L’ASSEMBLEE DEPARTEMENTALE

Canton ADOUR ARMAGNAC

Marie-France GAUTHIER
Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.85.95.11 – marie-france.gauthier@landes.fr

Xavier LAGRAVE
Maire d'Aire-sur-l'Adour - Hôtel de Ville – Place de l'Hôtel de Ville – 40800 AIRE-sur-l'ADOUR – tél. 06.81.54.93.87 – xavier.lagrave@aire-sur-adour.fr

Canton de CHALOSSE TURSAN

Monique LUBIN
Vice-Présidente du Conseil départemental - BP 60 – 40700 HAGETMAU – tél. 05.58.79.80.89 – monique.lubin@landes.fr

Olivier MARTINEZ
Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.05.41.11 –olivier.martinez@landes.fr

Canton de CÔTE D'ARGENT

Muriel LAGORCE
Vice-Présidente du Conseil départemental - Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.05.41.11 – muriel.lagorce@landes.fr

Xavier FORTINON
Premier Vice-Président du Conseil départemental - Maison des Communes - 175 place de la Caserne Bosquet - BP 30069 – 40002 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.05.41.11 – xavier.fortinon@landes.fr

Canton du COTEAU DE CHALOSSE

Odile LAFITTE
Vice-Présidente du Conseil départemental - "Les Sources" - 970 Route de la Chalosse – 40330 AMOU – tél. 05.58.05.41.11 – odile.lafitte@landes.fr

Henri EMMANUELLI
Député – Président du Conseil départemental – Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.05.40.40 - presidence@landes.fr

Canton de DAX-1

Catherine DELMON
Maire de Saint-Paul-lès-Dax –- 2 rue Marcel Cerdan - 40990 SAINT-PAUL-lès-DAX – tél. 05.58.91.95.76 – catherine.delmon@landes.fr

Henri BEDAT
Maire de Saint-Vincent-de-Paul – Antenne du Conseil départemental – 242 boulevard Saint-Vincent-de-Paul – BP57 – 40992 SAINT-PAUL-lès-DAX – tél. 05.58.91.53.54 – henri.bedat@landes.fr

Canton de DAX-2

Gloria DORVAL
Mairie de Heugas - 40180 HEUGAS – 05.58.57.81.77 – mairie.heugas@wanadoo.fr

Gabriel BELLOCQ
Maire de Dax – Hôtel de Ville – 40100 DAX – tél. 05.58.56.80.24 - gbellocq@dax.fr

Canton des GRANDS LACS

Patricia CASSAGNE
Maire de Lüe – Mairie – 175 place Pierre Dourthe – 40210 LÜE – tél. 05.58.07.06.06 – patricia.cassagne@landes.fr

Alain DUDON
Maire de Biscarrosse – Mairie – 149 Avenue du 14 Juillet – 40601 BISCARROSSE Cedex – tél. 05.58.83.40.40 – alain.dudon@landes.fr

Canton de HAUTE LANDE ARMAGNAC

Magali VALIORGUE
Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.05.41.11 – magali.valiorgue@landes.fr

Dominique COUTIERE
Vice-Président du Conseil départemental - Maire de Labrit – Mairie - 40420 LABRIT – tél. 05.58.51.01.01 – dominique.coutiere@landes.fr

Canton du MARENSIN SUD

Anne-Marie DAUGA
Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.85.95.11 – anne-marie.dauga@landes.fr

Lionel CAMBLANNE
Maire de Seignosse – Hôtel de Ville – 1098 Avenue Charles de Gaulle – BP 31 – 40510 SEIGNOSSE – Tél. 05.58.49.89.89 - mairie@seignosse.fr

Canton de MONT DE MARSAN 1

Chantal GONTHIER
Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.85.95.11 – chantal.gonthier@landes.fr

Mathieu ARA
Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.85.95.11 – mathieu.ara@landes.fr

Canton de MONT DE MARSAN 2

Geneviève DARRIEUSSECQ
Maire de Mont-de-Marsan - Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.85.95.11 – genevieve.darrieussecq@landes.fr

Pierre MALLET
Maire de Benquet – Mairie – 199 avenue d'Alsace – 40280 BENQUET – tél. 05.58.71.00.73 – pierre.mallet@landes.fr

Canton d'ORTHE ET ARRIGANS

Rachel DURQUETY
Vice-Présidente du Conseil départemental - Conseil départemental – 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.05.41.11 – rachel.durquety@landes.fr

Yves LAHOUN
Vice-Président du Conseil départemental - 89 Impasse de Lehoun – 40350 POUILLON – tél. 05.58.98.20.44.- yves.lahoun@landes.fr

Canton du PAYS MORCENAIS TARUSATE

Dominique DEGOS
Mairie de Tartas – 6 place Gambetta – 40400 TARTAS – tél. 05.58.05.41.11 – dominique.degos@landes.fr

Paul CARRERE
Vice-Président du Conseil départemental - Communauté de Communes du Pays Morcenais – 16 place Léo Bouyssou – BP 66 – 40110 MORCENX – tél. 05.58.05.41.11 – paul.carrere@landes.fr

Canton du PAYS TYROSSAIS

Sylvie BERGEROO
Conseil départemental - 23 rue Victor Hugo – 40025 MONT de MARSAN Cedex – tél. 07.83.03.34.75 - sylvie.bergeroo@free.fr

Jean-Luc DELPUECH
Vice-Président du Conseil départemental - Maire de Labenne – Mairie - 40530 LABENNE - tél. 05.59.45.46.60 – maire@ville-labenne.fr

Canton du SEIGNANX

Eva BELIN
Conseil départemental – 23 Rue Victor Hugo – 40025 MONT-de-MARSAN Cedex – tél. 05.58.05.41.10 – eva.belin@landes.fr

Jean-Marc LESPADE
Maire de Tarnos – Hôtel de Ville – 14 Boulevard Jacques Duclos – 40220 TARNOS – Tél. 05.59.64.34.40 – secretariat.maire@ville-tarnos.fr

LA COMMISSION PERMANENTE

COMMISSION PERMANENTE

Président

M. Henri EMMANUELLI

Vice-Présidents

M. Xavier FORTINON - 1er Vice-Président
Mme Monique LUBIN - 2ème Vice-Présidente
M. Dominique COUTIERE – 3ème Vice-Président
Mme Odile LAFITTE - 4ème Vice-Présidente
M. Yves LAHOUN - 5ème Vice-Président
Mme Muriel LAGORCE – 6ème Vice-Présidente
M. Jean-Luc DELPUECH - 7ème Vice-Président
Mme Rachel DURQUETY – 8ème Vice-Présidente
M. Paul CARRERE - 9ème Vice-Président

Membres

Mme Catherine DELMON
M. Olivier MARTINEZ
Mme Dominique DEGOS
M. Mathieu ARA
Mme Geneviève DARRIEUSSECQ
M. Lionel CAMBLANNE
Mme Marie-France GAUTHIER
M. Alain DUDON
Mme Chantal GONTHIER

LES COMMISSIONS INTERIEURES

COMMISSIONS INTERIEURES

Commission des Finances et des Affaires Economiques

M. Dominique COUTIERE (Président)
M. Gabriel BELLOCQ
Mme Sylvie BERGEROO
Mme Catherine DELMON
M. Xavier FORTINON (Vice-Président)
M. Olivier MARTINEZ (Vice-Président)
M. Yves LAHOUN
M. Lionel CAMBLANNE
Mme Geneviève DARRIEUSSECQ
M. Alain DUDON

Commission de l'Aménagement du Territoire (Infrastructures, équipements ruraux et transports, TIC)

M. Xavier FORTINON (Président)
M. Henri BEDAT
M. Paul CARRERE (Vice-Président)
Mme Odile LAFITTE
Mme Monique LUBIN (Vice-Présidente)
M. Olivier MARTINEZ
M. Jean-Marc LESPADE
M. Alain DUDON
M. Xavier LAGRAVE
M. Pierre MALLET

Commission des Affaires Sociales et du Logement

Mme Monique LUBIN (Présidente)
M. Gabriel BELLOCQ
Mme Catherine DELMON (Vice-Présidente)
Mme Gloria DORVAL (Vice-Présidente)
M. Xavier FORTINON
Mme Magali VALIORGUE (Vice-Présidente)
Mme Eva BELIN
M. Lionel CAMBLANNE
Mme Patricia CASSAGNE
Mme Chantal GONTHIER

Commission de l'Agriculture et de la Forêt

Mme Odile LAFITTE (Présidente)
Mme Sylvie BERGEROO
Mme Dominique DEGOS (Vice-Présidente)
Mme Gloria DORVAL
Mme Rachel DURQUETY
M. Olivier MARTINEZ
M. Yves LAHOUN (Vice-Président)
Mme Patricia CASSAGNE
M. Xavier LAGRAVE
M. Pierre MALLET

COMMISSIONS INTERIEURES

Commission des Affaires Culturelles

Mme Rachel DURQUETY (Présidente)
M. Henri BEDAT
Mme Dominique DEGOS
Mme Gloria DORVAL
Mme Odile LAFITTE (Vice-Présidente)
Mme Magali VALIORGUE (Vice-Présidente)
M. Jean-Marc LESPADE
Mme Anne-Marie DAUGA
Mme Marie-France GAUTHIER
M. Pierre MALLET

Commission de l'Education, de la Jeunesse et des Sports

Mme Muriel LAGORCE (Présidente)
M. Henri BEDAT (Vice-Président)
M. Gabriel BELLOCQ
Mme Sylvie BERGEROO (Vice-Présidente)
Mme Monique LUBIN
Mme Magali VALIORGUE
M. Jean-Marc LESPADE
M. Mathieu ARA
Mme Anne-Marie DAUGA
Mme Marie-France GAUTHIER

Commission de l'Administration Générale et du Personnel

M. Paul CARRERE (Président)
M. Jean-Luc DELPUECH
M. Xavier FORTINON
Mme Odile LAFITTE
Mme Muriel LAGORCE (Vice-Présidente)
Mme Magali VALIORGUE (Vice-Présidente)
M. Yves LAHOUN
Mme Anne-Marie DAUGA
Mme Marie-France GAUTHIER
Mme Chantal GONTHIER

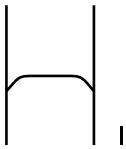
Commission de l'Environnement

M. Paul CARRERE (Président)
Mme Catherine DELMON
M. Jean-Luc DELPUECH (Vice-Président)
Mme Gloria DORVAL
Mme Rachel DURQUETY (Vice-Présidente)
Mme Muriel LAGORCE
Mme Eva BELIN
M. Mathieu ARA
Mme Geneviève DARRIEUSSECQ
M. Alain DUDON

COMMISSIONS INTERIEURES

Commission du Tourisme et du Thermalisme

M. Jean-Luc DELPUECH (Président)
M. Henri BEDAT
M. Gabriel BELLOCQ (Vice-Président)
Mme Sylvie BERGEROO
Mme Dominique DEGOS
Mme Muriel LAGORCE
Mme Eva BELIN
M. Lionel CAMBLANNE
Mme Patricia CASSAGNE
M. Xavier LAGRAVE



ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS

Direction de l'Education
de la Jeunesse et des Sports

N° H 1

Inscription budgétaire Prévision BP 2017	
Dépenses	4 897 600 €

COLLEGES – BUDGET 2017

Conformément aux dispositions de l'article L. 421-11 du Code de l'Éducation, il convient que nous notifions aux chefs d'établissement, avant le 1er novembre 2016, les moyens que leur alloue le Département et les orientations relatives à l'équipement et au fonctionnement des collèges pour qu'ils soient en mesure de préparer le projet de budget pour 2017 et le soumettre à leur Conseil d'Administration afin que celui-ci l'adopte dans les 30 jours qui suivent notre notification.

Depuis le budget 2013, les collèges ont mis en œuvre la Réforme du Cadre Budgétaire et Comptable (RCBC), réforme qui décline les principes de la LOLF (Loi Organique relative aux Lois de Finances) dans la gestion des Etablissements Publics Locaux d'Enseignement (E.P.L.E) et qui rapproche leur plan comptable du plan comptable général.

Si les incidences de cette réforme sont significatives sur le cadre structurel du budget des E.P.L.E, de son élaboration jusqu'à sa mise en œuvre, elle n'engage pas de modifications majeures dans la relation entre la collectivité et les collèges et ne modifie pas le cadre juridique actuel concernant le contrôle des actes budgétaires.

I – Dotation de fonctionnement des collèges publics 2017 :

1°) La dotation globale de fonctionnement :

La proposition, ci-après, reprend les grands principes afférents aux critères de répartition des dotations définis par l'Assemblée départementale pour 2016.

Il s'agit de donner aux établissements, dès l'élaboration du budget, les indications et moyens nécessaires à la conduite d'une politique budgétaire éclairée et prospective. L'ensemble des moyens sont aussi globalisés, ce qui facilite la préparation de leurs budgets.

Dans la continuité de ce qui a été mis en œuvre en 2015 et 2016, il n'y a plus d'allocation de dotation complémentaire, sauf au titre de subvention d'équilibre du service de restauration.

Par ailleurs, l'outil de suivi des consommations énergétiques mis à disposition des collèges et pour lequel les adjoints gestionnaires ont suivi une formation doit constituer une ressource sur laquelle s'appuyer pour gérer les crédits dédiés à la viabilisation (chauffage, fluides et électricité).

Ainsi, à chaque grand type de dépenses des collèges correspond une composante évaluée ci-après (ces montants sont donnés *à titre indicatif* étant entendu que le principe de construction sincère du budget s'impose et que la dotation est destinée à ce que chaque établissement assure primordialement les dépenses obligatoires pédagogiques et de fonctionnement) :

- composante viabilisation : calculée sur une moyenne des *dépenses réelles* constatées sur les comptes administratifs des trois derniers exercices financiers des collèges augmentée de 2 %

- composante entretien et fonctionnement général : consistant en une part forfaitaire quel que soit l'établissement et une part en fonction de la surface des bâtiments :

  - part fixe de 13 500 €..... (sans changement)
  - montant au m² de 6,50 € ..... (sans changement)

- composante pédagogie : calculée en fonction du nombre de divisions prévues au dernier Conseil Départemental de l'Education Nationale pour la rentrée scolaire 2016

  - montant par division de 1 755 € ..... (sans changement)

A ces lignes de dépenses correspondent deux origines de recettes :

- les charges de fonctionnement :

Fixées à 19,5 % sur les recettes de demi-pension et de commensaux et à 30 % sur les recettes de pension, elles ont pour base de calcul le montant des recettes constatées au dernier compte administratif.

Elles sont affectées intégralement à la prise en charge, dans le service spécial de restauration et d'hébergement, du paiement des fluides, des contrats, des prestations et fournitures liés au fonctionnement de ce service.

- la dotation globale prévisionnelle :

Comme en 2016, les augmentations ont été ciblées pour les collèges dont le faible niveau du fonds de roulement permettait peu de souplesse de fonctionnement.

Je vous propose d'adopter ce dispositif pour 2017.

Ainsi, la répartition détaillée dans le tableau ci-joint (annexe I) aboutirait à une somme globale de 3 788 029 € soit une augmentation globale de 0,49 % (2,84% l'an passé).

Celle-ci comprend également une dotation spécifique correspondant à la situation particulière du Collège Gaston Crampe d'Aire-sur-l'Adour pour l'annexe Jean Sarrailh dont la gestion est individualisée.

L'élaboration des budgets des collèges devra répondre aux grands principes suivants :

- présenter un budget, en équilibre, juste et sincère retraçant l'ensemble des recettes et dépenses prévues et prévisibles pour l'exercice concerné. L'élaboration du budget se situant à la fin d'un exercice budgétaire, et dans la mesure où il n'est pas possible de préjuger du résultat de cet exercice en cours, il est demandé aux établissements de présenter les budgets en équilibre réel sans recours à un prélèvement sur le fonds de roulement ;

- appliquer, dans le cadre de la réforme « RCBC », une liste de codes permettant au Département de procéder à une analyse cohérente des budgets et de l'ensemble des actes financiers (annexe II) ;

- présenter le service de restauration et d'hébergement **en service spécial** à l'intérieur duquel seront retracées **l'ensemble** des charges de fonctionnement liées à ce service. De même, les réserves du service spécial Restauration demeureront clairement identifiées et utilisées prioritairement au fonctionnement de ce service ou à l'acquisition de fournitures ou d'équipement nécessaires au service de restauration. Ce service supportera seul en fin d'exercice la variation liée à son exécution financière ;

- porter une attention particulière à l'évaluation des charges ciblées par le Département notamment concernant la viabilisation ;

- maintenir le **seuil du fonds de roulement** qui ne devra pas être inférieur à 1/4 du montant de la dotation.

- porter une attention particulière à l'exécution du budget ainsi qu'au niveau du fonds de roulement des établissements tout au long de l'année. **Sauf cas de force majeure avérée**, **aucune dotation complémentaire** de fonctionnement ou dotation spécifique non prévue par les dispositifs départementaux **ne sera allouée aux établissements.**

Je vous propose de prévoir un crédit pour 2017 d'un montant de **3 848 100 €** pour la dotation de fonctionnement des collèges publics landais (dont un crédit de 60 071 € permettant de faire face à des dépenses non prévisibles au moment de l'élaboration des budgets des collèges).

2°) <u>Le déplacement des collégiens vers les installations sportives</u> :

En complément du dispositif partenarial avec les communes et pour favoriser la pratique des différentes disciplines sportives prévues au programme de l'éducation physique et sportive, et afin que l'éloignement de certaines installations sportives ne soit pas un obstacle au programme de son enseignement, le Département prend en charge les déplacements des collégiens vers les équipements sportifs dans les conditions suivantes :

- si l'établissement ne dispose pas d'une salle couverte dans un rayon de 3,5 km, les rotations en bus s'effectueront en fonction des impératifs du programme,

- si l'établissement ne dispose pas de piscine dans un rayon de 3,5 km, les rotations en bus s'effectueront pour au moins 2 divisions, pour les élèves de sixième uniquement, sur des séances de 2 heures minimum à concurrence de 20 heures d'enseignement de la natation.

Le dispositif en vigueur nécessitant des ajustements, les modalités ci-après, établies selon le nombre de divisions (classes), permettent d'assurer une meilleure équité entre établissements.

Aussi afin de permettre aux collèges d'en bénéficier dès le début de l'année civile 2017, je vous propose d'adopter le dispositif ci-après :

- comme précédemment, prise en charge des déplacements concernant les enseignements obligatoires dans une structure située à plus de 3,5 km du collège et ne nécessitant pas un temps de transport d'une durée supérieure à 20 minutes ;

- allocation, conformément à l'annexe III, d'une somme calculée selon les modalités suivantes :
  - 1 000 € jusqu'à 10 divisions,
  - 200 € pour les 10 divisions suivantes,
  - 400 € pour les divisions au-delà de 20

- pour les 8 collèges dont la dotation calculée pour 2017 est inférieure à celle de 2016, le montant alloué pour 2017 sera exceptionnellement maintenu au niveau de 2016.

- le remboursement des sommes sera effectué sur présentation des factures comportant les éléments de distance et d'effectifs transportés pour chaque déplacement.

Je vous propose de prévoir un crédit pour 2017 d'un montant arrondi à **118 000 €** pour financer le dispositif de déplacements des collégiens vers les équipements sportifs, étant précisé qu'autorisation m'est donnée pour libérer les crédits au vu des factures présentées par les établissements dans la limite des sommes figurant en annexe III.

II – <u>Contribution du Département pour les collèges privés 2017</u> :

Conformément aux articles L 442-9 et R 442-14 du Code de l'Éducation, la contribution du Département pour les collèges privés comprend deux parts : une part pour le fonctionnement et une part pour le personnel départemental.

1°) <u>Part fonctionnement</u> :

Cette part est calculée sur la base du coût moyen d'un élève externe de collège public, majorée de 5 % pour compenser les charges diverses dont sont dégrevés les établissements publics.

Les effectifs des collèges publics étant de 16 790 élèves en 2015, et considérant qu'au dernier exercice comptable clos et connu (compte administratif 2015), les dépenses de fonctionnement à prendre en compte pour le calcul s'élevaient à 4 349 101,51 € ; le coût moyen de l'élève public pour 2017 s'élève à 259,03 €.

Une contribution de 271,98 € par élève sera donc affectée à chaque collège privé.

Compte tenu de l'effectif de 1 715 élèves scolarisés dans ces établissements à la rentrée 2016, une somme estimée à **466 500 €** sera nécessaire au Budget Primitif 2017.

2°) Part personnel d'externat :

Cette part est calculée sur la base du coût moyen d'un personnel technique de collège public affecté sur des missions d'externat (c'est-à-dire hors restauration et hébergement). La mise en place du protocole concernant le temps de travail des adjoints techniques territoriaux des collèges a permis de déterminer avec plus de précision le taux d'affectation de ces personnels sur les missions précitées.

Les effectifs des collèges publics (hors cités scolaires) étant de 15 739 élèves en 2015, et considérant qu'au dernier exercice comptable clos et connu (compte administratif 2015), les dépenses de personnels à prendre en compte pour le calcul s'élevaient à 4 265 090,75 € ; le coût moyen d'un personnel technique (activité externat) de collège public pour 2017 s'élève à 270,99 € par élève.

Cette contribution sera donc affectée à chaque collège privé.

Compte tenu de l'effectif de 1 715 élèves scolarisés dans ces établissements à la rentrée 2016, une somme estimée à **465 000 €** sera nécessaire au Budget Primitif 2017.

III – Règlement département du service spécial de restauration et d'hébergement :

Par délibération n° H1 en date du 21 octobre 2011, l'Assemblée départementale a adopté un nouveau règlement départemental du Service annexe d'hébergement des collèges incluant une « charte qualité » par laquelle le Département réaffirmait avec force l'attention qu'il porte à la qualité des repas servis aux élèves dans les collèges landais ainsi qu'à l'organisation afférente.

Au même titre que pour l'ensemble du service annexe de restauration, chaque collège a conservé la liberté d'organisation complémentaire pour autant que les dispositions prises localement ne soient pas contradictoires avec les objectifs départementaux et les règles définies par le règlement départemental.

Afin de tenir compte des évolutions règlementaires et des résultats de l'expérience des cinq années d'application de ce règlement, il apparait nécessaire de procéder à quelques ajustements.

Ainsi, je vous saurais gré de bien vouloir approuver le « Règlement départemental du service spécial de restauration et d'hébergement » (annexe IV) commun à tous les collèges publics landais, et applicable à compter du 1er janvier 2017.

°

° °

Je vous demande de bien vouloir vous prononcer sur ces propositions.

ANNEXE I
Dotation de fonctionnement des collèges publics 2017

	2017
Part fixe +2,5%	13 500,00 €
Montant m²	6,50 €
Montant par division	1 755,00 €
Taux revalorisation	2,0%

	Dot1	Dot2		Dot3					
Établissement	Viabilisation	gestion	Recettes de fonctionnement	Dot1+Dot2 - Recettes de fonctionnement	divisions juin 2016	Pédagogie	Dotation 2016	Dotation 2017	% Evolution
AIRE SUR ADOUR - Collège Gaston Crampe	48 506,21 €	54 671,00 €	0,00	103 177,21 €	16,00	28 080,00 €	139 871,00	139 871,00 €	0,00%
AIRE SUR ADOUR - Annexe J Sarrailh	3 487,30 €	12 032,42 €	0,00	15 519,72 €	1,00	1 755,00 €	13 308,00	13 308,00 €	0,00%
AMOU - Collège du Pays des Luys	45 080,94 €	34 196,00 €	23 896,74	55 380,20 €	12,00	24 060,00 €	79 233,00	79 233,00 €	0,00%
BISCARROSSE - Collège Jean Mermoz	41 772,06 €	48 704,00 €	30 617,18	59 858,88 €	18,00	31 590,00 €	97 947,00	97 947,00 €	0,00%
BISCARROSSE - Collège Nelson Mandela	53 951,88 €	38 174,00 €	26 242,64	65 883,24 €	13,00	22 815,00 €	89 311,00	89 311,00 €	0,00%
CAPBRETON - Collège Jean Rostand	60 248,34 €	59 871,00 €	51 696,88	68 422,46 €	25,00	43 875,00 €	116 016,00	116 016,00 €	0,00%
DAX - Collège d'Albret	53 487,78 €	49 932,50 €	32 898,24	70 522,04 €	19,00	33 345,00 €	105 139,00	105 139,00 €	0,00%
DAX - Collège Léon des Landes	67 246,56 €	66 345,00 €	45 516,25	88 075,31 €	25,00	43 875,00 €	124 900,00	124 900,00 €	0,00%
GABARRET - Collège Jules Ferry	49 442,46 €	38 171,50 €	18 853,21	68 760,75 €	7,00	15 285,00 €	85 102,00	85 102,00 €	0,00%
GEAUNE - Collège Pierre de Castelnau	43 839,60 €	34 735,50 €	22 320,96	56 254,14 €	9,00	18 795,00 €	76 107,00	76 107,00 €	0,00%
GRENADE SUR ADOUR - Collège Val d'Adour	48 646,86 €	40 910,50 €	41 974,41	47 582,95 €	14,00	24 570,00 €	73 173,00	73 173,00 €	0,00%
HAGETMAU - Collège Jean Marie Lonné	64 426,26 €	49 802,50 €	37 689,62	76 539,14 €	22,00	38 610,00 €	116 732,00	116 732,00 €	0,00%
LABENNE - Collège Départemental	57 969,66 €	46 123,50 €	43 043,66	61 049,50 €	24,00	42 120,00 €	99 599,00	99 599,00 €	0,00%
LABOUHEYRE - Collège Félix Arnaudin	44 831,04 €	38 577,00 €	24 595,22	58 812,82 €	16,00	28 080,00 €	86 091,00	86 091,00 €	0,00%
LABRIT - Collège départemental	40 800,00 €	50 255,00 €	20 470,00	76 040,00 €	12,00	21 060,00 €	106 045,00	106 045,00 €	0,00%
LINXE - Collège Lucie Aubrac	40 624,56 €	35 457,00 €	30 398,44	45 683,12 €	15,00	26 325,00 €	78 765,00	78 765,00 €	0,00%
MIMIZAN - Collège Jacques Prévert	56 396,82 €	43 666,50 €	37 679,05	62 384,27 €	20,00	35 100,00 €	100 900,00	100 900,00 €	0,00%
MONT DE MARSAN - Collège Cel le Gaucher	54 265,02 €	48 769,00 €	34 780,72	68 253,30 €	18,00	31 590,00 €	103 027,00	103 027,00 €	0,00%
MONT DE MARSAN - Collège Jean Rostand	38 898,72 €	47 950,00 €	15 803,49	71 045,23 €	18,00	31 590,00 €	100 959,00	102 625,00 €	1,65%
MONT DE MARSAN - Collège Victor Duruy	31 624,08 €	63 784,00 €	9 829,31	85 578,77 €	26,00	45 630,00 €	126 303,00	131 208,00 €	3,88%
MONTFORT EN CHALOSSE - Collège Serge Barranx	56 433,54 €	46 669,50 €	46 560,27	56 542,77 €	20,00	35 100,00 €	101 774,00	101 774,00 €	0,00%
MORCENX - Collège Henri Scognamiglio	28 243,80 €	49 425,50 €	1 079,01	76 590,29 €	13,00	22 815,00 €	102 069,00	102 069,00 €	0,00%
MUGRON - Collège René Soubaigné	43 071,54 €	34 748,50 €	26 760,37	51 059,67 €	12,00	24 060,00 €	72 697,00	75 120,00 €	3,33%
PARENTIS EN BORN - Collège Saint Exupéry	31 289,43 €	49 722,10 €	0,00	81 011,53 €	25,00	43 875,00 €	131 272,00	131 272,00 €	0,00%
PEYREHORADE - Collège du Pays d'Orthe	28 908,84 €	40 124,00 €	2 228,26	66 804,58 €	20,00	35 100,00 €	101 129,00	101 905,00 €	0,77%
POUILLON - Collège Rosa Parks	42 721,68 €	45 837,50 €	33 871,88	54 687,30 €	17,00	29 835,00 €	80 655,00	80 655,00 €	0,00%
RION DES LANDES - Collège Marie Curie	52 482,06 €	37 277,00 €	26 977,95	62 781,11 €	12,00	21 060,00 €	76 080,00	76 080,00 €	0,00%
ROQUEFORT - Collège George Sand	46 901,64 €	36 666,00 €	19 473,47	64 094,17 €	13,00	22 815,00 €	88 329,00	88 329,00 €	0,00%
SAINT GEOURS DE MAREMNE - Collège Aimé Césaire	54 634,26 €	50 820,50 €	34 087,49	71 367,27 €	20,00	35 100,00 €	97 832,00	101 745,00 €	4,00%
SAINT MARTIN DE SEIGNANX - Collège François Truffaut	46 129,50 €	42 568,00 €	41 360,32	47 337,18 €	21,00	36 855,00 €	83 767,00	83 767,00 €	0,00%
SAINT PAUL LES DAX - Collège Jean Moulin	73 879,62 €	57 171,00 €	34 993,24	96 057,38 €	24,00	42 120,00 €	124 852,00	124 852,00 €	0,00%
SAINT PAUL LES DAX - Collège Danielle Mitterrand	71 188,86 €	57 301,00 €	50 893,86	77 596,00 €	21,00	36 855,00 €	114 616,00	114 616,00 €	0,00%
SAINT PIERRE DU MONT - Collège Lubet Barbon	63 311,40 €	62 497,00 €	53 579,66	72 228,74 €	28,00	49 140,00 €	122 466,00	122 466,00 €	0,00%
SAINT SEVER - Collège Cap de Gascogne	40 674,54 €	36 568,50 €	34 534,66	42 708,38 €	18,00	31 590,00 €	71 034,00	74 298,00 €	4,59%
SAINT VINCENT DE TYROSSE - Collège Jean-Claude Sescousse	56 130,60 €	50 465,50 €	32 502,90	74 093,20 €	20,00	35 100,00 €	105 982,00	105 982,00 €	0,00%
SOUSTONS - Collège François Mitterrand	61 889,52 €	49 555,50 €	33 741,73	77 703,29 €	18,00	31 590,00 €	119 547,00	119 547,00 €	0,00%
TARNOS - Collège Langevin Wallon	55 810,32 €	47 787,50 €	40 674,38	62 923,44 €	20,00	35 100,00 €	94 696,00	94 696,00 €	0,00%
TARTAS - Collège Jean Rostand	41 554,80 €	51 310,50 €	46 725,88	46 139,42 €	17,00	29 835,00 €	86 004,00	86 004,00 €	0,00%
VILLENEUVE DE MARSAN - Collège Pierre Blanquie	41 317,14 €	35 775,50 €	27 419,42	49 673,22 €	16,00	28 080,00 €	76 310,00	77 753,00 €	1,89%
	1 882 119 €	**1 784 419 €**	**1 135 770,77**	**2 536 222 €**	**685,00**	**1 214 175,00 €**	**3 769 639,00**	**3 788 029,00 €**	0,49%

ANNEXE II

Recommandations pour l'élaboration du Budget 2017 en mode « RCBC »

Afin de faciliter le dialogue entre les collèges et la collectivité et de permettre une analyse cohérente des documents budgétaires et financiers, la collectivité, en partenariat avec un groupe de gestionnaires et d'agents comptables, a élaboré les recommandations qui suivent pour l'élaboration du budget 2017 en mode « RCBC ».

• La dotation globale de fonctionnement :

Elle sera inscrite en recettes en DGF 7443 (code zéro)

• Les charges de fonctionnement :

Les domaines VIAB (viabilisation) et MAINT (maintenance) apparaîtront de façon claire dans les services où ils seront nécessaires.

Ils comporteront, en tant que de besoin, les activités suivantes :

VIAB	
- Eau - Elec (électricité) - Gaz - Fioul - Bois - Autres (à préciser)	Code zéro
MAINT	
Contrats (tous contrats) Entr Bat (Entretien bâtiment) Fournitures (pour l'entretien bâtiments)	Code zéro

• Les dotations spécifiques :

Elles feront l'objet d'une notification précise indiquant les codes d'imputation à utiliser en recettes et en dépenses.

Dépenses		**Recettes**		
DOMAINE	ACTIVITE	DOMAINE	ACTIVITE	COMPTE
MAINT	2 PIU (pour les reliquats uniquement)	MAINT	2 PIU (pour les reliquats uniquement)	74438
MAINT	2 MATO	MAINT	2 MATO	74438
Cofinancement	2 COFI	Cofinancement	2 COFI	74438
BOURSES	2 BDEP	BOURSES	2 BDEP	74438
Contrats Aidés	2 PART	Contrats Aidés	2 PART	74438
Déplacements	2 DEPS	Déplacements	2 DEPS	74438
Projets culturels	2 PACA (pour les reliquats uniquement)	Projets culturels	2 PACA (pour les reliquats uniquement)	74438

• Le service de restauration scolaire :

La loi du 13 août 2004 a confié aux collectivités territoriales la compétence «restauration scolaire».

Le Département des Landes a réalisé une étude afin de déterminer le coût réel de la restauration dans un collège public sur la base de laquelle l'Assemblée départementale a engagé :

- une politique « restauration » ambitieuse
- une réglementation intérieure
- une charte qualité avec valorisation des produits locaux, labellisés, bio.

La collectivité marque son attachement à ce service de « restauration scolaire » inscrit dans le fonctionnement pédagogique de l'établissement.

Pour le budget 2017, le service « restauration scolaire » sera géré dans un service spécial avec des réserves individualisées dans lesquelles seront affectés les résultats du service spécial d'hébergement.

L'ensemble des recettes et charges afférentes au fonctionnement de ce service y seront inscrites.

DEPENSES		RECETTES
Restauration	Denrées	0 familles
Viab	Electricité Eau Gaz Autres	0 commensaux
Entretien	Produits Consommables Contrats Rest. Collective Téléphone Four. Adm. Rémunérations Frais bancaires	2 Compensation Tarif région (2ARS)

• Les principes généraux :

L'ensemble des recettes et des charges doivent être inscrites au budget -qui se veut juste et sincère.

L'élaboration du budget se situant à la fin d'un exercice budgétaire et dans la mesure où il n'est pas possible de préjuger du résultat de l'exercice en cours, la mobilisation des réserves pour provision devra être faite avec la plus grande prudence.

L'acte administratif, accompagnant ce dispositif, devra établir de façon claire et précise son fondement et sa nécessité.

• Respect de l'évaluation des charges de viabilisation.

• Maintien du seuil des réserves (capacité d'autofinancement).

ANNEXE III

Déplacement des collégiens vers les installations sportives
2017

	Divisions	Montant maximum accordé en 2016	Calcul avec modalités 2017	Montant maximum accordé en 2017
AIRE SUR ADOUR - Collège Gaston Crampe	16	670 €	2 200 €	2 200 €
AMOU - Collège du Pays des Luys	12	500 €	1 400 €	1 400 €
BISCARROSSE - Collège Jean Mermoz	18	500 €	2 600 €	2 600 €
BISCARROSSE - Collège Nelson Mandela	13	3 132 €	1 600 €	3 132 €
CAPBRETON - Collège Jean Rostand	25	3 326 €	5 000 €	5 000 €
DAX- Collège Léonce Dussarat	25	10 508 €	5 000 €	10 508 €
DAX - Collège d'Albret	19	813 €	2 800 €	2 800 €
GABARRET - Collège Jules Ferry	7	500 €	1 000 €	1 000 €
GEAUNE - Collège Pierre de Castelnau	9	500 €	1 000 €	1 000 €
GRENADE - Collège Val d'Adour	14	500 €	1 800 €	1 800 €
HAGETMAU - Collège Jean Marie Lonné	22	500 €	3 800 €	3 800 €
LABENNE - Collège Départemental	24	5 060 €	4 600 €	5 060 €
LABOUHEYRE - Collège Félix Arnaudin	16	2 276 €	2 200 €	2 276 €
LABRIT - Collège Départemental	12	500 €	1 400 €	1 400 €
LINXE - Collège Lucie Aubrac	15	500 €	2 000 €	2 000 €
MIMIZAN - Collège Jacques Prévert	20	500 €	3 000 €	3 000 €
MONT-DE-MARSAN - Collège Cel le Gaucher	18	1 960 €	2 600 €	2 600 €
MONT-DE-MARSAN - Collège Victor Duruy	26	2 039 €	5 400 €	5 400 €
MONT-DE-MARSAN - Collège Jean Rostand	18	3 401 €	2 600 €	3 401 €
MONTFORT-EN-CHALOSSE - Collège Serge Barranx	20	500 €	3 000 €	3 000 €
MORCENX - Collège Henri Scognamiglio	13	1 031 €	1 600 €	1 600 €
MUGRON - Collège René Soubaigné	12	1 886 €	1 400 €	1 886 €
PARENTIS-EN-BORN - Collège Saint-Exupéry	25	4 784 €	5 000 €	5 000 €
PEYREHORADE - Collège du Pays d'Orthe	20	500 €	3 000 €	3 000 €
POUILLON - Collège Rosa Parks	17	500 €	2 400 €	2 400 €
RION DES LANDES - Collège Marie Curie	12	1 822 €	1 400 €	1 822 €
ROQUEFORT - Collège Georges Sand	13	1 424 €	1 600 €	1 600 €
ST GEOURS DE MAREMNE - Collège Aimé Césaire	20	1 480 €	3 000 €	3 000 €
ST MARTIN SEIGNANX - Collège François Truffaud	21	500 €	3 400 €	3 400 €
ST PAUL LES DAX - Collège Jean-Moulin	24	3 043 €	4 600 €	4 600 €
ST PAUL LES DAX - Collège Danielle Mitterrand	21	2 629 €	3 400 €	3 400 €
ST PIERRE DU MONT - Collège Lubet Barbon	28	500 €	6 200 €	6 200 €
ST SEVER - Collège Cap de Gascogne	18	567 €	2 600 €	2 600 €
ST VINCENT DE TYROSSE - Collège JC Sescousse	20	1 927 €	3 000 €	3 000 €
SOUSTONS - Collège François Mitterrand	18	2 830 €	2 600 €	2 830 €
TARNOS - Collège Langevin Wallon	20	1 132 €	3 000 €	3 000 €
TARTAS - Collège Jean Rostand	17	797 €	2 400 €	2 400 €
VILLENEUVE-DE- MARSAN - Collège Pierre Blanquie	16	500 €	2 200 €	2 200 €
TOTAL	684	66 037 €	107 800 €	**117 315 €**

ANNEXE IV

REGLEMENT DEPARTEMENTAL DU SERVICE SPECIAL DE RESTAURATION & D'HEBERGEMENT DES COLLEGES PUBLICS LANDAIS (S.R.H.)

VU le Code Général des Collectivités Territoriales ;
VU le Code de l'Education ;
VU le Code des Marchés Publics ;
VU la Loi n°84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale ;
VU la Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche
VU la Loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt
VU le règlement (CE) N°852 – 2004 du Parlement Européen ;
VU les recommandations relatives à la nutrition du « Plan National Nutrition Santé » (PNNS) 2011-2015 et celles du « Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015 ;
VU le guide des bonnes pratiques en restauration collective de 1999 ;
VU les conventions d'objectifs et de moyens régissant les relations entre le Département et les collèges publics landais ;
VU la délibération de la Commission Permanente en date du 23 septembre 2011 ;
VU la délibération du Conseil général en date du 21 octobre 2011 ;

PREAMBULE :

La loi n°2004-809 du 13 août 2004 sur les libertés et responsabilités locales a confié aux Départements de nouvelles missions dont la restauration et l'hébergement.

Dans ce cadre législatif et réglementaire précisé par la convention d'objectif et de moyens, le Département des Landes confie aux chefs d'établissement des collèges publics landais l'application du présent règlement (dont son annexe) commun du service annexe d'hébergement et de restauration scolaire.

Le Département propose aux collégiens un service public facultatif de restauration.

Au terme de l'étude diligentée par le Département concernant l'ensemble des services de restauration des collèges publics landais, il est apparu nécessaire de renforcer l'accompagnement des collèges dans la mise en œuvre de ce service et de placer la qualité au centre du dispositif : qualité liée au contenu de l'assiette, aux conditions d'accueil, à l'environnement sanitaire, à la formation des personnels entre autres points.

Le service de restauration ou d'hébergement contribue à l'accueil des élèves et à la qualité du cadre de vie du collège. Il favorise l'accomplissement de sa mission éducative et, à ce titre, fait partie intégrante du projet d'établissement. Dans ce cadre, le Département a pour orientation de faciliter la fréquentation des collégiens à la demi-pension par une politique tarifaire attractive et par des modalités d'accès relativement souples.

Pour les ensembles et cités scolaires, la gestion de ce service commun au collège et au lycée se fait en accord entre le Département des Landes et la Région Aquitaine.

L'établissement assure la gestion du service avec un souci de prestations de qualité et dans le respect des normes en vigueur en matière de restauration collective suivant les modalités d'organisation fonctionnelle et financière contenues dans le présent règlement.

Article 1 : <u>La charte qualité</u>

Une "Charte Qualité" fixe les objectifs généraux visant à l'application de l'ensemble des préconisations du PNNS et du GEMRCN, ainsi que celles qui découlent du Grenelle de l'environnement pour le renforcement de la qualité nutritionnelle en restauration collective publique.

L'application de cette charte, doit permettre aux Conseils d'administration des établissements et plus largement à des commissions restauration, émanations de cet organe délibérant, et/ou tout autre instance de concertation organisée au sein de l'établissement, de préciser les modalités de réalisation de ces objectifs et de réaliser régulièrement des points d'étape.
Cette mesure se veut incitative au débat tant sur le contenu que sur la qualité du repas des élèves que de l'environnement dans lequel la prestation est servie impliquant ainsi, l'ensemble de la communauté éducative et notamment les parents d'élèves.

Son contenu est détaillé en annexe du présent règlement.

Article 2 : <u>Les principes d'organisation générale</u>

Le Département fixe les conditions tarifaires et financières du service de restauration et d'hébergement.
Son organisation relève de l'adjoint-gestionnaire placé sous l'autorité du chef d'établissement conformément à la réglementation nationale et à la convention d'objectifs et moyens conclue entre le département et les collèges landais au titre de l'application de l'article 82 de la loi n°2004-809 du 13 août 2004.

Article 3 : <u>L'accès au service de restauration</u>

Le service de restauration fonctionne durant la période de présence des élèves : les lundi, mardi, jeudi, vendredi. Dans la mesure où l'organisation générale de l'établissement le permet, il fonctionne également le mercredi.
Toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers peut être sanctionnée selon des modalités définies par l'établissement.
La priorité de l'accueil dans le restaurant scolaire est donnée aux élèves de l'établissement. Si les capacités d'hébergement le permettent, le service peut accueillir les commensaux, les hébergés et les hôtes de passage.
La capacité d'accueil du service de restauration scolaire s'apprécie en fonction des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès.

A titre temporaire ou exceptionnel, peuvent être acceptés des élèves de passage, des stagiaires de formation continue, des personnes extérieures à l'établissement ayant un lien avec l'activité éducative.

Aucune denrée extérieure, ni boisson (en dehors d'un protocole d'accueil individualisé dûment formalisé) ne peuvent être consommées dans les salles du restaurant scolaire pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire vis à vis de l'ensemble des usagers. Toute denrée doit être consommée sur place et en aucun cas, en dehors de la zone de demi-pension.

L'ensemble des locaux de restauration (service, production, salles de restaurant) est exclusivement dédié à cet usage.

Sauf accord du Département et du collège formalisé par un conventionnement express et préalable et pour des raisons d'hygiène et de responsabilité, les locaux et les équipements de production de repas ne doivent pas être utilisées par un autre personnel que celui affecté par le Département (ou par les personnels du collège recrutés en contrats aidés sur la mission de restauration).

Article 4 : <u>Les usagers des services de restauration</u>

Le temps du déjeuner est un moment qui contribue à la qualité de vie au sein d'un service public (à caractère facultatif), ainsi qu'à la santé de tous et particulièrement à celle des élèves, auxquels la priorité d'accueil doit être donnée.

Les différentes catégories d'usagers des services de restauration sont les suivantes :

a) Les élèves
Il s'agit de ceux régulièrement inscrits dans l'établissement en qualité de demi-pensionnaires ou d'internes *;*

b) Les commensaux
- Les élèves externes souhaitant temporairement bénéficier du service des repas
- Les personnels affectés à quelque titre que ce soit dans l'établissement (Éducation Nationale, Départementaux, contrats aidés, emplois d'avenir, service civique)
- Les correspondants étrangers des élèves de l'établissement, temporairement accueillis au titre des échanges scolaires, ainsi que leurs responsables et accompagnateurs.

c*) Les hébergés* (en fonction de la capacité d'accueil du service de restauration)
- Les élèves et les personnels d'autres établissements, des écoles maternelles et primaires
- Les autres personnels départementaux accueillis dans le cadre d'une convention signée entre le Département, l'établissement d'accueil, les établissements d'origine.

d) Les hôtes de passage
- Les personnels de l'Éducation Nationale et de la collectivité territoriale de rattachement prenant leur repas à titre exceptionnel en raison de leur activité professionnelle ;
- Les partenaires de l'établissement (membres du Conseil d'administration, représentants des organisations des parents d'élèves, formateurs, apprentis et stagiaires de formation continue, personnels d'inspection et autorités académiques) que le chef d'établissement aura autorisés à déjeuner en raison d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement.

Article 5 : Organisation tarifaire

Les tarifs de demi-pension, internat, commensaux, hébergés et hôtes de passage sont fixés par le Département.
Les ordonnateurs ainsi que les agents comptables et gestionnaires des établissements sont tenus informés des différents tarifs applicables ainsi que de leur date d'effet. Cette communication a lieu, au plus tard, en même temps que la notification de la dotation globale de fonctionnement.
Afin de respecter les règles d'équité entre usagers, les tarifs pratiqués dans les différents services annexes de restauration et d'hébergement des collèges du département sont identiques, pour une même catégorie d'usager. Ces tarifs unifiés sont effectifs depuis **le 1er janvier 2012**.
Ils sont établis à partir des analyses de gestion permettant de définir le coût réel de production d'un repas à partir des différents critères tels que définis ci-après et de répartition des charges entre les usagers et la collectivité :

- Coût des denrées défini sur la base d'un coût « cible » fixé par le Département ;
- Charges des personnels départementaux concourant à la production, à la distribution des repas ainsi qu'aux tâches annexes et afférentes (nettoyage, plonge, hygiène, approvisionnement, stockage) ;
- Charges de fonctionnement supportées par le service : énergies, petites fournitures et charges courantes de fonctionnement, contrats d'entretien ;
- Entretien et amortissement des équipements et locaux.

Le Département fixe pour l'ensemble des usagers du service de restauration scolaire, le taux de participation aux charges communes ainsi que celui correspondant aux charges de personnels.

Tous les tarifs et taux sont arrêtés par décision de la Commission Permanente du Département. Ils feront l'objet de mises à jour régulières et à ce titre, les établissements pourront être sollicités par le Département (Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et Sports) quant à la transmission d'éléments d'enquête permettant la réactualisation des analyses de gestion qui sont nécessaires au suivi du fonctionnement de la gestion du service annexe d'hébergement.

Article 6 : L'hébergement des collégiens

a) Hébergement forfaitaire Demi-Pension

Pour les élèves, le tarif est établi en fonction du nombre de jours de fonctionnement du service de restauration durant l'année scolaire et quel que soit le nombre de repas pris par l'élève au cours de la semaine.
L'inscription est faite par le chef d'établissement au début de chaque année scolaire à la demande du représentant légal de l'élève.

Les tarifs des élèves peuvent donner lieu à une facturation au « forfait trimestriel » calculé :
- soit sur la base de 144 jours annuels pour les collèges fonctionnant sur 4 jours de service de repas (36 semaines de 4 jours) ;
- soit sur la base de 180 jours annuels pour les collèges fonctionnant sur 5 jours de service de repas (36 semaines de 5 jours).

Le tarif de « référence » est le tarif 4 jours. Toutefois, en fonction des règles de fonctionnement propres à chaque collège, il pourra être proposé, sur la base tarifaire fixée par la collectivité, un tarif :
- 1 jour (base annuelle de 36 jours) ;
- 2 jours (base annuelle de 72 jours) ;
- 3 jours (base annuelle de 108 jours).

b) Hébergement forfaitaire Internat

L'établissement assure l'hébergement des collégiens dans la limite de la capacité autorisée.
L'hébergement en internat repose, en principe, sur un engagement de la famille pour une année scolaire.
Il est établi en fonction du nombre de jours de fonctionnement de l'internat, quel que soit le nombre de jours de présence de l'élève.
Le tarif forfaitaire appliqué répond aux critères définis à l'article 5.

Pour permettre une gestion efficace du service, le changement de statut n'est pas possible en cours de trimestre.

c) Les modalités de règlements des frais d'hébergement forfaitaire

Le mode de facturation repose sur le principe d'un forfait annuel payable trimestriellement.

La tarification de la demi-pension et de l'internat est fonction des jours réels de fonctionnement du restaurant scolaire, en trimestres inégaux (répartis en 3 termes) :
- du 1er janvier au 31 mars ;
- du 1er avril au 05 juillet ;
- du 1er septembre au 31 décembre.

L'hébergement forfaitaire est payable d'avance en début de période trimestrielle.

Tout trimestre commencé est dû en entier (sauf application des remises d'ordre).
En accord avec l'agent comptable de l'établissement, le gestionnaire favorisera des délais de paiement et des paiements fractionnés ou échelonnés sur demande des familles.

Article 7 : L'hébergement des commensaux, des hébergés, des hôtes de passage

a) Les commensaux

1) Les conditions d'accès

Tous les commensaux dont la demande d'admission aura été acceptée par le chef d'établissement en application des instructions départementales qui figurent à l'article 3, sont accueillis sous le régime du paiement à la prestation.
Seuls les repas effectivement consommés sont payés au tarif fixé par la collectivité territoriale de rattachement.

2) Les modalités de règlements des prestations

Les commensaux ont accès au restaurant scolaire au moyen d'un ticket-repas. Ce dernier doit être acheté auprès de l'adjoint-gestionnaire de l'Etablissement Public Local d'Enseignement (E.P.L.E.) avant l'accès au restaurant.
La vente peut se faire à l'unité, toutefois il est souhaitable de favoriser l'acquisition par lot afin de rationaliser le travail de gestion.

b) Les hébergés

1) Les conditions d'accès

Tous les hébergés accueillis dans le cadre d'une convention signée entre le Département, l'établissement hébergeur, les établissements d'origine sont soumis au régime de la prestation. Seuls les repas effectivement consommés sont payés au tarif fixé par la collectivité territoriale de rattachement.

Concernant les écoles maternelles et primaires hébergées par l'E.P.L.E. :
Le Département concourt à la restauration des élèves des écoles de la commune. Il prévoit des conventions particulières fixant les modalités d'organisation et les tarifs.

2) Les modalités de règlements des prestations

La facture est établie par l'établissement sur les bases définies dans la convention et conformément aux instructions du Département.

c) Les hôtes de passage

1) Les conditions d'accès

A titre exceptionnel et occasionnel, des repas peuvent être servis au bénéfice d'autorités académiques ou de collectivités, de partenaires de l'établissement, d'associations ayant trait à la vie de l'établissement (confère article d) de l'article 4).
Ces repas sont soumis au régime du paiement à la prestation. Seuls les repas effectivement consommés sont payés au tarif fixé par la collectivité territoriale de rattachement.

2) Les modalités de règlements des prestations

Ces hôtes de passage doivent s'acquitter du règlement de leur repas auprès de l' E.P.L.E. avant le début du service.

S'il s'agit de personnes invitées par les tutelles académiques ou territoriales, ou de personnes extérieures autorisées par le chef d'établissement, les repas servis font l'objet d'une facturation remise ou adressée à l'autorité invitante.

Si l'invitation est du fait du chef d'établissement, la dépense correspondant au coût des repas est imputée sur les frais de réception du service concerné.

Article 8 : <u>Les remises d'ordre</u>

Dans le cas d'une facturation au "forfait trimestriel" des remises peuvent être accordées, notamment en cas d'absence prolongée ou de départ anticipé de l'élève.
La remise d'ordre est effectuée pour le nombre de jours réels d'ouverture du service de restauration ou d'hébergement pendant la durée concernée. Les périodes de congé n'entrent pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise.
Un jour de remise est déterminé à partir du montant du tarif journalier éventuellement atténué du pourcentage des remises de principes accordées (article 8 : aides sociales).

Les conditions d'octroi de ces remises sont définies de la manière suivante :

a) <u>La remise d'ordre accordée de plein droit</u>

La remise d'ordre est accordée de plein droit à la famille sans qu'il soit nécessaire qu'elle en fasse la demande dans les cas suivants :

- Fermeture des services de restauration et ou des services d'hébergement sur décision du chef d'établissement (après information préalable faite par ce dernier auprès du Département) ;
- Décès d'un élève;
- Renvoi d'un élève par mesure disciplinaire ou retrait de l'établissement sur invitation de l'administration ;
- Participation à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire 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 du voyage ;
- Stage en entreprise ou séquence éducative prévus par la réglementation.

Toutefois, lorsque l'élève est hébergé dans un autre établissement public, il est constaté dans son établissement d'origine et celui-ci qui règle directement l'établissement d'accueil.

La remise est accordée dès la première journée d'absence.

b) <u>La remise d'ordre accordée sous conditions</u>

Elle est accordée à la famille, sur sa demande expresse motivée et accompagnée des pièces justificatives s'il y a lieu dans les cas :

- de changement d'établissement scolaire en cours de période ;
- de changement de catégorie en cours de période pour raisons de force majeure dûment justifiées (telle que régime alimentaire, changement de domicile,...). La décision est prise par le chef d'établissement qui apprécie les motifs invoqués au vu de la demande et des justificatifs ;
- d'absence momentanément ou définitivement dans le courant de l'année scolaire pour des raisons majeures dûment constatées (telle que maladie, changement de domicile) ;
- de pratique d'un jeûne prolongé lié aux usages d'un culte.
- d'absence de cours liée aux examens (brevet des collèges par exemple) ; aux opérations d'organisation de ces examens et aux suites en découlant (corrections de copies par exemple…)

c) <u>La remise d'ordre n'est pas accordée (en application du présent règlement)</u>

- Lorsque la durée de l'absence (y compris pour des raisons médicales) ou du retrait est inférieure à **4** jours de cours (que la restauration scolaire soit assurée ou pas le mercredi)

Toute demande présentée par la famille doit être formulée par écrit (accompagnée d'un certificat médical le cas échéant) dans les 30 jours suivant le retour de l'élève dans l'établissement.

L'EPLE est vigilant quant à la restitution des sommes indues découlant de l'application de remises d'ordre au cours du dernier trimestre de l'année scolaire concernant notamment les élèves de 3ème.

Article 9 : Les aides sociales

Les usagers peuvent bénéficier de certaines aides destinées à réduire le coût des frais supportés par les familles au titre de la restauration scolaire. Ces aides émanent principalement du Ministère de l'Éducation Nationale et du Département.

a) Les aides de l'Éducation Nationale apportées aux collégiens dans le cadre de la réglementation nationale applicable à ce jour

- Les bourses nationales ;
- La prime à l'internat ;
- Le fonds social collégiens ;
- Le fonds social des cantines.

b) Les aides du Département apportées aux collégiens

- L'instauration au 1er janvier 2012 d'un tarif "unique" de référence pour l'ensemble des collégiens ;
- Les bourses départementales.

Article 10 : Principes de gestion du service de restauration et d'hébergement

La gestion financière est obligatoirement retranscrite dans un service spécial annexé au budget de l' E.P.L.E. dont les résultats lui sont **prioritairement** affectés ceci pour assurer la sécurité des approvisionnements et permettre le renouvellement des équipements du restauration scolaire
Toutefois, une bonne gestion de ce service spécial doit permettre de ne dégager ni excédent ni déficit significatif.

a) Les produits et les charges des services de restauration

Afin d'établir le budget du service de restauration et d'hébergement, en service spécial, les ordonnateurs et les gestionnaires des collèges tiennent compte des produits et des charges suivants (liste non limitative) :

Pour les produits :
- Recettes provenant des familles des élèves hébergés ;
- Recettes provenant des différents commensaux ;
- Recettes provenant des hébergés ;
- Recettes provenant des hôtes de passage ;
- Autres recettes spécifiques au service (exemple ONILAIT)

Pour les charges :
- Achats de denrées ;
- Reversement ou transfert de ressources à un service autre de production de repas (exemple cas des collèges hébergés en lycées) ;
- Contribution à des hébergements extérieurs ;
- Achats de repas à un prestataire extérieur (exemple collège Jean ROSTAND à Mont-de-Marsan) ;
- Charges directes de fonctionnement du service annexe (eau , gaz, électricité, contrats, petit matériel, petites fournitures, téléphone, etc…) ;
- Reversement au Département de la contribution des usagers aux charges de personnels départementaux ;
- Charges diverses spécifiques au service.

L’inscription de toutes les charges afférentes au fonctionnement du service spécial de Restauration et d’Hébergement (SRH) sur ce même service sera privilégiée. Le recours de la contribution au service général pour les charges étant proscrit.

b) L'équilibre financier et gestion courante du service spécial SRH

L'équilibre financier du service spécial de Restauration et d’Hébergement doit être rigoureux et faire l'objet de toute l'attention de la part de l'ordonnateur, de l'agent comptable de l'établissement ainsi que de l’adjoint-gestionnaire.
A cet effet, l’adjoint- gestionnaire produit régulièrement à l'ordonnateur une situation des recettes et des dépenses du service spécial

La gestion du service de restauration étant conventionnellement déléguée à l'établissement, le Département n'est tenu à aucune responsabilité liée à une éventuelle dérive de gestion. Toutefois, il apportera toute l'aide technique nécessaire dès lors qu'il serait saisi dans des délais compatibles avec une efficace action correctrice.

c) Le crédit nourriture

Le crédit nourriture se définit comme la part de crédits spécifiquement affecté à l'achat des denrées et dénommé « part assiette ». Son montant minimum est fixé par la collectivité et notifié aux établissements. Ce crédit est ouvert au compte "denrées" et ne peut faire l'objet d'autres imputations que celles liées à l'achat de denrées alimentaires ni l'objet de transfert à quelque compte que ce soit, à l'exception du compte destiné à retranscrire les charges d'hébergements à l'extérieur pour les élèves en stage par exemple.

Le crédit nourriture ouvert globalement au compte "denrées" est calculé à partir des différentes recettes prévisibles lors de l'élaboration du budget.

L’adjoint-gestionnaire doit veiller au suivi périodique des consommations imputées au crédit nourriture ouvert et doit remettre, mensuellement, un exemplaire de ce suivi à l'ordonnateur qui se trouve être le responsable de la consommation effective et de l'éventuelle saisine du Département en cas de défaut de gestion.

d) Les approvisionnements et les menus

Dans tous les cas, la priorité de la gestion doit porter sur la qualité des approvisionnements dans le strict respect du code des marchés publics, en y consacrant la part cible fixée par le Département au titre du crédit nourriture.

Ce crédit nourriture arrêté par le Département doit permettre, dans des conditions courantes d'approvisionnement, de couvrir les besoins spécifiques d'un adolescent conformément aux recommandations du "Plan National Nutrition Santé" (PNNS) et du "Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

Dans ce cadre, les menus font l'objet d'une forte attention de l'ensemble des opérateurs impliqués : chef d'établissement, adjoint-gestionnaire, cuisinier responsable de production et respectent la charte qualité jointe en annexe.

En 2016, les collèges publics landais ont été dotés d’un outil d’aide à l’élaboration des menus en restauration scolaire, en conformité avec les préconisations du PNNS et du GEMRCN et d’un accompagnement à la mise en œuvre du dispositif Agrilocal qui permet l’approvisionnement local de denrées alimentaires.

e) Les protocoles d'accueil individualisé

Le service de restauration accueille les élèves atteints d'allergies ou de troubles alimentaires conformément au principe général du droit d'égal accès des usagers aux services publics et dans le strict respect de la réglementation en la matière avec un seul objectif : la santé du collégien (circulaire interministérielle n°2003-135 du 08 septembre 2003).
Les demandes des familles concernant le recours à un protocole d'accueil individualisé en matière de restauration doivent faire l'objet d'une attention particulière.
Ces protocoles seront formalisés dans un document unique, « fruit » de la collaboration entre la famille, l'établissement, le médecin scolaire, le cuisinier responsable de production.

ARTICLE 11 : Dispositions complémentaires

Chaque collège conserve la liberté d'organisation complémentaire de son service de restauration et d'hébergement pour autant que les dispositions prises localement ne soient pas contradictoires aux objectifs départementaux et aux règles définies précédemment.
Ces dispositions complémentaires peuvent concerner les jours et horaires d'ouverture du service, les règles disciplinaires de fonctionnement.
Elles font l'objet d'une information en conseil d'administration retracée dans un acte administratif transmis à la collectivité territoriale.

Charte qualité pour la restauration dans les collèges publics landais

Le repas du midi constitue un temps privilégié de la vie quotidienne du collège, répondant à des besoins physiologiques importants de l'élève et favorisant la détente et la convivialité.

Si la mission nutritionnelle, l'impératif de sécurité alimentaire ou l'éducation à l'équilibre alimentaire et l'apprentissage du goût sont au cœur de la restauration scolaire proposée au sein du collège, d'autres dimensions sont à considérer notamment celles relatives aux politiques sociales, à un environnement préservé et au développement économique territorial responsable.

Par l'adoption de cette première « charte qualité » qui s'applique à compter du 1er janvier 2012, le Conseil général réaffirme avec force l'attention qu'il porte à la qualité des repas servis aux élèves dans les collèges landais ainsi qu'à l'organisation afférente.

La présente charte est partie intégrante du règlement départemental du service annexe de restauration scolaire et d'hébergement adopté par délibération du Conseil général des Landes lors de sa séance du 21 octobre 2011.

Chaque conseil d'administration de collège définira les dispositions locales permettant l'application de la charte et sera amené à se réunir régulièrement pour effectuer des points d'étapes ; un bilan annuel sera effectué et délibéré.

Au même titre que pour l'ensemble du service annexe de restauration, chaque collège conserve la liberté d'organisation complémentaire pour autant que les dispositions prises localement ne soient pas contradictoires aux objectifs départementaux et aux règles définies par le règlement départemental (dont la présente charte).

La mise en œuvre de cette charte requiert la pleine implication de tous les acteurs de la communauté éducative : équipes de direction, enseignants, équipes administratives et techniques, parents d'élèves, collectivités. Le « travailler ensemble », dans un respect mutuel des rôles et fonctions de tous les intervenants, doit permettre la réalisation des objectifs.

Ceux-ci s'inscrivent dans une démarche pérenne et progressive, la qualité étant mise en avant dans tous les secteurs :

1) Accueil et cadre de vie

- Limiter et aménager le temps d'attente avant l'entrée au service de restauration,
- Offrir la possibilité à chaque usager de prendre son repas selon son rythme de vie, faire de la pause repas un temps de transition avec le temps scolaire,
- Tendre vers un temps de pause repas d'au moins 30 minutes (ou approchant) consacré à la seule prise du repas, en fonction des contraintes organisationnelles propres à chaque structure et la priorité étant donnée aux élèves pour le service,
- Proposer (Département) des équipements de qualité et renouvelés, notamment par la réalisation des travaux nécessaires (volet « cuisine » du Programme Pluriannuel des Investissements « collèges » 2016-2020) et des dispositifs incitatifs (co-financements).

2) Prestations

- Proposer une offre de repas diversifiée permettant le respect de l'équilibre alimentaire, contribuant aux apports journaliers recommandés et respectant les règles de laïcité du service public,

  Le Département met à disposition des établissements l'outil dédié à la restauration scolaire « Nourrir ma tribu » constituant une aide dans l'élaboration des menus.
- Proposer des menus réalisés à partir d'un plan alimentaire en accord avec les recommandations nutritionnelles du PNNS 2 (Programme national nutrition santé) et du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition),
- Favoriser une offre alimentaire privilégiant l'utilisation des produits frais, de 1ère gamme pour les hors d'œuvre et les légumes d'accompagnement,
- Soigner la présentation des plats,
- Développer un temps d'éducation nutritionnelle,
- Envisager des mesures pour limiter le « gaspillage ».

3) Qualité des produits et approvisionnement

- Assurer une prestation diversifiée, cuisinée avec soin et favorisant l'apprentissage du goût et des saveurs,
- Proposer une cuisine alliant tradition et modernité,
- S'engager dans une démarche favorisant un approvisionnement cohérent en terme de préservation de l'environnement, (nature et volume des emballages, transport, recyclage des contenants…),
- Tenir compte de la saisonnalité des produits,
- Favoriser l'achat de produits sous signes officiels de qualité et d'exploitation en agriculture durable,
- Privilégier les matières premières ne contenant pas d'OGM,
- Privilégier l'allotissement conformément au Code des marchés publics et intégrer, lorsque cela est pertinent, les possibilités permises par le même Code dans le domaine environnemental et/ou social,
- Disposer d'un référentiel des producteurs landais habilités à intervenir en restauration collective. Outre ce point conventionné entre les producteurs et le Département, celui-ci initiera plus largement des actions de sensibilisation et d'information qui seront proposées auprès des équipes de Direction et des cuisiniers des collèges.

  Le Département met à disposition des établissements la plateforme « Agrilocal » permettant de faciliter les achats provenant de circuits courts tout en respectant les règles de la commande publique.

4) Sécurité alimentaire

- Respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Réaliser des autocontrôles réguliers en complément des analyses microbiologiques commandées au Laboratoire Départemental et payées par le Conseil général,
- Disposer d'ici à 2013 d'un Plan de Maîtrise Sanitaire dans chaque collège en partenariat avec le Département et le « Laboratoires des Pyrénées et des Landes »,
- Favoriser l'accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés.

5) Gestion du service

- Limiter l'attente et les creux au service de restauration par la mise au point de planning de passage permettant une régulation des flux efficace sur l'ensemble des services,
- Développer et organiser (Département) le plan de formation des agents techniques départementaux intervenant sur le service de restauration font partie intégrante du projet,

Les priorités de ce plan portent sur l'HACCP, la formation d'un second de cuisine dans chaque établissement, l'introduction du Bio, la Formation à la Prévention des Risques liés à l'Activité Physique.

6) Suivi de la qualité

- Organiser (par chaque établissement) des enquêtes pour mesurer la satisfaction des usagers,
- Mettre en place des outils d'indicateurs de performance,
- Effectuer un bilan du fonctionnement de la restauration et de la satisfaction des usagers en partenariat avec l'ensemble des acteurs concernés au moins 1 fois par an (en fin de chaque année scolaire) et le communiquer au Conseil général.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE des MATIERES

Décision Modificative n° 2-2016 - Ouverture

Volume 1

N°s	Titres des rapports	Service intéressé	Pages
	H. - <u>EDUCATION</u> <u>JEUNESSE</u> <u>SPORTS</u>		
H. 1	Collèges – Budget 2017	Direction de l'Education, de la Jeunesse et des Sports	1