

Règlement du Service d'hébergement et de Restauration

Depuis la loi du 13 août 2004, la collectivité territoriale de rattachement dispose de la compétence en matière d'accueil, d'hébergement et de restauration scolaire. Le conseil régional de Nouvelle-Aquitaine détermine le mode de gestion du SRH et a fixé les tarifs **2025-2026** applicables aux élèves et étudiants lors de la commission permanente du **7/04/2025** (délibération 2025.433.CP) ; il a aussi fixé les tarifs applicables aux personnels des lycées par la délibération 2024.107.CP du **12 février 2024** – annexe 4. Il a enfin fixé les tarifs des prestations diverses pour les personnels de passage, apprentis, stagiaires de la formation continue et agents de l'Etat en formation dans un autre établissement dans la délibération 2024.1074.CP du **8 juillet 2024**, **complétée par celle du 7/04/2025 (collégiens visiteurs et lycéens en stage)**.

Le conseil d'administration est informé de ces tarifs et donne son avis sur le règlement particulier du service d'hébergement.



REGLEMENT PARTICULIER SERVICE D'HEBERGEMENT ET DE RESTAURATION

Le présent règlement est établi en application :

- ✓ du code général des collectivités territoriales ;
- ✓ du code de l'éducation ;
- ✓ du code des marchés publics ;
- ✓ de la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 modifiée, complétant la loi n°83-8 du 7 janvier 1983 relative à la répartition de compétences entre les communes, les départements, les régions et l'Etat ;
- ✓ de la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales ;
- ✓ du décret n°1985-924 du 30 août 1985 relatif aux établissements publics locaux d'enseignement ;
- ✓ de l'instruction codificatrice du 2 décembre 2020 fixant le cadre budgétaire et comptable des EPLE connectés au système d'information financière op@le (M9.6)
- ✓ des recommandations relatives à la nutrition du « Plan national nutrition et santé » (P.N.N.S) et du groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (G.E.M.R.C.N) ;
- ✓ des délibérations n° 2025.433.CP, n° 2024.107.CP et 2024.1074.CP du conseil régional de Nouvelle-Aquitaine et de leurs annexes – site de Bordeaux.

Le présent règlement est proposé en attendant le futur règlement régional [prévu en 2026](#).

Le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine a fixé plusieurs objectifs majeurs pour présider aux dispositions relatives au service public régional de restauration et d'hébergement :

- unifier les tarifs au sein de la région en particulier avec une harmonisation des tarifs des personnels Etat et région en deux temps (sept 2024 et sept 2025) en fonction des indices de rémunération ;
- améliorer l'accessibilité à la restauration scolaire en proposant une tarification solidaire qui **concernera la Dordogne** en septembre 2025 pour les repas des élèves et étudiants aux forfaits en fonction du quotient familial (revenu fiscal de référence/nombre de parts fiscales) avec compensation pour le lycée ou reversement à la région en fonction d'un coût de référence du repas à 2.85€ et exonération des 16% de contribution aux charges de personnel. Une application régionale (SERENA) liée à un portail de l'administration fiscale permettra aux familles de connaître le tarif appliqué (11 tranches). **Après l'inscription à un forfait annuel auprès du lycée, les familles devront s'inscrire sur SERENA à l'aide de leur avis d'imposition ou de non-imposition 2025 pour bénéficier de la tarification solidaire et cela à partir du 25/08/2025 : <https://tarificationsolidaire.lycees.nouvelle-aquitaine.pro/identity/connect> (A partir du 11 octobre, l'inscription ne vaudra plus que pour le 2ème et le 3ème trimestre et à partir du 24 janvier, elle ne vaudra plus que pour le 3ème T).** Le nombre de forfaits sera également accru avec en particulier le forfait DP 3 repas par semaine.
- Augmenter la qualité des repas et lutter contre le gaspillage alimentaire : objectif de -30% de nourriture gaspillée. La loi Egalim fixe également l'objectif d'atteindre 50% d'approvisionnements en denrées de qualité et durables dont 20% en produits biologiques. En partenariat avec l'ACENA, les objectifs régionaux sont désormais de 60% de produits locaux et de qualité dont 30% bio.

Un service de restauration et d'hébergement à caractère facultatif est présent au lycée polyvalent Albert CLAVEILLE et géré dans un service spécial SRH.

Ce service est intégré au projet d'établissement, lequel aborde les conditions permettant à ce service d'améliorer les conditions de vie des élèves, de participer à l'accomplissement de la mission éducative et de prolonger au quotidien l'action pédagogique dans les domaines de l'éducation à la santé et à la citoyenneté.

Le personnel du conseil régional qui concourt au fonctionnement du service d'hébergement et de restauration est pleinement impliqué dans une démarche éducative tant sur le plan nutritionnel que dans la formation et la découverte du goût.

1. Les catégories d'usagers :

Le service de restauration et d'hébergement accueille :

- les élèves régulièrement inscrits dans l'établissement en qualité d'interne, interne-externé ou demi-pensionnaire, les stagiaires de la formation continue et les apprentis, les jeunes volontaires du service civique ;
- les élèves externes souhaitant temporairement bénéficier du service de restauration ;
- les élèves d'autres E.P.L.E. éventuellement hébergés, après convention passée entre les établissements concernés ;
- éventuellement, les correspondants étrangers des élèves de l'établissement temporairement accueillis au titre d'échange scolaire ou d'action de coopération internationale, ainsi que leurs responsables accompagnants ;
- les commensaux de droit : agents techniques territoriaux des lycées, infirmière scolaire, assistants d'éducation chargés de la surveillance. Ils sont prioritaires pour l'accès au restaurant. Seule l'infirmière est autorisée à emporter son repas, lorsque sa présence continue pour veiller un malade à l'infirmerie est indispensable.

Il accueille également, dans la limite des capacités du service, les autres personnels, les partenaires (membres du conseil d'administration, représentants des organisations de parents d'élèves, personnels d'inspection, etc...) et les usagers de l'établissement, qui en feront la demande.

Le service propose également un service de chambres d'hôte destiné aux apprentis et stagiaires de la formation continue, suivant des enseignements en alternance et, occasionnellement, notamment aux personnels du lycée ou de la région en fonction des disponibilités.

2. Les périodes, jours et horaires d'ouverture :

2.1 La période d'ouverture :

Le service d'hébergement fonctionne sur l'ensemble de la période scolaire (selon le calendrier scolaire arrêté par le ministère de l'éducation nationale), à l'exception des jours fériés, des pont(s) éventuels et des périodes de petits congés scolaires. Les veilles des jours fériés, le service fonctionne comme les vendredi, c'est-à-dire que le repas du soir et la nuitée ne sont pas assurés.

La période d'ouverture du restaurant scolaire est découpée en trois trimestres de durée inégale cf. [annexe tarification solidaire](#) :

- Trimestre SD : du 1^{er} septembre aux vacances de Noël
- Trimestre JM : du 1^{er} janvier au 31 mars
- Trimestre AJ : du 1^{er} avril aux vacances d'été

2.2 Les jours d'ouverture :

L'hébergement peut comprendre les repas, les nuitées et les petits-déjeuners du lundi midi au vendredi midi inclus, soit 4 nuitées par semaine.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner					
Déjeuner					
Dîner					
Nuitée					

La restauration peut comprendre les déjeuners du lundi au vendredi inclus.

Exceptionnellement, le service de restauration fonctionnera également le samedi des portes ouvertes du lycée.

2.3 Les horaires d'ouverture :

Le service fonctionne aux horaires suivants :

Petit déjeuner de 6 heures 50 à 7 heures 40 (les derniers quittent la salle à 7h50 maxi)	Déjeuner de 11 heures 30 à 13 heures 20 (les derniers quittent la salle à 13h45 maxi)	Dîner de 18 heures 45 à 19 heures 20 (les derniers quittent la salle à 19h45 maxi)
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les élèves internes participant à des activités extra scolaires (à l'horaire du dîner) pourront bénéficier de repas chauds après la fin du service (réservation préalable auprès du bureau de la vie scolaire conformément au règlement de l'internat).

3. Les modalités d'inscription et les modalités de changement de régime :

L'inscription au service de restauration et d'hébergement est valable pour l'année scolaire. L'inscription des élèves en qualité d'interne ou de demi-pensionnaire est soumise à l'appréciation du chef d'établissement. L'internat n'accueille pas en principe les élèves des sections post baccalauréat, sauf exceptionnellement, en cas de places disponibles.

Les élèves bénéficient d'une période d'essai de 10 jours à compter de la rentrée scolaire pour valider leur choix (en cas de renonciation, les repas pris au cours de cette période sont facturés au tarif élève au ticket + nuitées et petits déjeuners pour les élèves internes).

Les changements de qualité ne pourront intervenir, sauf raison majeure dûment justifiée soumise à l'appréciation du chef d'établissement (maladie, changement de domicile, ...) au cours d'un trimestre ; en conséquence tout trimestre commencé dans une catégorie est dû dans son intégralité.

Toute demande de changement doit se faire par courrier ou courriel adressé au chef d'établissement au moins huit jours avant la fin du trimestre précédent (Cf. découpage de l'année au 2.1).

4. Organisation tarifaire et modalités de règlement :

4.1 Les modes de tarification :

La politique du conseil régional vise à mettre en œuvre une tarification appropriée et solidaire. [La Région Nouvelle-Aquitaine finance la différence entre le coût réel d'un repas évalué à 9,50 € environ \(denrées, fluides et charges de personnel\) et le tarif réellement payé par les familles. Cette aide représente un peu plus de 42% du prix du repas pour les revenus les plus élevés et un peu plus de 75% pour les revenus les plus faibles.](#)

- Pour les élèves, le service de restauration et d'hébergement fonctionne selon le régime du forfait annuel, qui s'avère être le système le moins onéreux pour les familles. Les tarifs annuels de demi-pension et d'internat constituent **un forfait**, correspondant aux 36 semaines de fonctionnement définies par le calendrier scolaire, qui est du quel que soit le nombre de jours de fonctionnement du service dans l'établissement.

➤ Service de restauration - **les forfaits sont imposés par la région**

Trois forfaits sont proposés aux familles :

- **Tarif repas au forfait DP5** : 5 déjeuners les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (**code 25 DP5J**)
- **Tarif repas au forfait DP4** : 4 déjeuners les lundi, mardi, jeudi et vendredi (**code 24 DP4J**)
- **Tarif repas au forfait DP3** : 3 déjeuners les jours choisis par la famille (**code 23 DP3J**). Les jours choisis seront fixes pour l'année.

➤ Service d'hébergement : **forfaits au choix des lycées**

Le lycée Albert Claveille choisit de proposer 2 forfaits d'internat (sur 11 possibles couvrant jusqu'à 7 nuits par semaine et repas les jours fériés) :

- **Le forfait internat 4 nuits 9 repas** : nuits du lundi soir au jeudi soir et repas du lundi midi au vendredi midi (**code 34 INT4J9R**)
- **Le forfait internes externés 9 repas** : repas du lundi midi au vendredi midi, sans les nuits et sans les petits déjeuners (**code 4 INTEXT9R**).

- Les élèves externes souhaitant prendre occasionnellement un repas au restaurant scolaire peuvent acheter des crédits repas à l'unité. Ce tarif (**5.55 €**), est applicable aux demi-pensionnaires 4 jours **ou 3 jours** qui souhaitent occasionnellement prendre un repas supplémentaire. Ce tarif s'applique aussi aux repas occasionnels des élèves extérieurs au lycée (5.55€ pour les étudiants extérieurs).
- Les commensaux : les personnels souhaitant accéder au restaurant scolaire devront au début de chaque année scolaire solliciter l'autorisation d'accéder à la table commune **et fournir un justificatif récent de leur indice de rémunération (partie haute du BS du mois d'août)**. Ils doivent acheter des crédits repas et veiller à conserver un solde positif. A titre occasionnel, des personnes extérieures pourront être autorisées à prendre leur repas au restaurant scolaire. Elles devront acquérir au préalable un ticket repas.

4.2 Les tarifs :

Chaque apprenant inscrit dans un établissement relevant de la responsabilité de la Nouvelle-Aquitaine, doit bénéficier **sur l'ensemble du territoire**, en cas de déplacement temporaire d'un établissement à un autre, du **tarif attaché à sa qualité en vigueur dans son établissement d'origine**. Une convention entre les établissements concernés doit être passée. Afin de faciliter les opérations comptables, les modalités de tarification et de reversement de la participation des usagers à la rémunération des charges de personnels sont précisées dans la grille tarifaire (voir dernière page) en fonction du régime de l'élève et selon qu'il vient d'un établissement placé ou non sous la responsabilité de la région Nouvelle-Aquitaine.

Les contributions des usagers assurent le financement, basé sur le coût réel, des composantes suivantes :

- l'achat des denrées alimentaires ;
- la participation au titre de la rémunération des personnels concourant à la production et à la distribution des repas ainsi qu'aux tâches annexes et afférentes (nettoyage, plonge, hygiène, approvisionnement, stockage) : 16% jusqu'au 31/08/2025 et exonération ensuite.
- l'ensemble des charges directes du SRH, qu'il doit assumer en vertu de la M9.6 op@le cf. clés de répartition votées au CA du 19/10/2023 pour la viabilisation et les contrats partagés.

- ✓ Les tarifs élèves forfaitaires : ils **varient selon le quotient familial**. La différenciation du coût d'accès est également réalisée grâce aux bourses nationales et aux fonds sociaux. Cela permet d'atténuer la charge des familles les plus modestes et de favoriser l'accès du plus grand nombre à ce service. Avec la mise en place de la tarification solidaire, **l'ARR-aide régionale à la restauration de 41 cts/repas est supprimée** au 31/08/2025. Elle est actuellement attribuée aux familles qui bénéficient de l'allocation de rentrée scolaire et elle sera remplacée par un fonds social régional dédié au SRH.

- ✓ Les tarifs apprentis et stagiaires de la formation continue : les apprentis et stagiaires de la formation continue, lors de leur présence en centre, peuvent être hébergés (restauration durant la semaine et hébergement en chambres d'hôtes).
- ✓ Les tarifs commensaux Etat et région sont déterminés en fonction des indices de rémunération (INM) selon 9 tranches depuis septembre 2024 et 10 à partir de septembre 2025 (cf. grille en fin de document).
- ✓ Les tarifs des hôtes de passage, dont les services civiques et les personnels d'Etat en formation dans un autre établissement.
- ✓ Les tarifs petits déjeuners et nuitées.

4.3 Les modalités de règlement :

Le principe de facturation des prestations est, pour les élèves demi-pensionnaires, internes et internes externés, celui du forfait annuel payable par trimestre et par avance. Le paiement s'effectue dès transmission d'un avis des sommes à payer (ASAP) envoyé par courriel, sur lequel figure le montant dû, déduction faite d'éventuelles bourses, primes ou remises.

En cas de difficultés de paiement, **les familles peuvent solliciter une aide du fonds social** auprès du service de gestion comptable ou de l'assistante sociale de l'établissement. En outre, elles doivent adresser immédiatement un courrier ou un courriel à l'agent comptable du lycée Albert CLAVEILLE, qui peut proposer un échelonnement des paiements.

Après une période de relances amiables, un recouvrement contentieux notamment par voie de commissaire de justice sera engagé par l'agent comptable du lycée après autorisation de l'ordonnateur.

Les apprentis du secteur privé bénéficient de l'aide des opérateurs de compétences pour leurs repas (3€) et nuitées (6€).

Pour les usagers du service n'ayant pas opté pour des forfaits, le paiement s'effectue en principe par avance, à la prestation.

Les moyens de règlement qui peuvent être utilisés sont les suivants : virement bancaire et chèque. Le prélèvement automatique n'est pas actuellement mis en place ; **le paiement sur place par carte bancaire est prévu à la rentrée de septembre 2025**. Concernant les espèces, un seuil d'encaissement de 300 € a été fixé par la réglementation afin d'améliorer la sécurité des usagers et des personnels en diminuant le volume des espèces manipulées. Le règlement en espèces n'est accepté qu'en dernier recours, lorsque l'utilisateur ne peut disposer d'aucun autre moyen de règlement. Les commensaux utilisateurs de la solution QR code ainsi que les étudiants (hors abonnements) ont également la possibilité de créditer leur compte via **le portail web GEC en ligne, accessible via Pronote**.

Un télé-service est également utilisable pour le règlement des abonnements des élèves et des étudiants ; ce télé-service permet un paiement par internet via le dispositif TIPI (Titres Payables par Internet) mis à disposition par la Direction Générale des Finances Publiques. Ce moyen de paiement permet le règlement des factures d'abonnement par internet avec une carte bancaire via un support sécurisé : <https://educonnect.education.gouv.fr> Les règlements dématérialisés sont à privilégier.

5. Les modalités de contrôle des accès au service de restauration :

Le contrôle d'accès à la restauration consiste en une identification par QR code installé sur le téléphone portable de l'utilisateur.

Ce système prévu pour les élèves vient en complément de la carte à puce sans contact destinée aux commensaux et qui leur permet aussi d'activer l'ouverture des portails équipés de lecteurs de badge. La solution QR code peut également être utilisée par les commensaux.

Les élèves qui ne disposent pas de téléphone ou qui ne souhaitent pas l'utiliser ont la possibilité d'imprimer le QR code.

Le coût de remplacement de la carte sans contact a été fixé par le conseil d'administration à 7 € (acte n° 2015/27 du 3 avril 2015).

L'usage de cette carte est strictement personnel. Toute tentative de fraude peut entraîner des sanctions, allant jusqu'à l'exclusion du service.

6. Les dispositions relatives aux remises :

Les usagers facturés au forfait peuvent bénéficier de remises d'ordre dans les conditions suivantes.

- les modalités d'attribution : hormis les cas précisés de manière exhaustive ci-dessous, aucune remise d'ordre ne sera consentie sur le montant trimestriel prévu.
 - remises d'ordre accordées de plein droit :
 - décès d'un élève,

- renvoi définitif ou temporaire d'un élève par mesure disciplinaire,
 - voyages et sorties scolaires pour lesquels le lycée ne propose pas de repas,
 - stages ou séquences de formation en entreprise organisés par l'établissement
 - lorsque le service n'est pas assuré (faits de grève ou cas de force majeure).
 - En cas de crise sanitaire type covid-19, lorsque les familles peuvent réglementairement décider de ne pas scolariser leur(s) enfant(s) en présentiel ou lorsque l'établissement n'est pas en capacité d'accueillir l'ensemble des élèves
- remises d'ordre accordées sous conditions : lorsqu'un élève hébergé est absent pendant **10 jours consécutifs** pour raison médicale ou familiale dûment justifiée, dont le bien-fondé sera apprécié par le chef d'établissement, des remises d'ordre peuvent être demandées par les familles en remboursement des frais versés.

➤ les modalités de calcul des remises d'ordre : le montant de la remise d'ordre est obtenu en multipliant le nombre de repas non pris ou de jours d'hébergement non assurés par le prix moyen unitaire du repas ou du jour d'hébergement.

Le prix moyen unitaire est calculé pour chaque année civile en divisant le forfait annuel par le nombre de jours de fonctionnement théorique du service (cf. [annexe tarification solidaire](#)).

En pratique, le calcul est réalisé trimestriellement selon la formule suivante (cf. tableau p.7) :

$$\text{Remise d'ordre} = \text{Nombre de prestations non assurées} \times \frac{\text{Montant du forfait annuel}}{\text{Nb. de jours de fonctionnement théorique}}$$

7. Les approvisionnements, les menus, le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage :

7.1 La qualité des approvisionnements :

Il s'agit d'un engagement majeur de la région, en lien avec l'ACENA, pour la construction d'une politique d'achats de proximité et de produits bio. Les approvisionnements, réalisés dans le strict respect du code des marchés publics sont l'objet d'une attention particulière. Le recours à des produits issus des filières de production de proximité, de qualité ou biologiques est recherché.

La région déploie également un dispositif de formation des personnels de restauration adapté à ces objectifs.

Le lycée Claveille a adhéré au groupement départemental de commandes alimentaires coordonné par le LP Jean Capelle. Les marchés 2025 et suivants comportent en particulier des lots géographiques (Périgueux, Sarlat, Bergerac...).

Avec le nouveau progiciel de comptabilité, op@le, de même qu'avec l'outil actuel de suivi des achats et des stocks, la traçabilité des différentes catégories de denrées alimentaires est complexe ; la région envisage la transition vers un nouveau logiciel de gestion des achats et des stocks (Topaze en remplacement de Presto).

La restructuration complète de la restauration, qui devrait intégrer le PPI régional, nous dotera d'un outil de travail réellement adapté à nos besoins.

7.2 Les menus :

Les menus doivent couvrir les besoins spécifiques de la catégorie d'utilisateurs majoritaire, les adolescents. Une commission de menus est réunie périodiquement pour faciliter les échanges entre les représentants des élèves et les professionnels de restauration.

L'élaboration des repas se fait dans le respect des normes du Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) et du Programme national nutrition santé (PNNS).

Les demandes des familles concernant le recours à un projet d'accueil individualisé (PAI) sont prises en compte dans la mesure du possible et font l'objet d'un suivi attentif.

Des actions éducatives relatives à la santé, à l'hygiène alimentaire et à la nutrition sont organisées avec le soutien financier et logistique du conseil régional de Nouvelle-Aquitaine afin de sensibiliser les élèves à une alimentation saine et équilibrée.

7.3 Le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage :

Les déchets alimentaires sont triés en sortie de self par les usagers. Les biodéchets sont acheminés vers le méthaniseur du lycée agricole. Des pesées de déchets sont organisées afin de réduire leur volume, tant en production qu'au débarrasage des plateaux.

8. Autres bénéficiaires éventuels :

A titre exceptionnel, sous réserve de non atteinte au droit de la concurrence, le lycée peut être amené à organiser des prestations d'hébergement ou de restauration occasionnelles au bénéfice de collectivités ou d'associations exerçant des missions d'intérêt général (éducation, sport, culture ...).

Cette prestation facultative relève de la seule appréciation du chef d'établissement après avis conforme du conseil d'administration.

Une convention règle l'ensemble des dispositions entre le lycée, la région et l'organisme bénéficiaire. La facturation de cette prestation relève du conseil d'administration lors de l'examen de la convention afférente.

ANNEXES :

-tarifs des prestations diverses à compter de septembre 2025

-tarification solidaire - grille tarifaire 2025-2026 cf. site <https://jeunes.nouvelle-aquitaine.fr/articles/tarification-solidaire-pour-la-restauration-scolaire>
