

Cadre général

Axes et objectifs de référence :

Faciliter l'accès des services à tous

« Améliorer l'accès de tous, en particulier des enfants handicapés ou en difficulté, aux collèges et à leurs services par (...) l'accès des collégiens à une restauration de qualité »

Mieux vivre ensemble :

« Favoriser les actions visant l'éducation à la citoyenneté (...) »

Direction// service ou pôle d'affectation : DFCASI

Référence au programme, schéma, mission existant :

Description de l'action actuelle :

- dans le cadre de la loi du 13 août 2004 la gestion des personnels techniciens, ouvriers et de service des collèges a été confiée au Conseil général à compter de janvier 2005 ; de nouvelles missions, en particulier la restauration ont également été transférées aux départements.
- le tarif des cantines au sein des collèges est fixé librement par le Conseil d'administration du collège (par le Conseil municipal lorsque les élèves déjeunent dans les restaurants municipaux), avec des écarts allant de 2,20 € à 2,90 € ; l'augmentation annuelle est encadrée par l'Etat, qui fixe chaque année le taux maximum d'augmentation.

Description du projet

Objectifs :

- Permettre l'accès à la restauration collective à tous les collégiens
- Permettre l'égalité de tous au collège

Description du projet :

1. *bénéficiaire / public cible :*

- les 25 000 collégiens scolarisés dans les 63 collèges publics du département (aujourd'hui 80% d'entre eux sont demi-pensionnaires)

2. *Présentation du contenu du projet :*

L'objectif est d'instaurer, dans un souci d'égalité, un tarif unique dans tous les services de restauration des collèges et également de proposer, à tarif unique, des repas de même qualité. L'harmonisation des tarifs pourrait passer par une péréquation entre collèges et une prise en charge partielle du différentiel par le Conseil général.

Par ailleurs, pour permettre à tous les collégiens qui le souhaitent de déjeuner au collège, il est souhaité que la notion de quotient familial soit introduite de façon à moduler les tarifs en fonction de la situation financière des familles.

3. *Moyens et coûts :*

A évaluer

Modifications proposées par rapport à l'existant :

Tarif unique restauration d'un collège à l'autre

Prise en compte du quotient familial

Intervention financière nouvelle du Conseil général

Etat d'avancement et prochaines étapes d'élaboration du projet :

1. Analyse de l'existant (tarifs actuels, modes de fonctionnement ; une note et un cahier des charges pouvant servir de base à une prochaine étude ont été établis)
2. Simulations financières, élaboration de propositions en lien avec les représentants des collèges et de l'inspection académique (groupe de travail)
3. Discussions avec les CA des collèges
4. Choix du tarif unique
5. mise en place du tarif unique

Indicateurs de suivis :

Nombre de collégiens déjeunant à la cantine en 2006

Nombre de collégiens déjeunant à la cantine après la mise en place du tarif

Délais : mise en place du tarif unique si possible à la rentrée scolaire 2007

Acteurs

Elu référent : Daniel Créoff

Chef de projet/Référent : Laurence MOURRAIN

Partenaires internes : DECS, DRH

Partenaires externes : Inspection d'Académie, Collèges, Associations de parents d'élèves, professeurs ...