduction de tarif de 0.30 €/repas pour les repas servis au forfait).

Ce tarif de référence correspond au coût de production sur place des repas dans un restaurant scolaire d'un lycée public (hors charges de personnel et bâti). Il comprend :

- les dépenses inhérentes aux achats des denrées,
- les petites fournitures, entretien et maintenance courants de la restauration,
- la cotisation du FCRSH (Fonds commun régional du service d'hébergement)

1 - LES PRINCIPES FONDATEURS DE LA CONSTRUCTION DU TARIF DE REFERENCE

- Un tarif global de référence unique et identique pour tous les établissements ;
- Un coût « denrées » fixé entre un montant minimum et maximum ;
- Une fourchette variable du taux de charges, permettant de tenir compte des spécificités propres à chaque EPLE (volume, locaux des EPLE, nombre de repas produits...)
- Un taux de FCRSH

Par n° CP 2019-541 du 21 novembre 2018 et suite à l'actualisation des tarifs fixée arrêté à compter du 1^{er} septembre 2021, le cadrage budgétaire du tarif de référence est fixé comme suit :

Répartition des postes de dépenses	Modalités techniques en vigueur à la rentrée scolaire 2021	
Tarif de référence régionale	3,03 €	
- Charges de fonctionnement : Energie + eau, petites fournitures, contrats de maintenance, produits d'entretien	16% à 23%	0,48€ à 0,70€
- Taux du FCRSH	3%	0,09€
- Poste denrées	74% à 81%	2,24€ à 2,46€

2 - LE TARIF DE REFERENCE BASE DE CALCUL DE LA COMPENSATION REGIONALE

A partir de deux exemples de tarifs « au ticket » applicables aux familles avec prise en compte des taux de charges mini et maxi de la fourchette (16% et 23%), le tableau ci-dessous illustre en détail la décomposition du tarif de référence base de calcul de la compensation régionale:

	Tarif A	Tarif I	Tarif A	Tarif I
Tranche QF	≤ 183	≤ 2388	≤ 183	≤ 2388
Tarifs famille (A)	1.54 €	3.58 €	1.54 €	3.58 €
Tarifs de référence (B)	3.03 €	3.03 €	3.03 €	3.03 €
Compensation régionale (C=B-A)	1.49 €	0.00 €	1.49 €	0.00 €
Reversement sur recettes de restauration (RRR) à verser à la Région si A>B alors (D=A-B) sinon 0 €	0,00 €	0.55 €	0,00 €	0.55 €
Total des produits bruts E=((A+C)-D)	3.03 €	3.03 €	3.03 €	3.03 €
Cotisation FCRSH à verser à la Région (F=E* 3%)	0.09 €	0.09 €	0.09 €	0.09 €
Montant des charges de fonctionnement (G= E*taux)	0.48 € (16%)	0.48 € (16%)	0.70 € (23%)	0.70 € (23%)
Budget « denrées » (H=E-(F+G))	2,46 €	2,46 €	2,24 €	2,24 €

⚠ **A noter** : Dans le cadre des forfaits, le budget denrées/repas ne peut être déterminé que sur la base de la recette globale de l'établissement, déduite des charges, divisée par le nombre de repas effectivement produit, il dépend donc étroitement de l'adaptation de la production des repas à la fréquentation réelle des demi-pensionnaires.

3 – CALCUL ET VERSEMENT DES DOTATIONS DE COMPENSATION REGIONALE

À partir du tarif de référence de 3.03€ (2.73 € pour la formule « forfait »), les montants de la compensation régionale par tranche figurent dans la grille ci-après. Ceux-ci sont identiques quelle que soit la formule pratiquée, ticket ou forfait.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
TRANCHE QF*	≤ 183	≤ 353	≤ 518	≤689	≤ 874	≤1078	≤1333	≤1689	≤2388	>2388
TARIFS TICKET	1.54 €	1.74 €	1.94 €	2.15 €	2.35 €	2.56 €	2.76 €	3.07 €	3.58 €	4.09 €
TARIFS FORFAIT	1.24 €	1.44 €	1.64 €	1.85 €	2.05 €	2.26 €	2.46 €	2.77 €	3.28€	3.79 €
À partir du tarif de référence 3.03 € et 2.73 € : montants de la compensation régionale										
COMPENSATION	1.49 €	1.29 €	1.09 €	0.88 €	0.68 €	0.47 €	0.27 €	0.00 €	0.00 €	0,00€

Par délibération CP 2019-110 du 19 mars 2019 les modalités d'attribution des dotations de compensation régionale ont été fixées comme suit :

3-1- Les versement des dotations au titre d'une année scolaire N sont les suivantes

- une première avance égale au montant de la compensation régionale calculée au titre du 1er trimestre de l'année scolaire N-1. Cette avance permet de couvrir les besoins du premier trimestre de l'année scolaire N représentant 40% du montant de la compensation régionale estimée pour une année scolaire.

Cette première avance est notifiée et versée préalablement à la rentrée scolaire.

- une deuxième avance égale au montant de la première avance. Cette avance porte à 80% le montant des avances disponibles au titre de la compensation estimée pour une année scolaire. Le cas échéant, cette deuxième avance tient compte des reliquats de la compensation régionale constatés à l'issue du bilan de N-1.

Cette deuxième avance est notifiée et versée à l'issue de la première commission permanente de l'année civile.

- une avance exceptionnelle peut être attribuée au regard d'une évolution sensible du nombre d'inscrits à la demi-pension constaté à la rentrée (montée pédagogique, ouverture de classe...).
- Le solde est notifié et versé à l'issue de la commission permanente de rentrée sous réserve de la transmission par l'EPLÉ via le système d'information Ogil des données portant sur le nombre de repas pris par les élèves au cours de l'année scolaire. Ces données sont validées par le gestionnaire-comptable et le chef d'établissement.

3-2 Restitution d'une avance au titre d'une année scolaire N

En l'absence de validation des données par le gestionnaire-comptable et le chef d'établissement dans le système d'information Ogil, l'utilisation des avances versées ne pouvant être justifiée, un titre de recette est émis à l'encontre de l'EPLÉ pour la restitution de tout ou partie du montant des avances versées considérées comme non utilisées.

4 – ARRÊTE DE LA COMPENSATION REGIONALE AU TITRE DE L'ANNEE SCOLAIRE

L'arrêté de la compensation régionale au titre d'une année scolaire fait l'objet de deux décomptes établis au titre des périodes suivantes :

- 1^{er} trimestre de l'année scolaire,
- 2^{ème} et 3^{ème} trimestres de l'année scolaire

Pour chaque période concernée, l'arrêté de la compensation régionale est déterminé à partir des données « repas pris », préalablement soumises au contrôle et à la validation de l'établissement, par le biais de deux enquêtes en décembre et en juin.

Pour rappel, les données « repas pris » proviennent du logiciel de restauration de l'EPLÉ et sont transférées dans OGIL par le biais de l'interface mise en place par l'éditeur.

Après traitement des enquêtes par les services régionaux, le montant de la compensation régionale au titre de la tarification sociale ainsi que les montants de la cotisation FCRSH et du reversement sur recettes de restauration (RRR) sont notifiés à l'établissement par le biais d'un décompte régional général mis à disposition de l'établissement dans OGIL.

Ce décompte régional général sert de pièce justificative notamment aux opérations comptables suivantes :

- Mandatement du reversement sur recettes de restauration (RRR) et de la cotisation FCRSH ;
- Emission d'un ordre de réduction de recettes relatif à la part des repas non consommés/non compensés.

A l'issue de l'année scolaire, l'arrêté de la compensation présente le bilan des avances versées et le montant définitif de la compensation régionale au titre de l'année scolaire. Le cas échéant, celui-ci fait ressortir un solde à verser par la région ou un trop perçu par l'établissement.

En cas de solde à verser, une dotation complémentaire sera notifiée à l'établissement (cf. point 7.3 ci-dessus) ; en cas de trop perçu celui-ci sera déduit du montant de la deuxième avance calculée au titre de l'année scolaire suivante.

☞ **A noter** : Les établissements devront impérativement valider la deuxième enquête au titre d'une année scolaire N avant le 30 septembre, date butoir. Après cette date, la procédure de restitution des avances sera mise en œuvre (cf. paragraphe 7-3-2) selon les étapes suivantes :

- envoi automatique d'un courrier au proviseur/adjoint gestionnaire dès le 1^{er} octobre ;
- déclenchement de la procédure d'émission d'un titre de recette le 15 octobre en l'absence de réponse dans la quinzaine.

5- LES CAS PARTICULIERS

Sont concernés les établissements dont la restauration est gérée par un prestataire privé (délégation de service public et marché public), les établissements dont les demi-pensionnaires sont hébergés par une autre structure (CROUS, Collèges...) et les établissements « au forfait » dont les repas sont fournis par un autre EPLE (soit livrés par une cuisine centrale ou hébergés par un autre lycée).

Dans ce cadre, le calcul de la compensation régionale se fonde sur un tarif de référence spécifique établi sur la base du coût de la prestation majoré, le cas échéant, des charges de fonctionnement et de la cotisation au FCRSH.

La compensation financière basée sur ce tarif de référence spécifique est décomposée comme suit :

- la compensation régionale calculée sur le tarif de référence de **3,03 €** (**2,73 €** pour les forfaits pour tenir compte de la réduction de tarif de 0.30cts/repas) ;
- une subvention d'équilibre correspondant à l'écart entre le tarif de référence spécifique et le tarif de référence défini ci-dessus.

En conséquence, ces établissements percevront, en complément de la dotation de compensation régionale telle que décrite au point 7.1, une subvention d'équilibre pour tenir compte du surcoût lié à la prestation.

Les modalités de versement des avances et du solde de la compensation sont identiques à celles décrites ci-dessus (cf. point 3).

☞ **A noter** : à ce titre les établissements doivent transmettre impérativement la copie des contrats/notification de révision des prix/conventions en vigueur au service Hébergement/Restauration du pôle lycées.

Annexe technique n°3 – Facturation aux familles

La compensation régionale est comptabilisée comme une aide, elle vient en déduction du coût de la restauration.

MONTANT DE L'AIDE REGIONALE/REPAS A DEDUIRE DU COUT DE LA RESTAURATION :

TRANCHE QF	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
AIDE REGIONALE/REPAS (1)	1.49 €	1.29	1.09 €	0.88 €	0.68 €	0.47 €	0.27 €	0.00 €	0.00 €	0,00 €

(1) Aide régionale versée par la Région aux EPLE par le biais des subventions de compensation tarifaire calculées sur le tarif de référence de 3.03 € ou 2.73 € sur la base des repas consommés.

Le montant de l'aide régionale apparaît explicitement sur la facture ou le reçu d'encaissement adressé à la famille.

Exemple d'avis aux familles sur la base des tarifs « forfait » des tranches A et J :

	Exemple de tarif au forfait (tranche A) Avis aux familles	Exemple de tarif au forfait (tranche J) Avis aux familles
Tarif	2.73 €	3.79 €
Déduction de l'aide régionale	- 1.49 €	0, 00 €
Déduction des remises d'ordre (Cf. point 11 et annexe 3 bis)	0,00 €	0,00 €
Montant brut	1.24 €	3.79 €
Déduction des bourses nationales	0,00 €	0,00 €
Déduction des fonds sociaux lycéens	0,00 €	0,00 €
Montant net à payer pour la famille	1.24 €	3.79 €

Annexe technique n°3 bis – Les remises d’ordre

En concertation avec les établissements, la Région a souhaité fixer les conditions dans lesquelles peuvent être octroyées des remises d’ordre.

Celles-ci sont de deux natures :

1 – les remises d’ordre de plein droit

La remise d’ordre est octroyée de plein droit sans demande du représentant légal auprès du chef d’établissement.

D’une manière générale, elles s’entendent lorsque l’établissement n’est pas en mesure de fournir les prestations mais également lorsque la situation pédagogique de l’élève le conduit à prendre ses repas ou à être hébergé à l’extérieur de l’établissement.

2 - Les remises d’ordre accordées sous conditions

La demande doit être adressée par le représentant légal au chef d’établissement.

Une durée d’absence raisonnable en deçà de laquelle aucun remboursement ne pourra être accordé est prévue afin de ne pas perturber l’équilibre financier du SHR (notamment pour tenir compte de la fréquence des commandes des denrées et des fournitures diverses).

1-LES REMISES D’ORDRE ACCORDEES DE PLEIN DROIT (SANS QUE LES FAMILLES EN FASSENT LA DEMANDE) :

- Fermeture des services de restauration et/ou des services d’hébergement pour cas de force majeure (épidémie, grève du personnel...)
- Décès d’un élève
- Élève exclu par mesure disciplinaire
- Élève participant à un voyage scolaire organisé par l’établissement pendant le temps scolaire ou à une sortie culturelle.
- Stages et formation en entreprise obligatoires dans le cadre du cursus scolaire
- Période de concours (CPGE...)
- Arrêt des cours de fin d’année scolaire lié à l’organisation des examens sauf si période déjà prise en compte dans le calcul du forfait annuel.
- Absence liée à l’interruption du service de transport décidé par le Préfet ou le STIF à partir de deux jours consécutifs

2- LES REMISES D’ORDRE ACCORDEES SOUS CONDITIONS (SUR DEMANDE EXPRESSE DE LA FAMILLE) :

- Élève absent pour maladie : la remise d’ordre est applicable à partir de 5 jours consécutifs avec effet rétroactif au 2^{ème} jour d’absence ;
- Élève changeant de catégorie (passage de demi-pensionnaire ou interne à externe) en cours de période pour raison de force majeure dûment justifiée (régime alimentaire, changement de domicile) ;
- Départ définitif de l’élève en cours d’année scolaire.

La Région ne prévoit pas d’autres cas de remise d’ordre.

☞ **A noter** : si les différents cas de remise d’ordre listés ne permettaient pas de répondre totalement à la diversité des situations des lycéen-ne-s de l’établissement et au regard du nombre d’élèves concernés, afin de poursuivre l’objectif régional de favoriser l’accès à la demi-pension, l’établissement peut opter pour la mise en place d’une formule d’inscription complémentaire, le ticket, offrant ainsi un choix plus souple pour répondre aux différentes attentes.

Annexe technique n°4 – La construction du budget 2021

1- LES RECETTES 2021 - Calcul détaillé du service de restauration et d'hébergement :

Libellés	Nb d'élèves ou nb de repas (A)	Tarif (B)	Produits (AxB)
Forfait 2 jours	-Nb d'élèves: tranches A à G -Nb d'élèves : tranche H -Nb d'élèves: tranche I -Nb d'élèves: tranche J	2,73 € *nb de jours forfait 2,77 € *nb de jours forfait 3,28 € *nb de jours forfait 3,79 € *nb de jours forfait	= tarif forfait x nb d'élèves/repas
Forfait 3 J	Idem	Idem	Idem
Forfait 4 J	Idem	Idem	Idem
Forfait 5 J	Idem	Idem	Idem
Ticket	-Nb repas : tranches A à G -Nb repas : tranche H -Nb repas : tranche I -Nb repas : tranche J	3,03 € 3,07 € 3,58€ 4,09 €	= tarif unitaire x nb de repas
Autres tarifs	- Nb repas selon type d'utilisateurs	X,XX €	tarif x nb repas

Internes

Libellés	Nb d'élèves ou nb de repas (A)	Tarif (B)	Produits (AxB)
Hébergement	Nb d'internes	Montant du forfait annuel	= Nb d'internes x montant forfait

Commensaux

Libellés	Nb de repas (A)	Tarif (B)	Produits (AxB)
Personnel INM ≤ 380	Nb de repas	X.XX €	= Tarif x nb de repas
Personnel INM >380 et ≤ 466	Idem	X.XX €	Idem
Personnel > 466	Idem	X.XX €	Idem
...	Idem	X.XX €	Idem

Total des recettes			XX.XXX €
---------------------------	--	--	-----------------

2- LES DEPENSES 2021 - Tableau de récapitulation des dépenses et détermination du crédit nourriture :

Dépenses	Montants
Reversement sur recettes restauration (RRR) à la collectivité territoriale Elèves, commensaux et autres usagers de la restauration	0,04 € * nb de repas (tranche H) 0,55 € * nb de repas (Tranche I) 1,06 € * nb de repas (Tranche J) + (montant écart entre tarifs commensaux et autres usagers – tarif de référence)
Cotisation FCRSH (1)	total produits *3%
Charges de fonctionnement (1)	Total recette (après déduc. RRR) * taux votés par CA
Total	XX.XXX €
Crédit nourriture (recettes – dépenses)	Total des recettes – charges et cotisations
Total général des dépenses	XX.XXX €

(1) Calculé sur les recettes après déduction du reversement sur recettes de restauration (RRR)

Annexe technique n°5 – Restauration gérée en délégation de service public (DSP) – modalités de mise en œuvre EPLE/prestataire

I-GESTION DES INSCRIPTIONS, ENREGISTREMENTS ET APPLICATION DES TARIFS/AIDES AUX FAMILLES

- Les établissements dont la restauration est gérée en délégation de service public procèdent aux inscriptions des élèves à la demi-pension selon les modalités décrites au point 4 ;
- L'enregistrement des inscriptions et la détermination des tarifs/aides aux élèves s'effectuent directement via le logiciel de restauration du prestataire ou de l'établissement paramétré et interfacé avec le système informatique régional. Pour rappel, le délégataire aura pris l'attache de son éditeur afin de disposer du module « interface OGIL » (cf. point 6).

II- Calcul des reversements à l'EPL

- Cotisation au FCRSH :
 - Au titre des recettes élèves et apprentis, le délégataire reverse à l'établissement le montant correspondant à l'application du taux /tarif de référence régional par repas pris ;
 - au titre des recettes «autres usagers », le délégataire reverse à l'établissement le montant correspondant à l'application du taux/assiette des recettes « autres usagers ».
- Charges de fonctionnement
 - Au titre des recettes élèves, le délégataire reverse à l'établissement la valeur correspondant à l'application du taux /tarif de référence régional par repas ;
 - Au titre des recettes «autres usagers », le délégataire reverse à l'établissement le montant correspondant à l'application du taux de charges/assiette des recettes « autres usagers ».
- Reversement sur recettes restauration (RRR)

1-RRR sur recettes élèves

Le reversement sur recettes de restauration (RRR) est calculé sur la recette restauration supplémentaire perçue sur les repas pris au regard du tarif de référence régional de **3,03 €**.

Ainsi, le délégataire reverse à l'établissement **0,04 €** (tranche H), **0,55 €** (tranches I) et **1,06 €** (tranche J) par repas pris.

2-RRR sur recettes commensaux, autres usagers

Le reversement sur recettes de restauration (RRR) s'applique sur les tarifs supérieurs au tarif de référence spécifique (utilisé actuellement pour déterminer les montants de la compensation régionale et de la subvention d'équilibre) et non sur le tarif de référence régional.

En pratique, lorsque les tarifs appliqués par le prestataire aux commensaux sont inférieurs au tarif de référence spécifique, le RRR est nul.

III- MODALITES FINANCIERES

- le prestataire adresse aux familles une facture ou un reçu d'encaissement faisant apparaître le tarif et le montant de l'aide régionale appliqués conformes aux modèles présentés en annexe technique 3 et encaisse le produit des familles ;
- selon le rythme établi contractuellement, le délégataire facture à l'EPLÉ le différentiel entre le coût total de sa prestation TTC et le produit des familles selon la formule suivante :

*Montant facturé à l'EPLÉ = [(prix unitaire TTC * nombre de repas consommés) - (recettes élèves - RRR)]*

Le cas échéant, les sommes versées par l'EPLÉ au titre des avances sont déduites des sommes à payer. Le délégataire devra fournir, à l'appui des factures émises, le listing des repas servis objets de la facturation, récapitulés par tranche de quotient familial.

- la Région verse la dotation de compensation aux établissements conformément aux points 7-2 et 7-3.
- L'établissement contrôle le montant de la prestation facturée et paye le prestataire.
- Le délégataire procède au reversement des charges, des cotisations FCRSH et RRR (Cf. points 7.4 et II ci-dessus)

Les flux financiers générés entre le délégataire et l'EPLÉ sont fixés dans le contrat de délégation de service public.

Annexe technique n°6 – Gestion de la tarification sociale de la restauration dans le cadre des forfaits « internes », « internes/hébergés »

PRINCIPE GENERAL :

A la rentrée 2021, le tarif forfaitaire/base jour applicable reste celui en vigueur au 1er janvier 2021. La tarification sociale s'appliquant aux repas du midi et du soir – hors petits déjeuners et nuitées - l'aide régionale qui en découle vient en déduction du forfait internat.

Le barème d'aide par repas et par tranche s'établit comme suit à compter du 1^{er} septembre 2020 :

TRANCHE QF	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
DEDUCTION / REPAS SUR BASE TARIF DE REFERENCE (1)	1.49 €	1.29 €	1.09 €	0.88 €	0.68 €	0,47 €	0,27 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €

(1) Aide régionale reversée par la Région aux EPLE par le biais des subventions de compensation tarifaire calculées sur le tarif de référence de 2.73 € au forfait

GESTION TRANSITOIRE DE LA TARIFICATION DES INTERNATS APPLICABLE DEPUIS LA RENTREE 2016

Dans l'attente d'une harmonisation des tarifs « internat », la disparité importante des tarifs appliqués pour les forfaits internat a imposé la mise en œuvre d'une gestion transitoire de l'application de l'aide régionale à la restauration, notamment du fait de tarifs historiquement bas.

La mise à jour des logiciels de restauration permettant la gestion de la tarification sociale intègre le paramétrage spécifique à cette gestion transitoire.

PRECONISATION DE GESTION DES INSCRIPTIONS DES INTERNES-HEBERGES DANS LES LOGICIELS DE RESTAURATION

L'élève interne-hébergé est inscrit d'une part en qualité de demi-pensionnaire dans son lycée de scolarisation et d'autre part en qualité d'interne-hébergé dans le lycée hébergeur.

En conséquence chacun des lycées émet une facture correspondant à sa prestation aux tarifs fixés par la Région.

Chaque établissement percevra une dotation de compensation régionale correspondant aux repas pris par l'élève.

Par ailleurs un modèle de convention d'hébergement précisant les modalités d'accueil, les responsabilités réciproques, le projet pédagogique et précisant que chaque EPLE facture ses propres prestations est disponible auprès du Service Hébergement Restauration du Pôle Lycées



Pôle Lycées

Direction de la réussite des élèves

**Dispositions relatives au Fonds
Commun Régional des Services
d'Hébergement (FCRSH) 2021**

Le présent document a pour objet de préciser les dispositions relatives à l'attribution de subventions au titre du fonds commun régional du service d'hébergement (FCRSH) ainsi que la procédure à appliquer par les établissements publics locaux d'enseignement (EPL).

SUBVENTIONS AU TITRE DU FCRSH

1/ LES CRITERES D'ATTRIBUTION

POUR LE VOLET FCRSH A HAUTEUR DE 1,5% - Déficit – Acquisition - Réparation

Il est rappelé que le fonds commun est destiné à couvrir un déficit accidentel ainsi que, le cas échéant, des dépenses exceptionnelles et urgentes, afférentes au service « hébergement et restauration » chaque fois que le budget ou les fonds de réserve de l'établissement ne sont pas en mesure de supporter la dépense, tels que :

- **un déficit accidentel** du service d'hébergement et restauration d'un établissement ;
- **l'acquisition d'équipements ou le remplacement de matériels de restauration** ;
- **Les réparations des matériels de restauration** ;
- Le cas échéant, toute dépense nécessaire à la continuité de ce service.

Le FCRSH pourra intervenir pour les demandes d'aide financière des établissements inférieures et jusqu'à **30 000 € TTC maximum**.

Pour pouvoir bénéficier d'une subvention, l'établissement doit présenter :

- Les critères suivants en matière de fonds de roulement (FDR) :
 - FDR **inférieur ou égal à 3 mois** de fonctionnement : prise en charge à 100% des dépenses dans la limite de 30 000 euros par an ;
 - FDR compris **entre 3 et 4 mois** de fonctionnement : cofinancement de 50 % du devis présenté avec un **montant plafond de 10 000 euros par an** ;
 - FDR compris **entre 4 et 4,5 mois** de fonctionnement : si la dépense représente en valeur 20% du fonds de roulement, un cofinancement de 50 % du devis présenté avec un **montant plafond de 10 000 euros** par an.
- L'établissement doit avoir au préalable justifié de l'utilisation de la dernière subvention reçue au titre du FCRSH, le cas échéant ;
- L'établissement doit être à jour de ses cotisations au titre du FCRSH.

Le fonds de roulement net global est repris du compte financier au 31/12/N de l'établissement, puis fait l'objet d'un suivi et d'une actualisation par les services régionaux à chacun des contrôles effectués sur les décisions budgétaires modificatives votées par le conseil d'administration ;

Par ailleurs, **à titre dérogatoire ou exceptionnel**, certaines situations dûment justifiées dont le caractère exceptionnel et d'urgence sera apprécié par les services régionaux, pourront donner lieu à une prise en charge sur le FCRSH supérieure au plafond d'attribution mentionné ci-dessus afin d'assurer la continuité du service public dans le respect des règles d'hygiène et de maintenir un niveau de qualité de prestation auquel peut prétendre chaque usager. Cela peut être le cas notamment **lors d'un avertissement ou d'une mise en**

demeure émis par la Direction Départementale de la Protection des Populations, dans le cadre de la mise en route d'un service de restauration provisoire ou d'une campagne renouvellement de matériels.

POUR LE VOLET FCRSH A HAUTEUR DE 1,5% - Restauration durable

La contribution solidaire de 1,5 % prélevée au titre FCRSH est destinée à mener des campagnes d'équipement de la restauration dans le cadre d'une restauration durable. Jusqu'à présent, ce fonds permettait l'achat de matériels pour répondre à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion et valorisation des déchets tels que prévus par la délibération CP 2018-541 du 22 novembre 2018. Ces possibilités sont étendues aux achats de matériels permettant de travailler des produits frais, bio et locaux dans une optique de plats végétariens élaborés.

Ainsi, à ce titre, seront ciblés et pourront être pourvus les établissements ne disposant pas des équipements suivants ou sollicitant leur renouvellement si panne ou obsolescence avérée :

- **Cellule de refroidissement ;**
- **Bar à salades ;**
- **Table de Tri ;**
- **Dispositifs de pointage des élèves (bornes de réservation, logiciel de gestion et de facturation, distributeurs de plateaux ...)** ;
- **Parmentière, essoreuse, coupe fruits, mixeur...**

A titre dérogatoire, certaines demandes d'équipements non prévus dans cette liste, dûment justifiées et motivées, concourant aux objectifs d'une restauration durable, pourront être étudiées et appréciées par les services régionaux.

2/ CONSTITUTION DU DOSSIER DE DEMANDE DE SUBVENTION : PART FCRSH 1,5% - DEFICIT – ACQUISITION - REPARATION

Le dossier de demande de subvention FCRSH dûment complété doit être accompagné :

- d'un minimum de deux devis pour chaque demande d'acquisition ou de remplacement du matériel ;
- du devis du prestataire en charge du contrat de maintenance de l'établissement concernant les demandes de réparations de matériel.
Les devis proposés seront instruits et validés par les services régionaux. L'établissement doit procéder à l'achat ou à la réparation du matériel conformément au devis validé ;
- un état comptable détaillé justifiant du déficit, situation des dépenses engagées, factures, état de dépenses certifiées... ;
- la date et le montant des deux dernières cotisations ;
- le cas échéant, le bilan de l'utilisation de la dernière subvention reçue au titre du FCRSH (s'il n'a pas déjà été transmis) ;

Pour rappel, le compte rendu de l'utilisation de ces fonds devra être adressé à la Direction de la réussite des élèves – service hébergement, restauration et aides sociales- accompagné d'une copie des factures payées par l'établissement

bénéficiaire. À défaut de retour de ces éléments à l'issue d'une année civile, ou en cas d'utilisation non conforme de la subvention accordée, la région émettra un titre de recette.

- le cas échéant, un courrier doit être fourni, mentionnant l'accord du lycée dans le cadre d'un co-financement ;
- le cas échéant et à titre exceptionnel, si l'établissement dispose d'un solde de subvention FCRSH, il convient de retourner le dossier accompagné d'une demande de requalification de la subvention FCRSH.

3/ CONSTITUTION DU DOSSIER DE DEMANDE DE SUBVENTION : PART FCRSH 1,5 % - RESTAURATION DURABLE

Le dossier de demande de subvention FCRSH, dûment complété, doit être accompagné de :

- la date et le montant des deux dernières cotisations au titre du FCRSH ;
- le cas échéant, le bilan de l'utilisation de la dernière subvention reçue au titre du FCRSH (s'il n'a pas déjà été transmis) ;
- le cas échéant, si l'établissement dispose d'un solde de subvention FCRSH, il convient de retourner le dossier accompagné d'une demande de requalification de la subvention.

4/ INSTRUCTION ET SUIVI DES DEMANDES

Les devis seront instruits et validés par les services régionaux. L'établissement procède à l'achat du matériel conformément au devis validé.

Après instruction des dossiers et décision d'une commission interne au pôle lycées, les subventions sont notifiées aux établissements bénéficiaires.

Un compte rendu de l'utilisation de ces fonds est ensuite être adressé à la Direction de la réussite des élèves – service hébergement, restauration et aides sociales, accompagné d'une copie des factures payées par l'établissement bénéficiaire.

A défaut de retour de ces éléments à l'issue d'une année civile, ou en cas d'utilisation non conforme de la subvention accordée, la Région émet un titre de recette.

Enfin, un contrôle sur place est effectué par le technicien pour vérifier que le matériel acheté (pour les équipements importants) est bien conforme au devis retenu. Tout nouveau financement au titre du FCRSH sera refusé si le matériel n'est pas conforme.

5/ COTISATIONS AU TITRE DU FCRSH

Le prélèvement de **3%** du FCRSH est effectué sur l'ensemble des recettes des repas pris par les usagers de la restauration.

Le prélèvement de **3%** est effectué sur la totalité des recettes sur la part hébergement.

Le montant de la cotisation des lycées (1^{er} et 2^o/3^e trimestres) apparaît sur le décompte général issu de l'enquête sur la restauration dans l'outil OGIL. Il convient de procéder au versement à l'issue de la génération de ce document.

Chaque établissement adresse sa contribution directement auprès de la Région, sur le compte ouvert auprès de la Recette Générale des Finances dont les coordonnées bancaires sont les suivantes :

Compte n° : BDF 30001 – 00064 – R7500000000 – 86
IBAN FR46 3000 1000 64R7 5000 0000 086
IDENTIFIANT SWIFT de la BDF (BIC) BDFEFRPPXXX

Sur le mandat effectué par le lycée (saisie sur la ligne « références » de la liquidation), il est demandé de d'indiquer dans l'objet « **FCRSH** » (**préciser la période et l'année**) puis le **code UAI** ainsi que le nom du lycée et la ville (30 caractères maximum, y compris les espaces).

L'attention des agents comptables est appelée sur l'importance de ce libellé qui doit permettre d'identifier la contribution de chaque établissement.

Annexe 4.1.a : Synthèse de la répartition des missions pour les lycées et la région dans le cadre d'une production sur place de la restauration

Missions	EPLE	Région
La qualité dans l'assiette		
Politique régionale de l'alimentation : achat bio/local/faït maison/végétarien	X	X
Production et préparation des repas	X	
Livraison des denrées et contrôle à réception	X	
Réception et préparation des repas sur l'office	X	
Elaboration des projets de menus selon politique G-RCN/ Loi Egalim	X	X
Validation des projets de menus	X	
Participation aux instances de validation des menus	X	
Elaboration et validation des PAI	X	
Fourniture des consommables à usage unique	X	
Gestion des animations sur les restaurants	X	X
L'organisation du service		
Inscription des convives (lycéens et commensaux)	X	
Gestion des effectifs prévisionnels et détermination des taux de prise	X	
Pointage des convives	X	
Régulation du flux d'entrée au service de restauration	X	
Surveillance et discipline des lycéens	X	
Distribution des repas et gestion du service	X	
Application de la grille tarifaire	X	X
Facturation du prix des repas aux usagers	X	
Recouvrement auprès des usagers	X	
Gestion des impayés	X	
Gestion de la relation aux usagers	X	
Gestion des stocks de repas de secours sur les EPLE	X	
Gestion de la restauration à partir du Service informatique (SI) restauration mis en place par la Région	X	X
La sécurité alimentaire		
Mise en œuvre des procédures réglementaires sur les cuisines (PMS, PND, HACCP...)	X	X
Mise en place des outils nécessaires à leur mise en œuvre	X	X
Gestion des visites médicales des personnels affectés par le concessionnaire sur les EPLE	X	X
Mise en œuvre du protocole bactériologique sur les EPLE (contrat d'analyse laboratoire)	X	
Mise en place de la procédure de conservation des repas témoins sur les EPLE	X	
Gestion des crises (suspicion de TIAC ou d'alerte alimentaire)	X	X
Dératisation / désinsectisation des locaux de restauration	X	
Une restauration responsable		
Mise en œuvre des actions durables prévues par la Région (livret de lutte contre le gaspillage alimentaire)	X	X
Mettre en œuvre les démarches de collecte des déchets avec les	X	X

EPT ou les syndicats		
Les moyens mis en œuvre		
Affectation des moyens matériels dans les cuisines (DP-DPM-Service équipement-FCRSH)		X
Affectation des personnels sur les demi-pensions (DRH)		X
Formation des personnels des demi-pensions		X
Entretien et nettoyage des cuisines et salles de restaurant	X	
Nettoyage et désinfection des hottes, filtres et conduits d'évacuation	X	
Sortie et/ou rentrée des poubelles relatives à la restauration et mise en place de la valorisation des biodéchets sur les lycéens concernés	X	
Travaux de gros œuvre et de second œuvre sur les EPLE		X
Petits travaux locatifs dans les locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X	X
Maintenance préventive et curative des équipements, matériels et petits matériels intégrés au contrat	X	
Renouvellement des équipements (sur fonds de réserve ou FCRSH)	X	
Fourniture des consommables utiles au fonctionnement des équipements	X	
Mise à jour et suivi de l'état d'inventaire des équipements	X	
Prise en charge des fluides et énergies	X	X
Contrat de nettoyage des tenues professionnelles des personnels (soit par externalisation soit en interne)	X	
Contrat d'entretien du réseau de distribution d'eau sanitaire		X
Contrat de vérification périodique électrique	X	
Contrat de nettoyage des hottes, VMC, conduits et extracteurs	X	
Contrat canalisations eaux usées, pompe de relevage...	X	
Contrat sécurité, incendie : vérification des extincteurs, sorties de secours, désenfumage, des portes coupe-feu et anti-panique	X	
Contrat doseurs et produits lessiviels	X	
Contrat d'entretien des surfaces (sols), surfaces (vitrées)	X	
Contrat d'entretien des bacs à graisse	X	
Contrat des montes charges et ascenseurs	X	
Contrat de ramassage des ordures ménagères et bio déchets	X	
Contrats des bacs à graisse et huiles usagées	X	

PS : Certains contrats pourront à terme être intégrés à la centrale d'achats régionale. Il suffit à l'établissement d'y adhérer pour bénéficier de ces contrats.

Annexe 4.1.b : Synthèse de la répartition des missions des lycées en en contrat de concession.

Mission	EPLE	Déléataire	Région
La qualité dans l'assiette			
Politique régional local/bio/fait maison/végétarien		X	X
Production des repas		X	
Livraison et réception des repas sur les EPLE		X	
Préparation sur les offices		X	
Elaboration des projets de menus		X	
Validation des projets de menus G-RCN/loi Egalim	X	X	X
Participation aux instances de validation des menus	X	X	
Elaboration et validation des PAI	X	X	
Fourniture des condiments et consommables à usage unique		X	
Gestion des animations sur les restaurants		X	
L'organisation du service			
Inscription des convives	X		
Ouverture du compte restauration par convive		X	
Gestion des effectifs prévisionnels et détermination des taux de prise	X	X	
Distribution des badges et pointage des convives		X	
Régulation du flux d'entrée au service de restauration	X		
Surveillance et discipline des usagers	X		
Distribution des repas et gestion du service		X	
Définition de la politique tarifaire applicable			X
Facturation du prix des repas aux usagers		X	
Recouvrement auprès des usagers		X	
Gestion des impayés		X	
Gestion de la relation aux usagers		X	
Gestion des stocks de repas de secours sur les EPLE		X	
Gestion de la restauration à partir du Service informatique (SI) restauration mis en place par la Région	X		X
La sécurité alimentaire			
Mise en œuvre des procédures réglementaires sur les restaurants		X	
Mise en place des outils nécessaires à leur mise en œuvre		X	
Elaboration du plan de prévention et de ses annexes	X	X	X
Gestion des visites médicales des personnels affectés par le concessionnaire sur les EPLE		X	
Mise en œuvre du protocole bactériologique sur les EPLE		X	
Mise en place de la procédure de conservation des repas témoins sur les EPLE		X	
Gestion des crises (suspicion de TIAC ou d'alerte alimentaire)	X	X	X
Dératisation / désinsectisation des locaux de restauration	X		
Une restauration responsable			
Mise en œuvre des actions durables des politiques régionales	X	X	X
Mise en œuvre d'actions d'insertion		X	
Les moyens mis en œuvre par le concessionnaire			
Affectation des moyens nécessaires au pilotage du contrat		X	

Mission	EPLE	Déléataire	Région
Affectation des personnels sur les restaurants		X	
Formation des personnels des restaurants		X	
Entretien et nettoyage des offices, salles de restaurant et équipements		X	
Fourniture et renouvellement des matériels de nettoyage		X	
Fourniture de papier toilettes, essuie-mains et savons		X	
Nettoyage des hottes, filtres et conduits d'évacuation	X		
Nettoyage hebdomadaire des grilles de hotte		X	
Sortie et/ou rentrée des poubelles relatives à la restauration (sauf contraintes spécifiques au site) et mise en place de la valorisation des biodéchets sur les lycées concernés	X En dehors des heures de présence	X	
Travaux de gros œuvre et de second œuvre sur les EPLE			X
Petits travaux locatifs dans les locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X		
Petits travaux des locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X		
Maintenance préventive et curative des équipements, matériels et petits matériels intégrés au contrat		X	
Maintenance des fontaines à eau		X	
Renouvellement des équipements			X
Dotation initiale de vaisselle/verrerie/platerie et petit matériel d'exploitation	X		
Complément à la dotation initiale et renouvellement de la vaisselle/verrerie/platerie et du petit matériel d'exploitation		X	
Fourniture des consommables utiles au fonctionnement des équipements		X	
Mise à jour et suivi de l'état d'inventaire des équipements		X	
Prise en charge des fluides et énergies	X		X
Relamping	X		
Contrat de nettoyage des tenues professionnelles des personnels des restaurants		X	
Contrat d'entretien du réseau de distribution d'eau sanitaire	X		
Contrat de vérification périodique électrique	X		
Contrat canalisations eaux usées, pompe de relevage...	X		
Contrat sécurité, incendie : vérification des extincteurs, sorties de secours, désenfumage, des portes coupe-feu et anti-panique	X		
Contrat doseurs et produits lessiviels		X	
Contrat d'entretien des surfaces (sols), surfaces (vitrées) et des rideaux		X	
Contrat des montes charges et ascenseurs	X		
Contrat de ramassage des ordures ménagères	X	X Si valorisation biodéchets	
Contrat de valorisation des biodéchets pour les lycées concernés		X	
Contrats des bacs à graisse et huiles usagées		X	
Contrats d'entretien de la VMC, hotte et climatisation			X
Fourniture des matériels d'accès au self	X		
Maintenance des matériels d'accès au self		X	

La vie du contrat

Mission	EPLE	Déléataire	Région
Réalisation d'enquêtes de satisfaction	X		X
Animations nutritionnelles et éducatives au goût	X	X	
Signalétique sur les locaux de restauration		X	
Points de rencontres et d'échanges sur l'exécution du contrat	X	X	X
Transmission d'un tableau de bord mensuel		X	
Elaboration du rapport annuel d'activités		X	
Contrôle de l'exécution du contrat	X		X

Annexe 4.1.c : Synthèse de la répartition des missions pour les lycées rattachés à une UCP

Missions	EPLE	UCP	REGION
La qualité dans l'assiette			
Politique régionale de l'alimentation : achat bio/local/fait maison/végétarien		X	
Production des repas		X	
Livraison des repas		X	
Réception et préparation des repas sur l'office	X		
Elaboration des projets de menus		X	
Validation des projets de menus	X	X	
Participation aux instances de validation des menus	X	X	
Elaboration et validation des PAI	X		
Fourniture des condiments et consommables à usage unique		X	
Gestion des animations sur les restaurants		X	
L'organisation du service			
Inscription des convives (lycéens et commensaux)	X		
Gestion des effectifs prévisionnels et détermination des taux de prise	X	X	
Convention définissant l'organisation entre établissement	X	X	
Pointage des convives	X		
Régulation du flux d'entrée au service de restauration	X		
Surveillance et discipline des collégiens	X		
Distribution des repas et gestion du service	X		
Application de la grille tarifaire	X		X
Facturation du prix des repas aux usagers	X		
Recouvrement auprès des usagers	X		
Gestion des impayés	X		
Gestion de la relation aux usagers	X		
Gestion des stocks de repas de secours sur les EPLE	X	X	
Reversement à l'UCP des recettes familles et commensaux	X	X	
Gestion de la restauration à partir du Service informatique (SI) restauration mis en place par la Région	X	X	X
La sécurité alimentaire			
Mise en œuvre des procédures réglementaires sur les offices	X		
Mise en place des outils nécessaires à leur mise en œuvre	X		X
Gestion des visites médicales des personnels affectés par le concessionnaire sur les EPLE	X		X
Mise en œuvre du protocole bactériologique sur les EPLE	X		
Mise en place de la procédure de conservation des repas témoins sur les EPLE	X		
Gestion des crises (suspicion de TIAC ou d'alerte alimentaire)	X	X	X
Dératisation / désinsectisation des locaux de restauration	X		
Une restauration responsable			
Mise en œuvre des actions durables prévues par la Région	X	X	X
Mettre en œuvre les démarches de collecte des déchets avec les EPT ou les syndicats	X	X	X
Les moyens mis en œuvre			

Affectation des moyens matériels sur les offices			X
Affectation des personnels sur les offices			X
Formation des personnels des offices			X
Entretien et nettoyage des offices et salles de restaurant	X		
Nettoyage des hottes, filtres et conduits d'évacuation	X		
Sortie et/ou rentrée des poubelles relatives à la restauration et mise en place de la valorisation des biodéchets sur les lycées concernés	X		
Travaux de gros œuvre et de second œuvre sur les EPLE			X
Petits travaux locatifs dans les locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X	X	
Maintenance préventive et curative des équipements, matériels et petits matériels intégrés au contrat	X		
Renouvellement des équipements	X		
Fourniture des consommables utiles au fonctionnement des équipements	X		
Mise à jour et suivi de l'état d'inventaire des équipements	X		
Prise en charge des fluides et énergies	X		
Contrat de nettoyage des tenues professionnelles des personnels des offices	X		
Contrat d'entretien du réseau de distribution d'eau sanitaire	X		
Contrat de vérification périodique électrique	X		
Contrat canalisations eaux usées, pompe de relevage...	X		
Contrat sécurité, incendie : vérification des extincteurs, sorties de secours, désenfumage, des portes coupe-feu et anti-panique	X		
Contrat doseurs et produits lessiviels	X		
Contrat d'entretien des surfaces (sols), surfaces (vitrées)	X		
Contrat d'entretien des bacs à graisse	X		
Contrat des montes charges et ascenseurs	X		
Contrat de ramassage des ordures ménagères	X		
Contrats des bacs à graisse et huiles usagées	X		

PS : Certains contrats pourront à terme être intégrés à la centrale d'achats régionale. Il suffit à l'établissement d'y adhérer pour bénéficier de ces contrats.

Annexe 4.2 : Convention d'hébergement au sein de la restauration scolaire

[Convention-type à adapter en fonction des spécificités des établissements signataires]

Entre :

L'établissement public local d'enseignement (lycée, cité mixte régionale, EPLEFPA, EREA, ERPD + dénomination),

Sis

représenté par son/sa chef(fe) d'établissement ou son/sa directeur(trice), dûment habilité(e) par délibération du conseil d'administration de l'établissement en date du, ci-après dénommé « l'EPL » ou « l'établissement », d'une part,

et

L'établissement public local d'enseignement (lycée, cité mixte régionale, EPLEFPA, EREA, ERPD + dénomination),

Sis

représenté par son/sa chef d'établissement ou son directeur(trice), dûment habilité(e) par délibération du conseil d'administration de l'établissement en date du, ci-après dénommé « l'EPL » ou « l'établissement », d'autre part,

il a été convenu et arrêté ce qui suit :

Article 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de définir l'accueil des élèves demi-pensionnaires de l'établissement **xx** au sein du service de restauration de l'établissement **yy**.

Article 2 : DEFINITION DES PRESTATIONS

2.1 Confection des repas

L'établissement **xx** commandera les repas pour ses élèves demi-pensionnaires « au forfait » et/ou « au ticket » ainsi que pour les convives passagers qui sont admis au sein du restaurant scolaire.

Si l'établissement **xx** souhaite que des paniers repas soient confectionnés pour ses élèves, une demande doit être formulée par écrit ou par mail auprès de l'établissement **yy** 15 jours à l'avance.

L'établissement **yy** s'engage à respecter la réglementation en vigueur et en particulier :

- Les repas servis sont conformes à la réglementation concernant la confection des repas, l'hygiène, notamment l'application de la méthode HACCP, et la diététique.

2.2 Surveillance des élèves :

Les élèves de l'établissement hébergé **xx** sont sous la responsabilité et la surveillance de leur propre établissement, au sein de l'établissement d'accueil. A cet effet, les personnels de l'établissement **xx** sont chargés d'assurer la surveillance des élèves durant leur présence au sein du lycée d'accueil. A l'issue du service, les élèves repartent en leur présence.

2.3 Règlement intérieur

Les élèves hébergés sont soumis au règlement intérieur de l'établissement d'accueil pendant leur présence dans les locaux.

Les problèmes de vie scolaire qui pourraient être posés par des élèves au sein de l'établissement d'accueil feront l'objet d'une concertation entre les établissements par entretien entre les CPE, rapports écrits ou tout autre moyen.

Les sanctions éventuelles relèvent du conseil de discipline de l'établissement où les élèves sont scolarisés.

Toutefois, l'établissement d'accueil peut décider, à titre conservatoire, l'exclusion temporaire ou définitive d'un élève hébergé en raison de son comportement.

2.4 Organisation du service

Les élèves sont accueillis au sein de l'établissement **yy** entre **xxhxx** et **xxhxx**.

*Durant le service et avec accord de la Région, x personnel(s) de l'établissement **xx** peut(vent) être mis à disposition de l'établissement **yy** pour faire face à l'afflux de convives.*

L'inscription des élèves hébergés au service de la restauration s'effectue au sein de l'établissement **xx** qui établit les droits constatés, les ordres de recettes des élèves « au ticket » et a en charge le recouvrement des recettes auprès des familles, conformément aux tarifs fixés par la Région d'Île-de-France. Pour les élèves au forfait, l'établissement **xx** gère les bourses et verse par l'intermédiaire de son comptable le montant attribué après déduction des frais de demi-pension.

Afin que les informations sur les repas consommés, dénommés également repas pris, soient bien communiquées pour permettre le versement de la compensation régionale, le recensement des demi-pensionnaires et/ou des élèves « au ticket » de l'établissement **xx** s'effectue au travers du logiciel de restauration de l'établissement **xx** **par le biais d'une borne spécifique reliée au logiciel de gestion de l'établissement **xx**.**

2.5 Détermination du nombre de repas confectionnés

L'établissement **xx** s'engage à communiquer à l'établissement **yy** en amont du début d'exécution de la convention le nombre d'élèves inscrits à la demi-pension pour l'année et/ou le nombre prévisionnel d'élèves déjeunant « au ticket », en fonction des réservations enregistrées au moins quinze jours à l'avance.

Afin de permettre le meilleur ajustement des commandes, l'établissement **xx** s'engage à prévenir par courriel ou par téléphone au moins 7 jours à l'avance toute modification d'effectifs.

Article 3. DISPOSITIONS FINANCIERES

3.1 Prix des prestations :

En contrepartie des prestations fournies par l'établissement **yy** au titre de la présente convention, l'établissement **xx** s'engage à reverser :

- Le coût des élèves « au forfait » transmis par l'établissement **yy** en fonction du nombre de jours d'ouverture du service de demi-pension, pour les élèves demi-pensionnaires ;
- Le prix d'achat du repas tel qu'il est déterminé chaque année dans le règlement de la restauration scolaire pour les élèves « au ticket ».
- Les élèves non-inscrits comme demi-pensionnaires au sein de l'établissement **xx** et déjeunant exceptionnellement paieront directement leur repas auprès de l'établissement **yy**, au tarif d'un repas occasionnel élèves.
- Les adultes qui seraient amenés à prendre leur repas au sein de l'établissement **yy** paieront directement leur repas auprès de ce dernier aux tarifs des commensaux, tels qu'ils sont fixés par la commission permanente du conseil régional d'Ile de France et indexés automatiquement chaque année en fonction de l'indice annuel des prix à la consommation - base 2015 - Ensemble des ménages – France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 - Cantines – Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire.
- L'établissement **xx** s'engage à communiquer l'indice de rémunération de ses personnels.

3.2 Facturation

Les remontées d'informations de l'établissement **xx pour l'enquête OGIL ainsi que les bordereaux des droits constatés seront transmis au lycée **yy** pour facturation des repas consommés.**

Sur la base des droits constatés, un acompte de x% sera demandé à l'établissement **xx** pour faire face au règlement des factures alimentaires dès la fin du premier mois du trimestre. Solde sera versé à la fin de chaque trimestre.

En juin et décembre ces soldes prendront en compte :

- les ajustements liés au versement du quotient familial sur repas réellement pris,
- les déductions au titre du RRR et du FCRSH.

S'agissant des repas « au ticket », un reversement de x% sera effectué chaque mois en fonction des ordres de recette établis par l'établissement **xx**. En juin et décembre, ce reversement prendra en compte :

- les ajustements liés au versement du quotient familial sur repas réellement pris,
- les déductions au titre du RRR et du FCRSH
(à moduler en fonction des situations).

Article 4 : DUREE DE LA CONVENTION

Cette convention prend effet à la date du **jj/mm/aaaa**, pour une durée d'un an renouvelable 3 fois par tacite reconduction.

Dans le cas où l'accueil des élèves demi-pensionnaires de l'établissement xx ne serait plus possible, pour quelle que cause que ce soit, l'établissement **yy** s'engage à en informer l'établissement xx dès qu'il en a connaissance.

Article 5 : RESILIATION DE LA CONVENTION

La présente convention peut être dénoncée par l'une des deux parties dans les 2 mois précédant la date anniversaire de la convention par lettre recommandée avec A.R.

Fait à XXX, le

Pour l'établissement **xx**

Le/La Chef(fe) d'établissement ou Le/La Directeur(trice)

Pour l'établissement **yy**

Le/La Chef(fe) d'établissement ou Le/La Directeur(trice)

**Fiche technique relative à l'évolution de la politique de restauration
scolaire dans les lycées publics
Délibération n° CP 2018-541 du 21 novembre 2018**

1. Généralisation de l'approvisionnement en circuits courts locaux et bio dans tous les restaurants scolaires des lycées publics franciliens à compter de la rentrée scolaire 2019

L'exécutif régional a pour ambition de généraliser à l'ensemble des lycées publics franciliens, indépendamment du mode de gestion de la restauration (Régie, DSP, marché), l'approvisionnement des restaurants scolaires en circuits courts, locaux et biologiques, c'est tout le sens de la délibération n° CR 2017-59 du 10 mars 2017 et du pacte agricole adopté en mai 2018.

Pour atteindre cet objectif, le **nouveau cadrage budgétaire** en abondant de 0.21 € le poste denrée constitue une première étape de ce projet. La Région accompagnera les équipes en charge de la restauration pour mettre en œuvre opérationnellement la généralisation de l'approvisionnement des restaurants scolaires en circuits courts, locaux et biologiques. De nombreuses actions, outils, équipements et enfin des supports seront mis en œuvre progressivement dans les prochains mois.

A ce titre, nous solliciterons début 2019 les équipes en charge de la restauration dans vos établissements, afin de leur proposer de participer à un ou plusieurs groupes de travail que nous allons mettre en œuvre dans le cadre de ce projet.

Enfin, il est important de préciser que le dispositif d'aide à l'introduction des produits biologiques actuellement en vigueur chevauchera le nouveau dispositif sur le dernier trimestre 2019 permettant aux services régionaux d'accompagner au mieux les 100 établissements volontaires concernés jusqu'à la fin programmée le 31/12/2019 et de préparer de manière optimale le basculement vers la généralisation dans tous les lycées publics franciliens.

2. Mesures liées à l'évolution du cadrage du tarif de référence régional applicables à compter de la rentrée scolaire 2019

Pour rappel, le tarif de référence régional a été fixé par délibération n° CP 16-362 du 12 juillet 2016 à 3 € par repas. Ce tarif correspond au coût de production sur place (hors charges de personnel et bâti) des repas dans un restaurant scolaire d'un lycée public. Il comprend :

- les dépenses inhérentes aux achats des denrées,
- les charges de fonctionnement (énergie - électricité, gaz et chauffage) - et eau,
- les petites fournitures, entretien et maintenance courants de la restauration,
- la cotisation du FCRSH (Fonds commun régional du service d'hébergement)

2-1- Modification des fourchettes de taux de charges globales à compter de la rentrée scolaire 2019 :

Compte tenu de la reprise par la Région des dépenses relatives aux contrats de chauffage (initiée depuis 2013 et qui s'est poursuivie progressivement pour le chauffage et généralisée pour l'électricité en 2016), la fourchette de taux de charges, applicable sur les recettes élèves, commensaux et autres usagers déduction faite du RRR, est fixée comme suit :

- entre 16 % à 23 %, soit de 0,47 € à 0,68 €/repas

Par dérogation à cette fourchette, s'agissant des restaurations gérées en marché public ou en délégation de service public (DSP), les fourchettes de taux de charges sont fixées comme suit :

- Restauration en marché public : entre 13 % et 18% soit de 0,38 € à 0,53 €/repas
- Restauration en délégation de service public (DSP) : entre 5 % et 16 % soit de 0,14 € à 0,47 €/repas

☞ A noter : S'agissant des recettes d'internat, la fourchette de taux de charges globales est fixée de même entre 16 % et 23 % sur la part demi-pension (déjeuner/dîner), elle est maintenue entre 30 % et 35 % sur la part nuitée/petit déjeuner.

Cependant pour les établissements qui ne seraient pas en mesure d'opérer la distinction entre la part restauration et la part nuitée/petit-déjeuner, le taux de reversement est maintenu entre 30 % et 35 % sur la globalité du forfait « interne » et « interne-hébergé ».

2-2- Modification du taux de cotisation FCRSH : le taux passe de 4,5 à 3 % (dont 1,5 % au titre de la contribution solidaire), soit 0,09 € /repas à compter de la rentrée scolaire 2019

Compte tenu des mesures précédentes, **le poste denrées est ainsi porté entre 2,23 € et 2,44 €/repas (soit entre 74 et 81 % du coût de production).**

En synthèse le tableau ci-après présente l'évolution du cadrage du tarif de référence régional :

Répartition des postes de dépenses	Modalités techniques en vigueur jusqu'à la fin de l'année scolaire 2018/2019 - Cadrage CP 16-362 du 12 juillet 2016		Modalités techniques en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2019 - Nouveau cadrage CP 2018-541 du 21 novembre 2018		Ecart
Tarif de référence régional	3,00 €		3,00 €		0,00 €
-- Charges de fonctionnement : Energie + eau, petites fournitures, contrats de maintenance, produits entretien...	21% à 28%	0,63 € à 0,84 €	16% à 23%	0,47 € à 0,68 €	- 0,16 €
- Taux de FCRSH	4,50%	0,14 €	3%	0,09 €	- 0,05 €
- Poste denrées	67% à 74%	2,02 € à 2,23 €	74% à 81%	2,23 € à 2,44 €	+ 0,21 €

3. Application du reversement sur recettes restauration (RRR) aux recettes restauration des commensaux et des autres usagers à compter de la rentrée scolaire 2019

Le reversement est étendu aux recettes issues des repas pris par les commensaux et les autres usagers de la restauration scolaire et concerne les tarifs supérieurs au tarif de référence régional de 3 €.

Le tableau ci-après présente par catégorie d'usagers le montant du reversement/repas pris :

Catégories d'usagers éligibles au RRR	Tarifs	Montant du reversement/repas pris
Les commensaux et les formateurs GRETA :		
Indice ≤380	2,65 €	(1)
Indice >381 et ≤466	4,20 €	1,20 €
Indice >466	5,20 €	2,20 €
Les élèves externes non-inscrits à la demi-pension, scolarisés ou non dans l'établissement, qui souhaitent déjeuner occasionnellement au lycée	4,00 €	1,00 €
Les passagers extérieurs adultes	6,20 €	3,20 €
Les stagiaires formation GRETA :		
Au ticket	4,00 €	1,00 €
Au forfait	3,70 €	0,70 €
Les publics hébergés dans les restaurations scolaires des lycées franciliens ou des cités mixtes régionales (collégiens, élèves d'école élémentaire...)		
Au ticket	4,00 €	1,00 €
Au forfait	3,70 €	0,70 €
Vente de repas à des structures autres que lycées par cuisine centrale	3,70 €	0,70 €

(1) Tarif inférieur au tarif de référence régional de 3€ non concerné par le reversement au titre du RRR. Le mécanisme de compensation de l'écart entre ce tarif et le tarif de référence régional sera proposé dans le prochain rapport d'actualisation tarifaire prévu à la CP de mars 2019.

S'agissant des établissements dont la restauration est gérée par un prestataire privé (DSP, marché), le principe est d'appliquer le RRR sur les tarifs supérieurs au tarif de référence spécifique (utilisé actuellement pour déterminer les montants de la compensation régionale et de la subvention d'équilibre) et non le tarif de référence régional (3€). Compte tenu de la spécificité des contrats de DSP, les établissements concernés seront contactés individuellement par les services régionaux.

4. Indexation des tarifs de restauration à compter de la rentrée scolaire 2019

Le principe d'une actualisation annuelle de l'ensemble des tarifs de restauration scolaire est adopté sur la base d'un indice INSEE représentatif, soit l'indice des prix annuel à la consommation – base 2015- Ensemble des ménages-France-nomenclature COICOP 11.1.2.0.1-cantines – repas d'un restaurant scolaire ou universitaire.

La décision d'actualisation des tarifs basée sur cet indice est soumise annuellement à la délibération de la commission permanente après publication en janvier de chaque année de la valeur de l'indice.

Au titre de la rentrée 2019, sous réserve du calendrier des commissions permanentes, le projet de délibération d'actualisation des tarifs de restauration devrait être présenté au vote courant mars 2019.

CONVENTION D'ADHESION A LA CENTRALE D'ACHAT REGIONALE

Vu les articles L2113-2, L2113-3 et L2113-4 du code de la commande publique,

Vu la délibération n°CR 2019-001 en date du 20 mars 2019 autorisant la Région à agir en tant que centrale d'achat pour la fourniture de services d'achat centralisé,

Vu la délibération n°CR 2019-001 en date du 20 mars 2019 approuvant le projet de convention d'adhésion à la centrale d'achat régionale

Vu la demande effectuée par **NOM DU POUVOIR ADJUDICATEUR** d'adhérer au dispositif de centrale d'achat proposé par la Région Ile-de-France

ENTRE :

LA REGION ILE-DE-FRANCE, dont le siège est situé 2, rue Simone Veil 93400 Saint-Ouen, représentée par sa Présidente, Madame Valérie Pécresse, dûment habilitée à cet effet par délibération n° CR 2019-001 en date du 20 mars 2019

Ci-après désignée « centrale d'achat régionale »

D'une part,

ET

NOM DE L'ETABLISSEMENT

en tant qu'adhérent, dont le siège est situé au

Ci-après désigné « Adhérent »

D'autre part,

Il est exposé et convenu ce qui suit :

Préambule

Par délibération en date du 20 mars 2019 , et afin d'offrir aux acheteurs soumis à la réglementation applicable aux marchés publics et ayant leur siège social au sein de la Région Ile de France qui le souhaitent un véhicule juridique permettant de mieux de répondre aux enjeux de simplification de l'acte d'achat, de sécurisation juridique, d'optimisation des dépenses, de facilitation de l'accès des TPE/PME aux marchés publics et de promotion de l'innovation, la Région a décidé de proposer un dispositif de services d'achat centralisé appelé aussi « centrale d'achat ».

Ainsi, la Région exerce des activités d'achat centralisées au sens de l'article L 2113-2 du code de la commande publique :

- acquisition de fournitures et services qui peuvent ensuite être cédés à l'acheteur ;
- mise en place d'un cadre contractuel qui sera exécuté par l'adhérent.

La signature de la présente convention n'implique pas pour l'adhérent l'obligation d'avoir recours aux dispositifs proposés par la Région agissant en tant que centrale d'achat pour tout ou partie de ses besoins à venir.

I. Objet

La conclusion de la présente convention permet à l'adhérent d'avoir recours aux services d'achat centralisés proposés par la Région, agissant en tant que centrale d'achat.

Ces services consistent en :

- La passation de marchés publics ou accords-cadres de fournitures, de services ou de travaux destinés à l'adhérent (rôle d' « intermédiaire ») ;
- L'acquisition de fournitures et biens destinés à des acheteurs (rôle de « grossiste ») ;
- Des missions d'assistance à la passation des marchés publics, notamment par la mise à disposition d'infrastructures techniques permettant à l'adhérent de conclure des marchés publics, par le conseil sur le déroulement ou la conception des procédures de passation des marchés publics, ou par la préparation et la gestion des procédures de passation des marchés publics au nom et pour le compte de l'adhérent.

Ces missions peuvent porter sur tout marché public ou accord-cadre de fournitures, services ou travaux dans le cadre de la réglementation en vigueur.

Lorsqu'il a recours aux prestations de services d'achat centralisés proposés par la Région (accès à un contrat conclu ou à conclure), l'adhérent est, conformément à l'article L 2113-4 du code de la commande publique, considéré comme ayant respecté ses obligations de publicité et mise en concurrence au titre de la réglementation applicable aux marchés publics.

Toutefois, il demeure responsable du respect des dispositions du code de la commande publique pour les opérations de passation ou d'exécution du marché public dont il se charge lui-même.

La signature de la présente convention n'emporte pas obligation pour l'adhérent de recourir à la centrale d'achat pour tout nouveau besoin. L'adhérent s'engage à exécuter le(s) contrat(s) conclu(s) par la centrale d'achat et au(x)quel(s) il a accès conformément à leurs stipulations.

II. Durée

La présente convention entre en vigueur à compter de sa notification par la Région à l'adhérent.

Les parties devront chacune s'assurer au préalable de l'accomplissement des formalités de publicité et transmission de la convention au contrôle de légalité auquel elles sont respectivement soumises.

La convention est établie pour une durée indéterminée. Il peut y être mis fin dans les conditions définies ci-après (article VII).

III. Modalités de recours à la centrale d'achat régionale

Par la signature de la présente convention, l'adhérent est réputé avoir pris connaissance des modalités de fonctionnement de la centrale d'achat.

Il garantit que les contrats auxquels il est partie ne sont pas incompatibles avec ceux qui sont conclus par la centrale d'achat.

IV. Fonctionnement

IV.1 Rôle de la centrale d'achat régionale

Dans le cadre des projets menés, la centrale d'achat prend en charge les actions suivantes :

IV.1.1 En amont du lancement de la procédure de passation

- Sollicitation de l'adhérent pour participer à la démarche ;
- En tant que de besoin, invitation de l'adhérent à participer à des réunions d'information sur les projets d'achat en cours ou à venir ;
- Assistance de l'adhérent dans le recensement de ses besoins et identification des éléments plus particulièrement éligibles à la centrale,
- Détermination d'un calendrier global des achats ;
- Sourcing et élaboration du cahier des charges, en lien avec l'adhérent ainsi qu'un calendrier prévisionnel de passation ;

IV.1.2 Réalisation des opérations de sélection du ou des cocontractants dans le respect de la réglementation applicable aux marchés publics

- Prise en charge et suivi de la consultation (publicité notamment)
- Réalisations des opérations d'analyse et attribution permettant de sélectionner le(s) cocontractant(s)
- Présentation du dossier à la commission d'appel d'offres de la Région, lorsque la réglementation l'exige,
- Archivage des pièces marché en ce qui concerne la passation,
- Information de l'adhérent de l'entrée en vigueur du ou des marchés,
- Transmission à l'adhérent de la copie du ou des marchés ou accords-cadres conclus afin de lui permettre d'en assurer l'exécution ;

IV.1.3 Accompagnement dans le suivi d'exécution du contrat

- Appui lors de la mise en place du/ des contrats
- Réalisation des avenants
- Mise en place d'une médiation en cas de difficulté avec le(s) titulaire(s)
- Information quant au déroulé de l'exécution du/ des contrat(s) conclu(s)

En outre, pour la mission plus exceptionnelle d'acquisition de fournitures et biens, la centrale d'achat régionale assurera aussi les tâches ci-dessous :

- Emission des commandes auprès des fournisseurs ;
- Formalités de réception des fournitures et des biens
- Paiement des fournisseurs ;
- Refacturation à l'adhérent des prestations.

IV.II Rôle de l'adhérent

L'adhérent s'engage à :

- Transmettre ses besoins au travers des outils fournis,
- Exécuter les contrats conclus conformément à leurs dispositions,
- Commander auprès du ou des cocontractants du ou des marchés, accords-cadres ou marchés subséquents les prestations à hauteur de ses besoins propres,
- Fournir les éléments nécessaires à une amélioration continue de la performance des contrats,
- Saisir la centrale d'achat de difficultés dans le cadre de l'exécution,
- Informer la centrale d'achat de sa décision de résilier le contrat ou de sa volonté de ne pas poursuivre celui-ci (non reconduction) dans un délai de trois (3) mois avant l'échéance du contrat en cours,
- Respecter les dispositions applicables au secret industriel et commercial pour le cas où il participerait à une procédure de mise en concurrence,
- Donner, par la signature de la présente convention, mandat à la Région pour que celle-ci puisse accomplir, les modifications nécessaires à la bonne exécution du marché ou de l'accord-cadre (ex : avenant) et, si nécessaire, intervenir en tant que médiateur pour le cas où un litige viendrait à naître.

En cas de résiliation d'un marché, il sera examiné les circonstances ayant conduit à la résiliation et les responsabilités de chacun. Les éventuelles indemnités de résiliation seront partagées entre la centrale et l'adhérent à hauteur de leurs responsabilités respectives.

V. Participation financière

L'adhésion au dispositif de centrale d'achat proposé par la Région est gratuite.

VI. Confidentialité

La centrale d'achat et l'adhérent s'engagent réciproquement à ne divulguer, sous quelque forme que ce soit, aucune information ou tout document relatif aux besoins de l'adhérent, sans l'accord de l'autre partie.

De manière générale, la centrale d'achat et l'adhérent s'accordent pour prendre toute mesure nécessaire à la préservation des offres techniques et financières.

VII. Résiliation

Chacune des deux parties peut mettre fin à la présente convention à l'issue de la durée des marchés publics ou accords-cadres passés par la centrale par lettre recommandée avec avis de réception.

Un délai de préavis de trois mois doit être respecté.

Cette résiliation ne prendra dans tous les cas effet qu'à l'expiration des marchés publics en cours de passation ou d'exécution pour lesquels l'adhérent aura exprimé des besoins ou commandé des prestations.

La centrale d'achat se réserve en outre le droit de résilier à tout moment la présente convention pour tout motif d'intérêt général, sans que cela ouvre droit à une demande d'indemnité de l'adhérent.

En outre, dans l'hypothèse où une partie contreviendrait gravement aux obligations mises à sa charge dans le cadre de la convention, la convention pourra être résiliée par l'une ou l'autre des parties, après mise en demeure restée infructueuse plus de 30 jours à compter de l'envoi par courrier électronique de ladite mise en demeure.

Cette résiliation ne dégagera toutefois en aucune manière l'adhérent, ni vis à vis des prestataires désignés par la centrale au titre des commandes qu'il lui aura passées, ni pour le versement des participations au titre des marchés publics en cours.

VIII. Litiges

En cas de litige, les parties s'engagent préalablement à toute action contentieuse à se rencontrer afin de trouver une solution négociée. En cas d'échec, le litige sera porté devant le Tribunal compétent.

Fait à :

Le :

Pour l'acheteur

Pour la centrale d'achat régionale

PÔLE LYCÉES

LIVRET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Vous trouverez dans ce document l'ensemble des informations nécessaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

LIVRET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES LYCEES

Par délibération n° CR 23-14 du 14 février 2014, il a été décidé d'élaborer un guide des bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'attention des tous les acteurs des demi-pensions.

Ce document s'inscrit donc dans cette démarche afin d'accompagner les lycées franciliens dans la lutte contre gaspillage alimentaire en leur proposant des méthodes permettant de réduire le gaspillage alimentaire au sein des restaurants scolaires.

Il s'adresse à toutes les personnes voulant s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de son lycée : chefs de cuisine, gestionnaires, surveillants...

Ce livret recense également les actions déjà mise en place dans les lycées franciliens dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Selon l'article L 541-15-4, le gaspillage alimentaire est défini comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée » : pain que l'on a laissé rassir, yaourts retirés des rayons car proches de leur date limite de consommation, nourriture oubliée dans le fond du réfrigérateur, mais aussi nourriture préparée et non consommée, épluchures et fanes de fruits et légumes que l'on aurait pu cuisiner, etc.

Le gaspillage alimentaire commence bien avant la poubelle : dès la culture du produit, à chaque étape de sa transformation, de son transport, de sa mise en vente jusqu'à nos assiettes, la moitié de la nourriture produite dans le monde est jetée.

En France, en moyenne, 30 à 40 % de la quantité des produits du repas (de la préparation à la consommation) finit à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente près de :

- 70g/repas/personne en primaire,
- 135g/repas/personne au collège,
- 150g/repas/personne au lycée

(Source Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt)
Ou 134g par lycéen – source ADEME

Top 3 des raisons du gaspillage dans la restauration scolaire :

- Surestimation des quantités préparées ;
- Habitudes et préférences particulières des élèves ;
- Qualité insuffisante des plats et aliments proposés ;

POURQUOI SE LANCER DANS CETTE DEMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES LYCEES

1/ REDUIRE LA QUANTITE DE DECHETS PRODUITS ET TRAITES

Cela permet des économies de ressources naturelles et limite les coûts de gestion des déchets.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- Travailler des produits dans le cadre de leur saisonnalité ;
- Eviter les portions individuelles ;
- Développer la table de tri et sensibiliser le public lycéen.

2/ AMELIORER L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DES REPAS DES CONVIVES

Travailler l'éducation au goût et la connaissance des différents aliments, c'est inciter les lycéens à goûter et manger une quantité suffisante de chacun des plats, sans faire l'impasse sur ceux qu'ils n'aiment pas.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- Développer l'autonomie des usagers ;
- Développer des animations ;
- Développer la communication (logo, label, fait maison, local...).

3/ FAIRE DES ECONOMIES EN ADAPTANT LES QUANTITES A PREPARER

Pour les 27 millions de repas annuels servis dans les restaurants scolaires des lycées franciliens, le gaspillage des usagers représente 3 600 tonnes, soit 90 camions de 40 tonnes. En terme financier, cela représente 11 millions d'euros.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- La prévision via la réservation ;
- Le développement des bars à salade, bar à desserts/ fromage ;
- L'initiative sur les bars à légumes et l'auto-service des plats chauds ;
- Les menus à 4 composantes.

4/ ÊTRE EN CONFORMITE AVEC LA LOI DE TRANSITION ENERGETIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE*

** Ou LTECV (loi française n° 2015-992 du 17 août 2015) qui prévoit des objectifs de diminution du gaspillage alimentaire, complétée par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (ou loi AGECE)*

Article 3 : Réduire de 15 % les déchets ménagers et assimilés produits par habitant d'ici à 2030 par rapport à 2010

Article 11 : Réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale

Article 88 : Tri à la source des biodéchets. Au plus tard le 31 décembre 2023, pour tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- Mise en place de la réservation, salad'bar, tables de troc...
- Table de tri ;
- Collecte et valorisation des biodéchets par un prestataire public ou privé ;
- Communication.

5/ AMELIORER LA QUALITE DES PRODUITS EN ACHETANT MOINS, MAIS MIEUX

Grâce aux économies réalisées sur les quantités, on peut privilégier un approvisionnement local, de saison labellisée, ou issue de l'agriculture biologique. Par exemple :

- Plats végétariens maison ;
- Produits biologiques ;
- Labels de qualités (AOC, Label rouge...).

6/ IMPLIQUER LES EQUIPES ET LES LYCEENS DANS UNE DEMARCHE ACTIVE ET COLLECTIVE

Cette action collective permet à chacun de prendre conscience de son impact sur l'environnement et des leviers qui sont à sa disposition pour le diminuer.

- Développement des commissions de menus,
- Développement de commissions restauration.

QUE PEUVENT FAIRE LES LYCEES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

La source : guide gaspillage alimentaire restauration collective de L'ADEME

En ce qui concerne la restauration collective, celle-ci est concernée sur plusieurs points :

- Péremption des aliments par mauvaise gestion des stocks ;
- Dégradation du fait des conditions d'entreposage ;
- Sous-produits liés à la préparation des plats ;
- Surproduction (mauvaise estimation du nombre de repas) ;
- Gaspillage des usagers.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la Région dispose de multiples leviers pour agir.

NB : Grâce aux politiques publiques qu'elles mettent en œuvre (agriculture, développement économique...), les collectivités territoriales ont également la possibilité d'agir sur leur propre périmètre (exemplarité de la restauration administrative, sensibilisation des agents) et ont l'opportunité unique d'influencer les différents acteurs de la chaîne alimentaire (exploitants agricoles, entreprises agroalimentaires, restaurateurs, distributeurs, habitants...).



* Loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

LA REGION PEUT FAIRE INTERVENIR PLUSIEURS POLES :

Communication externe

- Réalisation de campagnes de communication sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination du grand public (disco-soupe, campagne d'affichage, réalisation d'un film...).

Communication interne

- Réalisation d'actions de communication interne en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire (campagne d'affichage, mise en ligne sur l'intranet...).

Dans les lycées

- Meilleure prévision du nombre de repas par la mise en place d'un système de réservation ;
- Évolution des équipements et de l'organisation du restaurant, pour limiter les pertes (installation de self-services, service du plat chaud en premier...)
- Déploiement d'un processus de revalorisation des surplus de repas ou de buffets (achat de matériel de tri, création de partenariat avec une association agréée).

Personnels et ressources humaines

- Sensibilisation et formation professionnelle à destination des agents travaillant en restaurant scolaire (dressage progressif des buffets, gestion des portions...) ou en charge des achats publics (intégration de critères de sélection dans les marchés).

Création, entretien et équipement d'établissements scolaires

- Soutien financier à l'équipement des établissements (tables de tri, matériel de stockage, cellule de refroidissement, bar à salade...)
- Accompagnement technique des établissements (réalisation d'un diagnostic, formation du personnel, prestation de conseil et de suivi...)
- Mise en réseau des gestionnaires d'établissement autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Animation temps périscolaire

- Sensibilisation des élèves.

Gestion des déchets (prévention, collecte, traitement, planification)

- Soutien des programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés qui peuvent intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Caractérisation des ordures ménagères résiduelles (OMR) et des suivis de collecte afin d'identifier les gisements importants de gaspillage.

Éducation à l'environnement, développement durable

- Intégration parmi les projets d'éducation à l'environnement d'actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire (rencontre avec les chefs, mise en place de projets au sein des établissements, visite de sites...).

Formation-Action

- Découvrir l'environnement professionnel de la restauration collective et acquérir une méthode d'intervention pour animer un projet collectif avec les personnes des établissements.

SUBVENTION AU TITRE DU FOND COMMUN REGIONAL DU SERVICE D'HEBERGEMENT (FCRSH)

La Région finance par le biais de subventions au titre du FCRSH des équipements pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La ligne de contribution solidaire de 3% a été créée par délibération n° CP 14-294 du 10 avril 2014. Cette contribution a été abaissée depuis le 1er septembre 2019 à 1,5 % par la délibération CP 2018-541 du 22 novembre 2018.

Cette contribution prélevée au titre du FCRSH est destinée à mener des campagnes d'équipement de la restauration dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion et valorisation des déchets tels que prévus par la délibération CR n° 23-14 du 14 février 2014.

Ainsi, à ce titre, ont été ciblés et ont pu être pourvus les établissements ne disposant pas des équipements suivants ou sollicitant leur renouvellement en cas de panne ou obsolescence avérée :

- **Cellule de refroidissement ;**
- **Bar à salade ;**
- **Table de Tri.**

Depuis 2017, 148 lycées ont bénéficié de table de tri, 136 de bars à salade et 45 de cellule de refroidissement pour un montant total **de 3.156.779 €** au titre de cette contribution.

Cette campagne est renouvelée pour 2021. Des réflexions sont en cours pour étendre la liste des matériels éligibles à ceux permettant de travailler les denrées brutes (ex : parmentière, essoreuse, coupe-fruits...).

LES FICHES ACTIONS

Afin d'accompagner les établissements dans la démarche de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des fiches actions, sous forme de fiches indépendantes et synthétiques, ont été réalisées par les techniciens restaurations, avec des conseils pratiques pour les mettre en œuvre rapidement et le plus efficacement possible.

Vous pouvez les télécharger sur le site lycées :

<http://lycees.iledefrance.fr/jahia/Jahia/restauration/site/lycee/cache/offonce.jsessionid=6876960F53D3F628A8C9C559EF851EFA>

Coordinateur restauration : Luc Steffen

luc.steffen@iledefrance.fr

LES FORMATIONS RH

Des formations sont proposées aux chefs de cuisines, cuisiniers et agents de la restauration concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des lycées :

Ces formations sont disponibles sur Elien/Ma vie d'agent et sur le module Neeva.

Dénomination de la formation	Contenu
Module gestion des stocks et maîtrise des coûts alimentaires	Optimiser la gestion financière : expliquer la mission du service hébergement et son plan, définir la notion de stocks, différents coûts d'élaboration d'une prestation culinaire, utiliser un plan alimentaire, repérer les charges inhérentes à la production d'un repas
Module plan de lutte contre le gaspillage alimentaire	Construire un plan de prévention de gaspillage alimentaire à l'échelle de l'établissement : décrire les différents types de déchets générés, identifier les enjeux de DD de la gestion des déchets, connaître les dispositions législatives et réglementaires relatives à la gestion des déchets, caractériser les filières de traitement et valorisation des déchets.
Module concevoir et réaliser un projet de salad'bar (théorique)	Permettre à l'agent formé de mettre en place un salad'bar ou libre-service au sein de son unité pour participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, proposer une offre alimentaire variée et attractive pour les lycées, améliorer la production
Module organiser et préparer une salade bar	Organiser et mettre en valeur ; décoration, harmonie, les produits composant la salade bar (entrées et hors d'œuvre, fromages, desserts)
Module préparer et mettre en valeur une salad'bar	Mettre en valeur une salad'bar : décoration et harmonie, les produits composant les salad'bars, les sauces et les herbes aromatiques ; les desserts et fromages à la coupe ; contrôle de la température

LA DEMARCHE DES LYCEES ECO-RESPONSABLES

Ce dispositif régional propose aux communautés scolaires de mener des projets d'éco-responsabilité au sein de leur propre établissement. Il a été développé en lien avec les correspondants académiques et s'appuie aussi sur les stratégies régionales. Chaque projet fédère toutes les composantes des établissements : lycéens et lycéennes mais aussi équipes de direction, enseignants, agents administratifs et agents techniques régionaux. Chacun peut s'investir à son échelle dans un projet éducatif et technique qui contribue à une gestion durable au quotidien. Le dispositif permet de répondre à la question « **comment réduire l'impact environnemental sur un fonctionnement global d'établissement ?** ».

Un lycée devient « Eco-Responsable » une fois après avoir obtenu la labélisation E3D (Etablissement en Démarche de Développement Durable) de l'Education Nationale.

Depuis le 1er janvier 2020, **250 lycées sont recensés soit 54% des EPLE franciliens. Cinq thématiques sont proposées : Gestion et Prévention des Déchets, Gestion de l'eau, Gestion de l'énergie, Biodiversité, et Alimentation/Santé. Les projets peuvent être menés pendant ou hors temps scolaire.**

ÉCO-DELEGUES AMBASSADEURS DU DEVELOPPEMENT DURABLE :

Les éco-délégués sont des lycéens désignés par leurs camarades pour mener des campagnes de sensibilisation au développement durable : tri et valorisation des déchets, respect et étude de la biodiversité...

- Exemple : 40 % des lycées sont équipés de composteurs sur site.
- Exemple : Un lycée éco-responsable Louise Weiss à Achères (78)
- Le Lycée Louise-Weiss s'étend sur 3 hectares d'espaces verts, à deux pas de la gare d'Achères (78) sur le RER A. Les lycéens s'y investissent dans des projets autour de la nature, de la gestion des ressources.

Exemples d'actions menées :

- Le tri et le compostage des déchets alimentaires, ainsi que la valorisation des déchets alimentaires en méthanisation par une entreprise spécialisée (réinsertion) ;
- Un réseau d'éco-délégués, ambassadeurs du développement durable ;
- Un potager en construction et un hôtel à insectes ;
- Des moutons d'Ouessan dans la cour ;
- Un projet concerté avec l'Université de Cergy-Pontoise autour de la biodiversité ;
- La coéducation avec les parents ;
- Un projet international pour une gestion durable de l'eau en Afrique ;
- Des nouveaux chariots de nettoyage plus ergonomiques et plus respectueux de l'environnement.

Lien du film de la démarche des lycées écoresponsables 2020 : – représentation des pratiques environnementales du lycée Louise Weiss à Achères

<https://www.iledefrance.fr/les-bonnes-pratiques-des-lyceens-eco-responsables>



- Un potager en construction

Un groupe d'élèves de la filière « soins et services à la personne » travaille avec une enseignante sur les bienfaits de la nature. Ils ont déjà construit un hôtel à insectes. À terme, ils veulent cultiver leurs propres légumes dans un potager dans une démarche à mi-chemin entre agriculture durable et alimentation saine.

- Quelques chiffres sur les actions dans les lycées :

75 composteurs mis en place dans les lycées ;

20 lycées ont intégré des poules au sein de leur lycée ;

24 % des lycées travaillent sur la pédagogie des déchets alimentaires soit environ 100 lycées.

Quelques indicateurs sur la valorisation des déchets de production par le compostage dans les lycées Eco-Responsables :





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, L'AFFAIRE DE TOUS

Région Île-de-France – 2015/2016

Dans la continuité de la réflexion engagée par l'unité Lycées et l'unité Aménagement durable de la Région Île-de-France sur la gestion des déchets au sein des EPLE (Établissements publics locaux d'enseignement), il est proposé aux lycées franciliens, dans le cadre de l'Agenda 21 régional, de s'engager dans la démarche pilote « Lycée éco-responsable » portant sur des projets de développement durable.

Ce sont ainsi 24 lycées pilotes qui ont été accompagnés dans le cadre de ce dispositif entre 2011 et 2015 sur la thématique « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Cet accompagnement a permis d'impulser une dynamique au sein de ces établissements : mise en place du pilotage du projet via des comités lycées éco-responsables, aide à la réalisation d'un autodiagnostic et à la mise en place d'actions..

Chaque établissement bénéficie d'un suivi individuel (appui pour la mise en œuvre du projet et la gouvernance, visites régulières au sein du lycée) par un prestataire extérieur missionné par le service prévention et gestion des déchets. Des réunions collectives entre les lycées engagés leur permettent d'échanger et de profiter du retour d'expériences des autres établissements. Des outils sont également mis

à disposition par la Région : affiches, calendrier des fruits et légumes de saison, clips vidéos et passeports de compétence éco-citoyen.

Le projet vise à impliquer tous les membres des communautés scolaires dans une démarche pédagogique de prise de conscience et d'action citoyenne : enseignants, personnels techniques et administratifs, agents de la restauration, élèves éco-délégués... en lien avec les collectivités territoriales d'implantation (animateurs Programmes locaux de prévention des déchets..).

Le lycée Van-Dongen à Lagny-sur-Marne (77) a par exemple travaillé lors des « commissions menus » avec le cuisinier à l'élaboration d'un repas bio et sur des solutions pour réduire le gaspillage. Les lycées Auguste-Blanqui de Saint-Ouen et Paul-Eluard de Saint-Denis (93) ont réalisé des pesées, utilisé les déchets pour alimenter le compost et organisé des débats sur le gaspillage. Le lycée Romain-Rolland a réduit les quantités préparées et adapté les quantités servies en fonction de l'appétit des convives. Le lycée Louise-Michel à Bobigny (93) a réduit le gaspillage en modifiant l'approvisionnement et la desserte en remplaçant le pain industriel par du pain bio fabriqué localement.

PLAN REGIONAL DE PREVENTION ET DE GESTION DES DECHETS, UN DOCUMENT DE REFERENCE EN ÎLE-DE-FRANCE



Le Plan régional de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) est un document de planification réglementaire porté et animé par la Région Île-de-France, qui coordonne à l'échelle régionale l'ensemble des actions de prévention et de gestion des déchets menées par l'ensemble des acteurs du territoire (collectivités, entreprises, éco-organismes, habitants...).

Ce document de planification comprend des objectifs aux horizons 2025 et 2031 dont un objectif dédié de réduction du gaspillage alimentaire de moins 50 % en 2025 et de moins 60 % en 2031. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue le geste de prévention des déchets prioritaire pour réduire les quantités de biodéchets avant de procéder à leur tri à la source.

Le conseil régional d'Île-de-France a approuvé le PRPGD et son rapport environnemental associé par délibération du 21 novembre 2019.

Pour plus de renseignements, le PRPGD et ses synthèses sont accessibles sur le site de la Région Île-de-France : <https://www.iledefrance.fr/PRPGD>

Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire :

Par délibération n° CR 2020-040 du 24 septembre 2020, il a été approuvé la Stratégie Régionale en faveur de l'Économie Circulaire (SREC) qui mentionne en pages 39, 40 et 52 les objectifs régionaux pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et les biodéchets, notamment dans les lycées.

<https://www.iledefrance.fr/strategie-regionale-en-faveur-de-leconomie-circulaire-srec>

Vous trouverez aussi de nombreux autres guides pratiques sur internet, ainsi que les ressources documentaires et législatives, notamment sur les sites de l'Etat :

PRESENTATION DES OUTILS

Sur www.ademe.fr

- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » réalisé par ADEME
- Réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local

Lien <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>



FICHE

Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire



TABLEUR DES PESEES

Lien : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Sur www.agriculture.gouv.fr

- Dans la rubrique Anti-Gaspi : des informations, des outils de communication et des ressources pédagogiques
- La boîte à outils des acheteurs publics en restauration collective, Février 2016

Sur www.legifrance.gouv.fr

- **Loi du 10 février 2020** relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire et notamment son article 11 qui fixe un objectif de réduction du gaspillage alimentaire
- Loi du 17 Août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte (article 102)
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs (article L 541-21-1 du code de l'environnement)

Sur www.iledefrance.fr

- https://www.iledefrance.fr/sites/default/files/2019-08/livret_gaspillage_alimentaire_prod_270616-def-web.pdf
- http://www.graine-idf.org/sites/default/files/documents/Annuaire_Gaspi_alim_VF_BDef.pdf
- <https://www.iledefrance.fr/les-bonnes-pratiques-des-lyceens-eco-responsables>



Pôle Lycées
2, rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine
www.iledefrance.fr

Credit photo : ©Diana Oborska /unsplash.com

Annexe 5.4 : Fiche action 53 du Plan Régional de l'Alimentation

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

53. *Proposer chaque jour un choix de menu végétarien dans les restaurants scolaires des lycées de la Région*

Pourquoi ?

- ❖ *Valoriser les denrées alimentaires produites en Île-de-France*
- ❖ *Sensibiliser les Franciliens au « mieux manger » dès le lycée*
- ❖ *Favoriser l'utilisation de produits de saison en restauration scolaire*
- ❖ *Mobiliser les restaurants scolaires en faveur de l'alimentation durable et locale*

Pour qui ?

- Les lycéens

Recommandé par :



Comment ?

- Depuis la rentrée 2019, les menus des restaurants scolaires des lycées franciliens comportent une fois par semaine un choix végétarien.
- A compter de la rentrée 2021, la Région expérimentera, avec un groupe de lycées volontaires, la généralisation d'une alternative végétarienne dans le double choix des menus. Cette démarche, qui sera préparée au cours de l'année scolaire 2020-2021, dans un groupe de travail associant les lycées et les services de la Région, sera tout particulièrement attentive au respect des équilibres nutritionnels, à la maîtrise du gaspillage, à la communication auprès des familles et des professionnels et s'appuiera sur les outils du projet de développement de la part des produits biologiques et locaux dans la restauration scolaire (SI restauration, centrale d'achat, plan de formation).

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaire : Lycées d'Île-de-France ; ÎledeFrance Terre de saveurs