



RESTAURATION SCOLAIRE

Les collectivités territoriales sont responsables de l'organisation du service de la restauration scolaire et définissent les tarifs applicables, en fonction de certains critères prévus par la réglementation.

Des aides peuvent être accordées aux familles les plus défavorisées pour payer les frais de cantines de leurs enfants.

La compétence des collectivités territoriales

Dans le primaire, la restauration scolaire est à la charge des communes et gérée par la caisse des écoles. Les communes assurent elles-mêmes le service ou le délèguent à des sociétés de restauration privée.

Le département a la responsabilité de la mise en œuvre de la restauration scolaire dans les collèges publics, et ce en terme de personnel, d'équipements et de tarification.

La région a la responsabilité de l'organisation de la restauration scolaire dans les lycées.

Quant aux établissements privés hors contrat, ils peuvent soit assurer eux-mêmes la restauration scolaire ou faire appel à un traiteur, soit demander aux parents de fournir à leurs enfants des paniers-repas.

Les tarifs et les aides

La fixation des prix est assurée par la collectivité territoriale compétente sous sa responsabilité.

Pour les élèves de l'enseignement public, les prix de la restauration scolaire ne peuvent être supérieurs au coût par usager des charges supportées. Cette disposition plafonne les tarifs de la restauration scolaire afin qu'ils ne puissent pas excéder le montant des charges supportées pour la fourniture des repas.

La collectivité territoriale doit déduire du coût supporté les subventions de toute nature qu'elle peut percevoir, pour quelque motif que ce soit, au titre du service de la restauration scolaire.

Les tarifs peuvent être modulés en fonction des ressources des familles et du nombre de personnes vivant au foyer.

Dans le primaire, la commune peut fixer la participation financière des familles sur la base du quotient familial.

Des aides aux familles les plus défavorisées peuvent être accordées par le fonds social pour les cantines, le fonds social collégien ou encore le fonds social lycéen, gérés par les communes et les départements.

Des menus adaptés aux besoins des enfants

Afin de garantir l'équilibre alimentaire, quelques principes doivent être respectés :

- à chaque repas, propositions de quatre à cinq plats (dont au moins un plat principal avec une garniture) et un produit laitier ;
- assurer une variété minimale des plats servis ;
- proposer des portions de taille adaptée ;
- définir des règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Textes applicables

- Code de l'éducation : articles R. 531-52 et R. 531-53
- Code rural et de la pêche maritime : articles L. 230-5 et D. 230-25
- Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Liens et adresses utiles

- ✓ Site de l'éducation nationale :
- la restauration à l'école ;
- la restauration au collège et au lycée.

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisée septembre 2017