



## **Annexe 1 du règlement intérieur : le service de restauration**

### **Article 1 : Accès au service**

Le restaurant scolaire est ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 13h selon un ordre de passage par jour en fonction des emplois du temps. De ce fait, les élèves n'ayant pas cours à 12h50 ne seront pas autorisés à passer à la borne dans le créneau de 11h50 à 12h20.

L'accès au service suppose :

- la justification de l'inscription à l'entrée du restaurant par la reconnaissance du contour de la main.
- un approvisionnement suffisant du compte du titulaire.

La reconnaissance du contour de la main, associée à un code, est de règle. Néanmoins la famille ou l'élève majeur doit avoir signé une autorisation conformément à la procédure inscrite dans le dossier de demande d'inscription à ce service.

En cas d'incapacité ou de refus d'enregistrement du contour de la main, la présentation d'une carte est obligatoire lors du passage.

Pour éviter d'alourdir les opérations d'encaissement, les versements de provision seront d'un minimum de 10 €. Il n'est pas nécessaire d'ajuster les versements aux besoins car le système permet très facilement, soit de reporter le solde pour l'année suivante pour l'élève qui conserve son compte, soit de rembourser la famille en fin d'année scolaire. C'est pourquoi, il est impératif de fournir un relevé d'identité bancaire ou postal au moment de l'inscription.

**L'introduction de denrées alimentaires au restaurant scolaire (y compris au sein de l'espace extérieur) est interdite.**

### **Article 2 : Le fonctionnement du service de restauration**

Les repas doivent être une occasion de détente et donc se dérouler dans le calme. Le comportement des usagers doit être respectueux vis à vis du personnel comme de la nourriture.

A la fin du repas, les plateaux doivent être débarrassés et déposés sur la desserte de la laverie. Tout manquement peut faire l'objet d'une punition.

Les personnes bénéficiant du service de restauration scolaire n'ont pas le droit d'y introduire des denrées alimentaires (sauf sur avis médical), ni de sortir du matériel.

Dans le cadre du protocole sanitaire actuel, la désinfection des mains et le port du masque est obligatoire jusqu'à nouvel ordre.

### **Article 3 : Le Choix des régimes**

#### **Article 3-1 : Le forfait**

Trois types de forfaits, à jours fixes, sont proposés selon la fréquence hebdomadaire choisie : 5 jours, 4 jours et internes. Le forfait 5 jours est obligatoire pour tous les élèves internes.



L'inscription vaut engagement moral et financier. L'inscription dans une catégorie est valable pour le trimestre selon le découpage adopté en Conseil d'Administration ; tout changement doit être demandé à l'avance (8 jours au minimum avant la fin du trimestre), par écrit, par le responsable légal de l'élève et prend effet le premier jour du trimestre suivant. En l'absence de demande écrite, l'inscription est renouvelée d'office dans les mêmes termes.

Le montant du forfait est payable selon l'échéancier fixé en début d'année par prélèvement bancaire automatique. Le prélèvement automatique nécessite un dossier complet fourni lors de l'inscription (mandat de prélèvement, relevé d'identité bancaire) et un compte bancaire approvisionné. Ce mode de paiement est à privilégier car moins contraignant pour les familles. En cas de rejet d'un prélèvement, les frais sont facturés à la famille. Le service proposé par le prélèvement automatique est annulé au 2<sup>ème</sup> rejet.

Les familles ne souhaitant pas bénéficier du prélèvement automatique devront payer par avance le montant total du trimestre, soit par télépaiement, par chèque ou en espèces. Un avis aux familles est édité à chaque début de trimestre, indiquant la situation exacte du compte valant ordre de paiement.

**Pour les élèves internes, seul un paiement par prélèvement bancaire est autorisé.**

#### Article 3-2 : La prestation

L'élève mange quand il le désire, sans contrainte journalière. En passant sa main à la borne, le compte est débité du prix du repas, prix fixé par année civile par la Région Grand Est (soit 4,35 euros susceptible d'être modifié au 1/1/N par la Région Grand Est) ; et le solde du compte s'affiche sur l'écran de la borne.

L'utilisateur doit veiller à créditer son compte par avance sous peine d'être bloqué à la borne.

#### **Article 4 : Les encaissements**

Les encaissements ont lieu au service de gestion :

- par télépaiement : à tout moment via le site internet du lycée.
- les chèques peuvent être déposés tous les jours dans la boîte aux lettres prévue à cet effet. Seuls les chèques déposés avant 11h pourront être pris en compte le jour même.
- en espèces : les lundis, mardis et jeudis de 8h à 11h.

Pour toute nouvelle inscription au lycée Camille Sée, il est demandé un chèque correspondant à 10 repas d'avances. Soit 43,50 euros pour l'Année Scolaire 2021/2022. Cette somme sera remboursée à la fin de la scolarité si elle n'a pas été utilisée en tout ou partie.

Pour les élèves internes, un chèque supplémentaire de 88 € est demandé à l'inscription pour couvrir les frais d'internat du mois de septembre.

Ces chèques sont à libeller à l'ordre du **lycée Camille Sée**.

#### **Article 5 : Le suivi des consommations**

Un identifiant ALISE est attribué à chaque consommateur. Celui-ci permet de créditer son compte et de suivre en temps réel les consommations et l'état financier de son compte cantine via le site internet du lycée :

[www.lyceecamilleseecolmar.fr](http://www.lyceecamilleseecolmar.fr)

#### **Article 6 : Les remises d'ordre**

Quand un élève inscrit au forfait est absent, il peut selon le motif et la durée de l'absence (Cf art. 6-2), bénéficier d'une remise sur le montant de sa facture trimestrielle. Cette remise est appelée remise d'ordre.



#### Article 6-1 : Les remises d'ordre consenties de plein droit :

- Fermeture du service de restauration ou du service d'hébergement pour cas de force majeure (épidémie, grève du personnel...);
- Suspension des transports scolaires par décision de l'autorité préfectorale dans la mesure où le repas n'a pas été consommé ;
- Elève participant à une sortie pédagogique ou un voyage organisé par l'établissement pendant le temps scolaire, lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration ou l'hébergement durant tout ou partie de la sortie ou voyage ;
- Elève en stage en entreprise (sauf en cas de prise en charge du service, directe ou indirecte par le lycée) ou en immersion dans un organisme autre que le lycée ;
- Radiation de l'élève ;
- **Exclusion temporaire d'un élève suite à la décision du chef d'établissement et/ou de conseil de discipline ;**
- Circonstances exceptionnelles ;
- Suspension des cours arrêtée par délibération du Conseil d'Administration.

#### Article 6-2 : Les remises d'ordre accordées sous conditions, à la demande expresse de la famille.

L'absence doit être supérieure à 5 jours consécutifs (hors week-end et vacances scolaires).

La demande doit être formulée dans les 2 semaines qui suivent le retour de l'élève dans l'établissement.

Un document est à récupérer au secrétariat de gestion dans les délais impartis. Un justificatif d'absence pourra être demandé en complément.

- Elève absent pour raisons médicales.

Les absences non justifiées ou non reconnues ne donnent lieu à aucune remise. Aucune remise n'est accordée en cas d'absence de professeur.

Le calcul de la remise se fait sur la base du nombre de jours réels d'ouverture du service.

#### Cas particulier :

Une remise d'ordre peut être appliquée dès le 1<sup>er</sup> jour d'absence uniquement durant une période de crise sanitaire pour les cas de suspicion, cas contact ou cas positif de l'élève.

#### Article 7 : Les personnels

Les personnels (ou commensaux) sont admis dans la limite des capacités du service, sur la base des tarifs fixés par la Collectivité et votés par le Conseil d'Administration.

L'admission à la table commune vaut engagement à respecter les règles du service. (Cf. art.1 et art.2)

#### Article 8 : Disposition générale

Les frais de demi-pension sont obligatoirement déduits du montant de la bourse nationale à chaque trimestre. Le reliquat de bourse sera reversé au responsable financier ayant effectué la demande de bourse.

Les reliquats du compte cantine sont automatiquement remboursés en fin d'année scolaire lorsque l'élève ou le commensal quitte définitivement l'établissement.



Le non règlement des frais donne lieu à des rappels, à une procédure gracieuse, puis à une procédure contentieuse, le cas échéant. Il peut entraîner l'exclusion du service.

#### Cas particuliers :

En cas de démission ou de départ anticipé en cours d'année, il convient d'en informer le service de gestion afin qu'il puisse procéder au remboursement du solde cantine.

Si la personne ne se manifeste pas d'elle-même, un courrier lui sera adressé et sans réponse de l'intéressé :

- les reliquats inférieurs à 8€ sont acquis par le lycée à l'expiration d'un délai de 3 mois à compter de la date d'envoi dudit courrier.

- les reliquats supérieurs à 8€ sont acquis par le lycée à l'expiration d'un délai de 4 années à compter la date d'envoi dudit courrier.

Ces montants « acquis » permettent d'alimenter une caisse de solidarité pour venir en aide aux élèves et aux étudiants.

#### **Article 9 : Lutte contre le gaspillage alimentaire**

La loi de transition énergétique pour la croissance verte stipule : « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1<sup>er</sup> septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ».

En juin 2016, l'ADEME a édité un guide « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire ». En page 4 de ce guide il est indiqué que « Pour un lycée de 800 convives, on estime le gaspillage à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40.000 repas pour un coût moyen de 70.000 euros/an ». Ce calcul est basé sur 200 jours de service. Notre lycée sert en moyenne 560 repas par jour, soit pour une année scolaire de 180 jours 100.800 repas.

Ce qu'il faut savoir : il n'y a pas de retour possible en cuisine des produits tels que les fromages et yaourts même non débballés ou du pain. Ce qui est distribué ne revient pas en cuisine.

Soulignons que le chef de cuisine et son équipe mettent en œuvre des solutions limitant le gaspillage alimentaire au sein de notre lycée.

#### **Article 10 : Les obligations nutritionnelles**

##### **Liminaire**

Le restaurant scolaire est un **service public facultatif** mis en œuvre par la collectivité de rattachement, en l'occurrence la Région Grand Est. Un service public est un service organisé dans une intention d'intérêt général encadré par des principes cardinaux tels que l'égalité et la laïcité.

##### **Introduction**

Les nouvelles obligations nutritionnelles découlant de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 s'appuient sur les recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) institué auprès du ministère des finances. Ces nouvelles règles ont pour principal objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis par les collectivités en respectant les principes issus du plan national nutrition santé 2 (PNNS 2) :

1. augmenter la consommation de fruits, légumes et féculents



2. diminuer les apports en glucides simples ajoutés
3. augmenter les apports en fer et en calcium
4. diminuer les apports en lipides, en rééquilibrant les apports en acides gras
5. veiller aux excès d'apport en sodium.

Pour permettre l'application de ces principes, il est préconisé d'élaborer des menus sur 20 repas successifs en s'appuyant sur des tableaux relatifs aux :

1. fréquences d'apparition des aliments dans les menus
2. grammages recommandés pour la taille des portions

### **Laïcité et menu de substitution ou alternatif – Que dit la loi ?**

Comme l'a rappelé en 2011 le ministère de l'intérieur dans une circulaire, la cantine scolaire est un « *service public administratif facultatif* » soumis « *au principe de la libre administration des collectivités territoriales* ». Qu'il s'agisse de l'école primaire, du collège ou du lycée, les mairies, départements et régions sont libres de proposer ou non des menus de substitution à destination de certains élèves en fonction de leur religion.

Dans un **rapport de mars 2013**, le défenseur des droits -à l'époque Dominique Baudis- avait bien rappelé qu'il « n'existe pas de texte législatif ou réglementaire imposant aux communes un aménagement des repas en fonction des convictions philosophiques ou religieuses des parents ». Il s'appuyait sur **une circulaire du 20 août 2011** qui précise en effet que « le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités ». La Cour d'Appel Administrative de Lyon estime qu'une telle mise à disposition de plats explicitement religieux, portait atteinte au principe de neutralité du service public (cf. *CAA Lyon, n° 14LY00113 du 22 juillet 2014 Ministère de la Justice/M.AB*).

Déjà en 2002, le Conseil d'Etat a ainsi tranché que l'absence de repas de substitution ne méconnaissait pas la liberté religieuse (*CE, ord. 25 octobre 2002, « Mme Renault »*).

Aujourd'hui, nous pouvons entendre la préoccupation croissante des Français pour toutes les problématiques soulevées par le végétarisme et/ou le « véganisme », parmi lesquelles figurent la santé, la protection de l'environnement et les droits des animaux. A ce propos, j'invite les membres de la commission à lire ou à relire l'article de Justine Gravet (élève de 1S) paru dans *L'Apprenti* de Mars 2017. Elle écrit qu' : « ***Il ne faut pas oublier que ces modes doivent être un choix (en ce qui concerne les motivations autres que religieuse, éthique et culturelle). Le végétarisme, le végétalisme et le véganisme ne sont pas un simple style de mode mais bel et bien des régimes alimentaires et des modes de vie engagés dans le combat contre la violence animale.*** »

Nous pouvons aussi souscrire à l'idée de Mathieu Ricard qui affirme que « ***le repas végétarien est le plus laïc des repas*** ».

### **Article 11 : La commission MENU**

Afin de répondre aux préconisations citées plus haut, celle-ci devra se réunir une fois par mois, voire une fois par trimestre.

**Les membres de la commission :**



Elle est présidée par le Proviseur ou l'adjointe gestionnaire.

Elle est constituée de deux ou trois délégués issus des apprenants (voie générale ou technologique, et/ou post bac), de 1 ou 2 représentants des enseignants, d'un membre de la gestion, de l'infirmière, d'un AED, d'un personnel technique et de Monsieur Callulier (chef de cuisine).

Le **but de cette commission** est de **proposer** des repas variés respectant l'équilibre alimentaire et les recommandations nutritionnelles dans le cadre d'un budget contraint. Il s'agira d'analyser les menus proposés par Monsieur Callulier pour la période à venir (4 semaines préconisées). La commission devra aussi apporter des réponses aux éventuels dysfonctionnements signalés par les usagers.

#### **Constitution des menus :**

Tous nos menus proposent :

- une entrée au choix (en priorité des crudités), 5 à 6 entrées au choix tous les jours
- un plat chaud accompagné de légumes ou féculents
- 2 plats protidiques (viande ou œufs ou poissons) accompagnés de féculents et de légumes au choix.
- Le pain est disponible à volonté.
- un laitage au choix (fromage ou yaourt nature ou petit suisse),
- Le dessert proposé au choix (majorité à base de fruits) se compose de pâtisserie ou de produits laitiers ou de fruits (salade, compote, carpaccio.....) ou d'une corbeille de fruits au choix.

Chaque semaine, le chef propose de **12 à 15 % de repas** pouvant être composés de **produits bio et /ou local**.

Hormis ce travail d'élaboration, la commission engagera une réflexion sur :

- le gaspillage alimentaire (chercher les causes et les réponses pour les réduire),
- la nécessité de servir ou non de la viande tous les jours,
- la nécessité d'introduire des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée,
- comment privilégier les filières courtes, les produits Demeter ou bio (travail à réaliser avec la Région Grand Est)
- la prise de conscience que manger a des conséquences sur ma santé, mon environnement, sur ma relation à l'autre (se restaurer c'est aussi une façon de restaurer des liens sociaux).

La commission MENU doit aussi être un lieu de réflexion et une force de proposition.

#### **Article 11 : la discipline**

Conformément au règlement intérieur adopté par le Conseil d'Administration du **28 juin 2022** l'usage du téléphone portable n'est pas autorisé au restaurant scolaire.

Le non-respect des dispositions en vigueur et les manquements au niveau du comportement peuvent également donner lieu à une exclusion temporaire voire définitive du service.