

REGLEMENT REGIONAL DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT



LYCEES PUBLICS

REGION CENTRE VAL DE LOIRE

#AVRIL 2026

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE



PRÉAMBULE

La Région Centre-Val de Loire a adopté en 2022 une feuille de route visant à garantir une restauration de qualité, prenant en compte les enjeux de sobriété environnementale.

Cette feuille de route se traduit en objectifs opérationnels et actions concrètes devant permettre d'offrir aux convives des menus constitués à partir de denrées de qualité, labelisées, locales et en partie issues de l'agriculture biologique, participant ainsi activement à une démarche de territoire car bénéficiant aux producteurs et productrices comme aux consommateurs et consommatrices.

Les lois (EGAlim, Climat et Résilience, AGEC) fixent également des objectifs qui nécessitent la mise en œuvre de nouvelles méthodes d'achat, d'approvisionnement et de transformation des plats.

Ainsi, l'engagement de la Région est de fournir un service public de restauration scolaire qui s'appuie sur les principes suivants :

- Fournir des repas équilibrés et de qualité dans le respect des normes nutritionnelles en vigueur ;
- Lutter contre la précarité alimentaire en offrant un service accessible à toutes et tous ;
- Valoriser les productions locales ;
- Développer les achats de denrées labelisées, notamment celles issues de l'agriculture biologique ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

S'agissant de l'Internat, la Région ambitionne de proposer un service de qualité au sein des internats et d'harmoniser le cadre de vie des établissements de la région. L'objectif est de rendre les internats de la région plus attractifs et de les adapter aux besoins des internes ainsi qu'aux enjeux contemporains (responsabilité environnementale, inclusivité, égalité des chances…).

La charte Internat vient réaffirmer les principes suivants :

- L'internat doit être conçu comme un lieu de vie, d'épanouissement scolaire et personnel via un projet éducatif et pédagogique riche, dans la continuité de celui proposé au sein de l'établissement ;
- La responsabilité environnementale de l'internat est pleinement consacrée : elle s'impose à la construction, rénovation, fonctionnement courant de celui-ci ;
- Enfin, l'internat doit être pensé en lien avec le territoire dans lequel il est situé : ouvert sur son environnement, il contribue à son développement.
- Les autorités académiques, la Région et l'EPLE / EPLEFPA concourent ensemble, en complémentarité, au service public de l'éducation et à la réussite de l'élève par des compétences et une responsabilité partagées.

A ce titre, la charte précise le public éligible, les conditions d'accès et le principe de mutualisation des internats.



SOMMAIRE

REFERENCES REGLEMENTAIRES & FONDEMENTS DU PRESENT REGLEMENT 4

ARTICLE 1 –GRANDS PRINCIPES DES SERVICES DE RESTAURATION & D'HEBERGEMENT 5

I- LES CONVIVES 5

II- LES CRITERES D'ACCES AU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT 6

III- LES CONDITIONS D'ACCES AUX SERVICES DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT 7

IV- L'UTILISATION DES LOCAUX DE L'ETABLISSEMENT 7

V- L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION DES ELEVES. 7

ARTICLE 2 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT 8

I- DISTRIBUTIONS DES REPAS 8

II- LES PRESTATIONS 8

ARTICLE 3 – TARIFICATION SOCIALE 10

I- LES BENEFICIAIRES 10

II- LE PRINCIPE DE LA TARIFICATION SOCIALE 10

III- L'AFFECTATION D'UN TARIF A UN·E ELEVE 11

IV- LES TARIFS 11

V- L'APPLICATION DU TARIF ADAPTE DÈS LE PREMIER REPAS 12

ARTICLE 4 – MODALITES DE PAIEMENT ET FLUX FINANCIERS 12

I- LES MODALITES DE PAIEMENT POUR LES BENEFICIAIRES DE LA TARIFICATION SOCIALE 12

II- LES MODALITES DE PAIEMENT PAR LES AUTRES CONVIVES 13

III- LE REVERSEMENT AU TITRE DES RECETTES RESTAURATION ET HEBERGEMENT 13

IV- LES PRINCIPES DE REFACTURATION 14

V- LES MOYENS DE REGLEMENT 15

VI- LES REMISES D'ORDRE 15

VII- LES REMBOURSEMENTS DES TROP PERÇUS 15

VIII- CARTE PERDUE OU DEGRADEE 15

IX- BOURSES ET FONDS SOCIAUX 16

X- LES FLUX ET GESTION DES DONNEES 16

ARTICLE 5 – LA RESERVATION 16

I- REGLES COMMUNES DE LA RESERVATION 16

II- INCITATIONS 16

ANNEXES 1 – DONNEES A RENSEIGNER PAR L'ETABLISSEMENT 17

ANNEXES 2 – LES REGIMES D'INTERNAT - GFE 18



REFERENCES REGLEMENTAIRES & FONDEMENTS DU PRESENT REGLEMENT

Vu le Code général des collectivités territoriales

Vu le Code de l'Education,

Vu le Code Rural,

Vu la délibération Cpr du 7 juillet 2023 n°23.07.21.77 approuvant d'une part le lancement de l'expérimentation de la tarification sociale et son déploiement sur le territoire et d'autre part le principe d'expérimentation de la réservation dans les lycées de la Région Centre Val de Loire,

Vu la délibération Cpr du 22 septembre 2023 n° 23.08.21.78 définissants les modalités de calculs permettant l'identification des tranches tarifaires à appliquer aux familles,

Vu la délibération CPR du 19 avril 2024 n°24.04.014 approuvant la charte internats,

Vu la délibération CPR du 7 juin 2024 n° 24.06.017 approuvant le règlement régional de mise à disposition des locaux des EPLE-EPLEFPA,

Vu la décision de la Commission Permanente Régionale réunie le 17 mai 2024, n°24.05.016 approuvant la convention d'objectifs et de moyens entre la Région et les EPLE,

Vu la délibération CPR du 6 juin 2025 modifiant le règlement régional du service d'hébergement et de restauration approuvé initialement en CPR n°16.08.11.57 du 21 octobre 2016.



ARTICLE 1 –GRANDS PRINCIPES DES SERVICES DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

Ce règlement, définit notamment les modalités de gestion et d'organisation du Service de Restauration et d'Hébergement (SRH) ainsi que les catégories d'usager·ères susceptibles d'être accueillies dans ce service.

Le service de restauration et d'hébergement des lycées est un service public administratif qui ne relève pas d'une compétence obligatoire de la Région et dont la création relève d'un choix de la collectivité. Ainsi, la Région a souhaité porter ce service pour répondre aux besoins d'intérêt général.

Dès lors, ce service est soumis aux principes applicables à tout service public : l'égalité d'accès, la neutralité, la laïcité, la continuité et la mutabilité.

Aucune gratuité n'est autorisée quel que soit le statut du convive.

La collectivité associe le chef ou la cheffe d'établissement de l'EPLE / EPLEFPA à la mise en place du service de restauration d'hébergement. Le chef ou la cheffe d'établissement de l'EPLE / EPLEFPA, assisté·e du ou de la Secrétaire Général·e, est chargé·e d'assurer directement la gestion et le fonctionnement au quotidien du service d'hébergement et de restauration, en mettant en œuvre les objectifs fixés par la collectivité. Les dépenses et les recettes du service de restauration et d'hébergement sont prises en charge par l'agent e comptable de l'EPLE / EPLEFPA.

Ce règlement s'applique en l'état dans tous les EPLE / EPLEFPA.

L'amplitude de l'accueil du service de restauration et d'hébergement dans l'année scolaire est fonction notamment du calendrier scolaire, des examens, des concours et opérations ponctuelles liées à des politiques publiques et tient compte des moyens alloués.

I- LES CONVIVES

Sont considérés comme convives :

1.1 Les élèves inscrit·es dans l'établissement (EPLE/EPLEFPA)

Est concerné, l'ensemble des élèves inscrits dans l'établissement quel que soit leur statut, leur régime et leur niveau de formation ainsi que les élèves extérieur·es à l'établissement et inscrit·es dans un autre EPLE / EPLEFPA de la Région Centre-Val de Loire pour raison de formation pédagogique, d'examens et de concours ou par convention d'hébergement entre établissements.

➔ Tarifs à appliquer : grille élèves « tarification sociale ».

1.2 Les élèves accueilli·es

Sont appelés élèves accueilli·es , les élèves issu·es d'un établissement, autre que lycées publics de la région : collégien·nes, apprenti·es CFA, stagiaires GRETA, …

➔ Tarifs à appliquer : grille « élèves accueilli·es ».



1.3 Les autres personnels d'Etat ou personnels exerçant sur le site

Sont appelés autres personnels d'État ou personnel exerçant sur site les personnels titulaires, stagiaires ou contractuel·les affecté·es dans l'établissement de manière régulière à temps plein ou partiel (GRETA, CFPPA, CIO …) ou les personnels des autres lycées publics qui ne disposent pas d'un service de restauration.

➔ Tarifs à appliquer : Pour les repas « commensaux - selon les tranches indiciaires définies dans la fiche tarifs » ; pour les nuitées : tarif « hôte de passage ».

1.4 Les agents des lycées et équipes mobiles RCVL

Sont appelés agents des lycées et équipes mobiles RCVL tous les personnels titulaires, stagiaires ou contractuel·les affecté·es dans un établissement à temps plein ou partiel ainsi que les personnels intervenant dans l'établissement (Equipes Mobiles régionales : EMOP, SNE, EREEL).
Les personnels de restauration sont inclus·es également.

➔ Tarifs à appliquer : pour les repas tarif « agents des lycées et équipes mobiles RCVL » et pour les nuitées : tarif « hôte de passage ».

Particularité : dans le cadre de déplacements, de formations, d'interventions etc, le tarif repas à appliquer dans les lycées publics du territoire est celui correspondant au tarif « agents des lycées et équipes mobiles RCVL » défini dans la grille des tarifs de restauration et d'hébergement, quel que soit le lycée de rattachement de l'agent·e régional·e.

1.5 Les hôtes de passage

Sont appelés hôtes de passage, les personnels d'Etat, de la Région (siège, Maisons de Région, …), les personnes extérieures en formation dans l'établissement, prenant leur repas exceptionnellement au lycée. Également, dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement, les personnes extérieures au lycée, invitées par la Direction de l'établissement.
Enfin, les élèves scolarisés en dehors de l'Académie.

➔ Tarif à appliquer : repas et nuitée : « Hôte de passage ».

II- LES CRITERES D'ACCES AU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

Le service de restauration et d'hébergement accueille en priorité les élèves.

Les personnels et les hôtes de passage peuvent bénéficier du service de restauration et d'hébergement dans des conditions définies par la Région et notamment sous réserve que la capacité d'accueil soit suffisante.

Principes de mutualisation

Lorsqu'un lycée ne dispose pas de service de restauration et d'hébergement, ses élèves peuvent être accueilli·es 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/internat, ses élèves peuvent être accueilli·es.

Dès lors qu'il y a une mutualisation des services de restauration et-ou d'hébergement, un conventionnement est nécessaire entre EPLE / EPLEFPA conformément aux dispositions prévues à l'article 4 du présent règlement ; il en va de même pour l'accueil d'élèves en situation de stage ou de formation et éloigné·es de leur établissement d'origine.



III- LES CONDITIONS D'ACCES AUX SERVICES DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

Chaque jeune doit pouvoir accéder au service de restauration et d'hébergement.

1.1 Règles de vie et discipline

L'offre de restauration et d'internat n'est pas une obligation. Toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale, ainsi qu'au règlement intérieur de l'établissement, commise par les convives peut faire l'objet de sanctions. Le chef ou la cheffe d'établissement décide des sanctions énumérées dans le règlement intérieur de l'établissement et de la saisine éventuelle du Conseil de discipline.

1.2 Paiement

L'établissement doit prendre toutes les dispositions pour recouvrer les sommes dues par les familles au titre de la restauration et de l'internat et doit avoir étudié toutes les aides pouvant leur être attribuées.

1.3 Réservation

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et produire au plus juste, la réservation devient obligatoire et sera progressivement mise en œuvre. Les modalités de réservation sont définies dans le présent règlement – Article 5.

IV- L'UTILISATION DES LOCAUX DE L'ETABLISSEMENT

Dans tous les cas, le prêt ou la location, hors cadre scolaire, des cuisines et éléments de stockage de produits alimentaires est strictement interdit (pour des raisons d'hygiène) sauf dérogation expresse accordée par la collectivité.

Tout accueil de groupe hors période scolaire devra faire l'objet d'une convention préalablement cosignée par la Région et éventuellement les autres autorités concernées selon les textes en vigueur.

Les modalités de mises à disposition des cuisines et autres espaces EPLE / EPLEFPA sont définies dans le règlement régional fixant les conditions de mise à disposition des locaux.

V- L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION DES ELEVES.

1.1 L'inscription

Les EPLE / EPLEFPA gèrent l'inscription des élèves au service de restauration et à l'internat aux périodes définies par le lycée.

1.2 Changement de régime



Les demandes de changement de régime sont à formuler par les familles ou les élèves majeur·es et doivent être reçues par l'établissement au plus tard 2 semaines avant l'issue de chaque période, pour une prise d'effet à compter de la période qui suit.

Pour des changements de régime au cours de chaque période, la demande devra être justifiée par des circonstances dûment motivées et appréciées par le chef ou la cheffe d'établissement.

Compte tenu des modifications éventuelles d'emplois du temps des classes dans les jours suivant la rentrée scolaire, les changements de catégorie sont acceptés sans conditions dans les 15 jours suivant la rentrée scolaire.

ARTICLE 2 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT

I- DISTRIBUTION DES REPAS

Les repas servis au restaurant scolaire ou en zone cafétaria doivent obligatoirement être consommés sur place. (dans la zone définie pour cet usage, en incluant d'éventuelles zones en extérieur prévue à cet usage)

Par ailleurs, conformément à la réglementation sanitaire en vigueur, il peut être réalisé des paniers repas à emporter de manière occasionnelle (section sport étude, voyages, projets pédagogiques…).

L'établissement doit obligatoirement mettre en place l'affichage défini par le règlement concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO) et indiquant les allergènes alimentaires.

Pour des raisons sanitaires, il est interdit aux convives d'apporter des aliments extérieurs dans les services de restauration, sauf dans le cadre d'un PAI (1.2 Prestations particulières).

II- LES PRESTATIONS

1.1 Prestations de base

La prestation de base comprend :

- Un petit déjeuner et/ou ;
- Un déjeuner et/ou ;
- Un dîner ;
- Avec hébergement si nécessaire.

1.2 Prestations particulières (Cas des Projets d'Accueil Individualisé - PAI)

Les élèves et le personnel nécessitant un régime alimentaire spécifique pour raison médicale (allergie, maladie chronique…) sont autorisé·es à apporter leur repas dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I).

La mise en place de régimes spécifiques ou de paniers-repas relève de la compétence de l'établissement, en concertation avec le responsable de restauration et l'infirmier ou

l'infirmière scolaire, qui <u>évalueront la capacité d'accueil de l'élève</u> au sein du service de restauration.
En conséquence, dans tous les cas où un régime spécifique ne peut être mis en place et conformément aux dispositions règlementaires en vigueur relatives à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, les paniers repas peuvent être autorisés.



Dans ce cas :

La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, couverts, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble) conformément à la règlementation en vigueur.

Si l'enfant ou l'adolescent·e est inscrit·e à la restauration collective, l'établissement doit permettre qu'il ou elle puisse prendre son repas avec ses pairs en évitant autant que possible toute stigmatisation ou exclusion et en développant son autonomie.

Les mesures sur la restauration collective et relevant du PAI ne concernent que les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement avérée nécessitant un régime alimentaire pour raisons médicales spécifiques.

Le PAI n'est pas destiné à être utilisé pour permettre un régime alimentaire lié à des choix familiaux.

Dans un objectif éducatif, chaque enfant ou adolescent·e doit pouvoir développer ses capacités à choisir ses aliments. Pour lui permettre de respecter les évictions alimentaires, il ou elle s'appuiera sur l'affichage **obligatoire** mis en place par le lycée.

1.4 Autres prestations

L'accueil d'usager·ères extérieur·es doit rester exceptionnel et temporaire (circulaire du ministère de l'Éducation nationale du 19 février 2007).

Selon les principes généraux du droit, en particulier la liberté du commerce et de l'industrie et le principe de spécialité des établissements publics, le service de restauration est destiné principalement aux élèves, au personnel et aux stagiaires de la formation continue de l'établissement.

Si toutefois une manifestation particulière nécessite la mobilisation d'agent·es de la collectivité, un accord préalable devra être demandé auprès des services RH de la Région.

Les tarifs sont votés par la Collectivité Territoriale.

a. Repas améliorés

On entend par repas améliorés, les repas de réception. Ils peuvent être organisés à la discrétion de l'établissement. Ils sont servis exceptionnellement sur le site de l'établissement et dans le respect des amplitudes de travail des agent·es de la collectivité.

b. Autres prestations restauration

Des prestations annexes peuvent être mises en place dans les établissements ; il s'agit :
- D'un café d'accueil simple et/ou amélioré,
- D'un apéritif (conformément aux dispositions du code du travail).



ARTICLE 3 – TARIFICATION SOCIALE

La Région met en place dans les lycées de son territoire, une **tarification sociale** ayant pour principaux objectifs de garantir aux lycéen·nes l'accès à une restauration de qualité, de proposer des tarifs pour la restauration et l'hébergement adaptés à la situation financière de la famille et d'harmoniser les tarifs pratiqués pour la restauration et l'hébergement.

I- LES BENEFICIAIRES

La tarification sociale s'adresse à l'ensemble des élèves inscrit·es en lycée public de la Région Centre-Val de Loire, résidant à l'internat ou déjeunant ponctuellement ou régulièrement au restaurant scolaire, quel que soit leur statut, leur régime et leur niveau de formation.

Cette tarification peut s'adresser également aux apprenti·es inscrit·es en CFA des établissements agricoles publics de la Région.

Pour obtenir un tarif adapté, les bénéficiaires doivent déclarer leur situation financière sur le site MonResto&co, accessible depuis l'ENT.

Sont exclu·es, les élèves accueilli·es dans un restaurant scolaire de la Région mais non scolarisé·es dans un lycée public de la Région (ex : collégien·nes) ; les élèves suivant une formation accueillie dans l'établissement (ex : GRETA) ; les personnels enseignants, de direction et administratifs des lycées. Ces typologies de convives se voient proposer un tarif spécifique et unitaire.

II- LE PRINCIPE DE LA TARIFICATION SOCIALE

En Région Centre-Val de Loire, la tarification sociale repose sur la situation fiscale de la famille. Le montant des prestations repas et/ou hébergement de l'élève dépend de la tranche tarifaire dans laquelle il ou elle est affecté·e.

Quatre tranches tarifaires ont été définies :

- Tranche 1 : quotient fiscal inférieur ou égal à 10 500€
- Tranche 2 : quotient fiscal inférieur ou égal à 17 000€
- Tranche 3 : quotient fiscal inférieur ou égal à 28 000€
- Tranche 4 : quotient fiscal supérieur à 28 000€

L'affectation d'une tranche se base sur les informations financières du ou de la responsable fiscal·e de l'élève et selon le calcul suivant :

Quotient Fiscal = Revenu fiscal de référence / Nombre de parts fiscales.



III- L'AFFECTATION D'UN TARIF A UN·E ELEVE

A chaque rentrée scolaire, la Région définira la période d'ouverture du portail MonResto&co permettant aux élèves et familles de déclarer leurs situations fiscales et ainsi de bénéficier du tarif adapté. La campagne durera environ 4 semaines à compter de la rentrée scolaire. Les lycées pourront instruire et demander d'éventuelles corrections sur les 2 semaines qui suivent.

Par défaut, l'ensemble des bénéficiaires est affecté à la tranche la plus élevée. Les élèves et familles n'ayant pas effectué la démarche de déclaration dans les temps resteront affectés à la tranche la plus élevée pour toute la durée de l'année scolaire.

Le portail de recours à la tarification sociale propose quatre modalités de déclaration :

- Le recours à la base de données nationale des impôts,
- Le renseignement manuel des informations fiscales et justificatifs,
- Le dépôt d'un dossier justifiant d'une situation particulière ne permettant pas à l'élève ou la famille de faire appel à la base de données nationale des impôts ou de fournir un avis d'imposition,
- Le refus de déclaration des revenus.

Une fois le dossier de l'élève déposé, le tarif est affecté pour la durée de l'année scolaire en cours.

Dans le cas de situation particulières, les lycées peuvent s'appuyer sur la foire aux questions mise à leur disposition. Cette liste de cas particuliers n'a pas vocation à être exhaustive : les établissements sont autorisés, lorsque cela est nécessaire, à définir directement un tarif adapté, sans validation préalable de la Région.

3.1 Gestion des nouveaux arrivants

Dans le cas d'une nouvelle arrivée en cours d'année scolaire :

- Si l'élève était scolarisé·e dans un autre lycée public de la Région proposant la tarification sociale, l'élève garde le tarif qui lui a été affecté.
- Si l'élève n'était pas scolarisé·e ou dans un établissement autre qu'un lycée public de la Région, il ou elle pourra disposer d'une ouverture temporaire de MonResto&co pour déposer son dossier et bénéficier du tarif adapté à sa situation.

3.2 Spécificité des élèves relevant de l'Aide Sociale à l'Enfance

Les élèves pris·es en charge par l'Aide Sociale à l'Enfance, sont affecté·es en tranche 3.

- Les départements doivent fournir à la Région chaque année la liste des élèves dont ils ont la charge pour pouvoir leur affecter le tarif 3.
- Si l'élève réalise lui-même ou elle-même la démarche sur MonResto&co, il ou elle sera affecté·e en tranche 3.

IV- LES TARIFS

Les tarifs des repas et de chacun des régimes d'internat sont votés chaque année et valables pour une année scolaire. Ils sont révisables chaque année.

Les lycées bénéficieront de l'ensemble des forfaits votés par la Région et pourront utiliser les régimes correspondants à l'organisation de leur internat. (En annexe, les différents régimes proposés).



V- L'APPLICATION DU TARIF ADAPTE DÈS LE PREMIER REPAS

Afin de proposer un principe égalitaire entre tous et toutes les élèves, de l'usager ou l'usagère de la restauration au ticket jusqu'à l'interne facturé mensuellement ou trimestriellement, Il est attendu que le tarif adapté soit appliqué dès le 1er repas ou dès le 1er jour d'internat consommé.

Ainsi, dans le cadre d'un système de paiement en ligne (porte-monnaie électronique), une régularisation du solde sera effectuée.

Il est donc attendu que les établissements ne constatent les passages réels de ces élèves qu'une fois la campagne de recours à la Tarification Sociale soldée et l'ensemble des dossiers traités.

Pour les élèves arrivant en cours d'année, le lycée veillera à laisser suffisamment de temps à la famille pour réaliser les démarches sur MonResto&co avant de constater les droits de ces élèves.

ARTICLE 4 – MODALITES DE PAIEMENT ET FLUX FINANCIERS

Principe général : aucune gratuité n'est autorisée, quel que soit le statut du convive.

Cependant, en cas de difficultés financières des familles, l'établissement pourra accompagner les élèves en mobilisant par exemple le Fonds social régional (cf cadre d'intervention Fonds Social Régional disponible sur Corely).

I- LES MODALITES DE PAIEMENT POUR LES BENEFICIAIRES DE LA TARIFICATION SOCIALE

1.1 Pour les usagers de la restauration uniquement :

Le tarif repas est fixé à l'unité. Le lycée peut appliquer une facturation à la carte et/ou au réel (sur constat des passages), détaillée ci-après.

a. Facturation à la carte (ou au ticket)

Le paiement à la prestation implique que le compte soit suffisamment approvisionné. Celui-ci est débité au fur et à mesure des repas consommés.

Des exceptions peuvent être accordées, notamment pour les élèves bénéficiant d'une aide financière extérieure (bourse, fonds social, …), ces derniers peuvent être autorisés à passer même si le solde du compte est en négatif. Le seuil et le délai de prévenance sont laissés à la gestion du lycée.

b. Facturation au réel / post-passages :

Il s'agit d'une facturation mensuelle, trimestrielle, ou autre laisser au choix de l'établissement sur les passages constatés et en adéquation avec les règles de la réservation.
Ce dispositif est notamment à privilégier pour les élèves bénéficiant d'une aide financière extérieure (bourse, fonds sociaux, …) et les élèves dont les frais de restauration/hébergement sont pris en charge directement par des organismes tiers (département, association, …). Dans ce cadre précis, le lycée peut également mettre en place une facturation périodique définie par l'établissement basée sur le constat des passages.



1.2 Pour les élèves internes :

Le forfait consiste en une globalisation d'une prestation sur l'année scolaire. Les tarifs comprennent un abattement sur le tarif de la prestation unitaire (repas, nuitée) et tenant compte des aléas de fréquentation, des jours fériés, …, lesquels n'entrent pas dans le cadre des remises d'ordre.

La Région définit, pour chaque régime d'internat identifié, un nombre de jours annuel et une répartition par trimestre théoriques permettant de définir un coût journalier, nécessaire au calcul des remises d'ordre (Article 4-VI).

Le forfait est payable par période définie par l'établissement.

II- LES MODALITES DE PAIEMENT PAR LES AUTRES CONVIVES

2.1 Pour les personnels inscrit·es dans l'établissement :

Les tarifs des prestations repas sont fixés à l'unité.
Pour la nuitée, le tarif hébergement hôte de passage est applicable.
Le paiement des repas implique que le compte soit suffisamment approvisionné. Celui-ci est débité au fur et à mesure des repas consommés.

2.2 Pour les hôtes de passage :

Les tarifs des prestations repas et nuitées sont fixés à l'unité.
Au préalable, le paiement des prestations doit être effectué auprès des services d'intendance.

2.3 Autres prestations

Pour les élèves accueilli·es (non bénéficiaires de la Tarification Sociale) :

Le lycée refacture l'établissement de provenance de l'élève accueilli·e sur la base du tarif « élève accueilli·e », comme précisé dans le paragraphe « principe de refacturation ».

Usager·ères de la restauration: Le tarif des repas est fixé à l'unité.

Usager·ères de l'internat :

- Les **usager·ères régulier·ères** se verront appliquer un forfait internat, selon le régime proposé par l'établissement et au tarif « élève accueilli·e ». Le forfait est payable par période définie par l'établissement.
- Les **usager·ères ponctuel·les :** Le tarif des nuitées est fixé à l'unité.

III- LE REVERSEMENT AU TITRE DES RECETTES RESTAURATION ET HEBERGEMENT

La Région souhaite accompagner les lycées dans la mise en œuvre de la Tarification Sociale et entend garantir des recettes similaires quelques soient les tranches et prestations concernées, taux de Reversement Restauration et Hébergement (RRH) déduit.

La Région vote en commission permanente Régionale :



- Le taux de reversement restauration et hébergement (appelé Taux RRH) hors tarification sociale des élèves.
- Un taux de RRH différencié, selon les recettes issues des repas ou des forfaits internats et selon les tranches tarifaires.

Pour rappel les EREA ne sont pas assujettis à ces taux de reversements.

IV- LES PRINCIPES DE REFACTURATION

4.1 Le principe de refacturation entre les lycées

Entre lycées publics de la Région Centre Val de Loire :

Les lycées accueillant des élèves d'autres lycées devront facturer les prestations directement aux lycées accueillis.
Les recettes « inter-EPLE » ne sont pas soumises au reversement RRH (Recettes Restauration Hébergement). Par conséquent, les lycées accueillant des élèves d'autres lycées doivent facturer la prestation aux lycées accueillis en déduisant le RRH. Ce montant sera établi sur la base des tarifs de la tranche 3 pour l'ensemble des élèves indifféremment de leur situation sociale.

L'établissement d'origine de l'élève facturera aux familles sur la base de la grille tarifaire votée par la Région. Il sera assujetti au RRH sur leurs recettes perçues directement des familles.

4.2 Le principe de refacturation entre le lycée d'accueil et l'établissement d'origine de l'élève (hors lycée public)

Les lycées accueillant des élèves d'autres établissements de la région (ex : collégien·nes, apprenti·es CFA, …) devront facturer les prestations directement à l'établissement d'origine de l'élève selon les tarifs « élèves accueilli·es ».

Les familles seront facturées par leur établissement d'inscription selon les tarifs décidés par l'entité juridique compétente.

Des conventionnements seront nécessaires :

- D'une part entre le lycée d'accueil et l'établissement d'origine des élèves accueilli·es pour décrire les modalités de fonctionnement entre les établissements (facturation, remboursement, accès aux locaux, …),
- D'autre part entre la Région et la collectivité ou l'entité juridique de référence de l'établissement d'origine, (contributions financières).

4.3 Cas des cuisines centrales

Pour les établissements concernés par un fonctionnement de type cuisine centrale & satellites, les modalités pratiques sont définies dans les conventionnements afférents.



V- LES MOYENS DE REGLEMENT

Peuvent être acceptés, selon l'organisation matérielle de l'agence comptable:

- Les chèques bancaires à l'ordre de l'agent·e comptable du Lycée.
- Les règlements en espèce,
- Les virements sur le compte Trésor de l'EPLE,
- Les règlements par carte bancaire et prélèvements bancaires,
- L'utilisation des bornes de rechargement de carte,
- L'utilisation d'un portemonnaie électronique en ligne.

VI- LES REMISES D'ORDRE

Des remises d'ordre pour absence peuvent être accordées dans les conditions suivantes :

6.1 De plein droit :

- Stage obligatoire, amenant l'élève à prendre son repas en dehors d'un établissement scolaire.
- Séjour pédagogique (sauf appariements, échange d'élèves, repas fournis par le lycée)
- Décès de l'élève,
- Départ de l'établissement.
- En cas de service non assuré par l'établissement.

6.2 Sur demande écrite des familles :

- Absence justifiée par le représentant légal, d'au moins 1 semaine consécutive, décomptée en jours d'ouverture du service de restauration
- Evénements exceptionnels (notamment pour exemple, évènements familiaux : enterrement d'un membre de la famille, …)
- Changement de régime

6.3 Sur appréciation de la Direction de l'établissement:

- - Exclusion définitive ou temporaire du service de restauration, de l'internat ou du lycée.

Attention : le départ anticipé pour cause d'examen ou d'arrêt des cours est pris en compte dans le calcul du forfait et ne donne pas lieu à remise supplémentaire.
La déréservation des élèves internes ne donnera pas lieu à des remises d'ordre.

Calcul de la remise d'ordre : le calcul se fera au prorata des tarifs en vigueur.

VII- LES REMBOURSEMENTS DES TROP PERÇUS

Sur demande, les remboursements des soldes créditeurs aux familles et aux convives sont effectués lorsque les élèves ne sont plus scolarisé·es dans l'établissement ou lorsque les élèves ou les convives renoncent à fréquenter le service de restauration ou d'hébergement.

VIII- CARTE PERDUE OU DEGRADEE

Si l'établissement fournit une carte d'accès, son remplacement en cas de perte ou de détérioration sera facturé au prix coûtant.



L'établissement veillera à mettre en place un dispositif permettant à l'ensemble des convives normalement inscrit de déjeuner. Les coûts éventuels pourront être facturés.

IX- BOURSES ET FONDS SOCIAUX

Les bourses et fonds sociaux peuvent venir en déduction des montants votés par la collectivité ou être versés à la famille.

Les modalités d'attribution du Fonds Social Régional (FSR) sont précisées dans le cadre d'intervention afférent en vigueur.

X- LES FLUX ET GESTION DES DONNEES

La Région se réserve le droit de récupérer l'ensemble des données et des informations relatives à la restauration et l'hébergement. (ex. : coût matière, effectifs, nombre de repas servis,…).
A ce titre les établissements doivent renseigner les enquêtes sur les sujets restauration et hébergement.

ARTICLE 5 – LA RESERVATION

Tous les lycées devront mettre en place la réservation au sein de leur établissement.

Dès lors que la réservation est mise en place, les modalités d'organisation et de fonctionnement de ce système doivent se conformer aux règles régionales établies et détaillées ci-dessous.

I- REGLES COMMUNES DE LA RESERVATION

- Réservation obligatoire pour **l'ensemble des convives,** qu'ils soient ponctuels ou réguliers, internes ou demi-pensionnaires, élèves ou commensaux, …
- Le non-respect des règles de la réservation entraînera une pénalité de 1€, en plus du coût du repas (repas pris sans réservation, repas réservé non pris).
  Cette pénalité n'est pas soumise au RRH.
- Réservation obligatoire du déjeuner et du dîner (la réservation du petit déjeuner est laissée au choix de l'établissement),
- La réservation / dé-réservation pourra se faire jusqu'à minuit la veille,
- A partir de minuit, tout repas réservé sera dû,
- L'annulation des pénalités par l'établissement pourra être effectuée dans deux cas :
  - Maladie survenue après minuit
  - Cas de force majeure
- La demande d'annulation devra être formulée par écrit au plus tard dans les 24 heures suivant l'incident
- Les réservations sont ouvertes de vacances à vacances.

A chaque rentrée, une période sans pénalité sera appliquée, d'une durée maximale de 1 mois ouvrable.
L'ensemble des repas facturés (consommés ou non) est soumis au Reversement Restauration et Hébergement.

II- INCITATIONS :



ANNEXE 1 – DONNEES A RENSEIGNER PAR L'ETABLISSEMENT

Le service de restauration fonctionne les (*jours à indiquer par l'établissement*) :
……
……
- **Le service d'hébergement fonctionne les** (*jours à indiquer par l'établissement*) :
……
……

L'inscription est faite au début de chaque année scolaire divisée en période (à définir par l'établissement)……

Les types de régime. (À modifier et compléter par l'établissement)

a) La restauration.
- Le ticket (repas à l'unité), o (cocher la case si existant)
- facturation au réel post passages o (cocher la case si existant)

b) L'hébergement.
- Le forfait, o (cocher la case si existant)
- La nuitée. o (cocher la case si existant)

Horaires du service de restauration.
Les plages horaires d'ouverture du service de restauration le midi et le soir sont définies par chaque EPLE. ***(Horaires à indiquer par l'établissement)*** ……..
……
……

Horaires du service d'hébergement.
Les plages horaires d'ouverture du service d'hébergement sont : ***(Horaires à indiquer par l'établissement)***
……
……
……

Autres prestations spécifiques liées à l'établissement non répertoriées dans le présent règlement :
- ……..
- ……..
- ……..

Numéro de déclaration d'activité de restauration (CERFA PMS) :



ANNEXE 2 – LES REGIMES D'INTERNAT - GFE

Nom du forfait	Code Régime	Nom du forfait GFE	Prestations hebdos incluses	Nombre de jours annuel	Découpage par trimestre
Interne 3 jours - 2 nuits	33 A	Internet 3 jours	5 repas 2 nuitées, 2 petits-déj	108	T1 = 45 T2 = 33 T3 = 30
Interne 3 jours - 3 nuits	33 B	Internet 3 jours	5 repas 3 nuitées, 3 petits-déj	108	T1 = 45 T2 = 33 T3 = 30
Interne 4 jours - 3 nuits	34 A	Interne 4 jours	7 repas 3 nuitées, 3 petits-déj	144	T1 = 54 T2 = 45 T3 = 45
Interne 4 jours - 4 nuits	34 B	Interne 4 jours	7 repas 4 nuitées, 4 petits-déj	144	T1 = 54 T2 = 45 T3 = 45
Interne 5 jours- 4 nuits	35	Interne 5 jours	9 repas 4 nuitées , 4 petits-déj	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55
Interne 5/6 jours - 5 nuits	36	Interne 6 jours	9 repas 5 nuitées, 5 petits-déj	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55
Demi-interne	38 A	Demi-Interne	4 dîners, 4 nuitées, 4 petits-déj	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55
Demi-interne	38 B	Demi-Interne	4 dîners, 5 nuitées, 5 petits-déj	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55
Interne week-end	39 A / 39 B	Interne week-end	10 repas, 7 nuitées, 5 à 7 petits-déj	252	T1 = 102 T2 = 80 T3 = 70
Interne week-end	39 C	Interne week-end	9 repas, 7 nuitées, 5 à 7 petits-déj	252	T1 = 102 T2 = 80 T3 = 70
Interne week-end	39 D	Interne week-end	11 repas, 7 nuitées, 6 petits-déj	252	T1 = 102 T2 = 80 T3 = 70
Interne externé	4 A	Interne Externé	9 repas, 4 petits-dej, pas de nuitée	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55
Interne externé	4 B	Interne Externé	10 repas, 6 petits-dej pas de nuité	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55
Interne non-hébergé	5 A	Interne hébergé	10 repas pas de nuitée, pas de petits-dej	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55
Interne non-hébergé	5 B	Interne hébergé	9 repas pas de nuitée, pas de petits-dej	180	T1 = 70 T2 = 55 T3 = 55

Le nombre de jours indiqué est théorique et permet de définir un coût journalier permettant le calcul des remises d'ordre.