



**CONCOURS INTERNE
DE REDACTEUR TERRITORIAL – 2004
Spécialité : «Administration générale»**

Epreuves écrites d'admissibilité du 15 septembre 2004

**Note administrative à partir d'un dossier portant sur le droit public en relation
avec les missions des collectivités territoriales**

Durée : 3 H

Coefficient : 4

Le maire de la commune dans laquelle vous exercez vos fonctions de rédacteur territorial souhaite proposer prochainement à son conseil municipal l'ouverture d'une cantine scolaire. Afin de finaliser techniquement et juridiquement sa proposition, qu'il devra exposer lors du prochain conseil municipal, il vous sollicite sur ce sujet en vous demandant de faire le point sur les différentes possibilités qui s'offrent à lui pour organiser la gestion de ce service public. Vous lui répondez au moyen d'une note administrative en prenant appui sur le dossier documentaire ci-joint.

DOCUMENT 1 :

SENAT, Carrefour des collectivités locales,
"Peut-on cumuler, sur une même facture les frais de garde de cantine
et les frais de cantine, ou doit-on distinguer ?", nov. 1999

2 pages

DOCUMENT 2 :

CADEAU (E), "Le principe d'égalité", in Villiers (M. de),
Droit public général, 2^{ème} édition, 2003, Litec, pp. 516-519

2 pages

DOCUMENT 3 :

DURRECHE (P), "Restauration, les formules à la carte",
La lettre du cadre territorial, n° 271, 15 mars 2004, p. 22 s.

9 pages

.../...

DOCUMENT 4 :

Conseil d'Etat, sect. 5 octobre 1984, Préfet,
commissaire de la République du département de l'Ariège (Extraits)

1 page

DOCUMENT 5 :

LONG (M), "Restauration scolaire", JCN Collectivités territoriales,
fasc. 700, juillet 2003, (Extraits)

7 pages

DOCUMENT 6 :

Santé publique, 8 novembre 2000,
"J.P. Delevoye recommande aux maires d'exiger de leurs fournisseurs une totale traçabilité"

1 page

DOCUMENT 7 :

GUIBERT (F), "Que mangent nos enfants à la cantine ?",
60 millions de consommateurs, n° 342, septembre 2000, p. 14 s.

4 pages

DOCUMENT 8 :

Ville de Brest, Tarifs des restaurants scolaires,
haltes d'accueil, centre de loisirs et campings, 2003-2005

2 pages

<p>Ce sujet comporte 30 pages (dont 2 pages d'énoncé et 28 pages de documentation)</p>
--

①

Document 1 : SENAT, Carrefour des collectivités locales, "Peut-on cumuler, sur une même facture les frais de garde de cantine et les frais de cantine, ou doit-on distinguer ?", nov. 1999. (2 Pages)

Le 25 novembre 1999

Peut-on cumuler, sur une même facture, les frais de garde de cantine et les frais de cantine, ou doit-on distinguer ?

a) En ce qui concerne tout d'abord le point de savoir si on peut cumuler sur une même facture les frais de garde et les frais de cantine ou si on doit les distinguer, il ne paraît pas exister de règle précise. Toutefois, dans un souci de transparence et de meilleure présentation comptable, il semble souhaitable de recommander aux maires concernés de distinguer clairement ces deux postes, ce qui écartera tout risque de suspicion et de contentieux de la part d'éventuels contestataires.

b) S'agissant de l'augmentation du prix des repas, celle-ci est strictement réglementée. En effet, si les tarifs publics locaux sont dans leur quasi-totalité librement fixés par les collectivités locales depuis le 1^{er} janvier 1987, un dispositif d'encadrement a été maintenu en ce qui concerne les tarifs des cantines scolaires, justifié par le monopole de fait dont disposent les établissements d'enseignement à l'égard des familles.

Le taux de hausse est donc fixé chaque année par arrêté ministériel en fonction de l'évolution des prix et pour donner une certaine souplesse à ce dispositif très contraignant, une dérogation préfectorale permettant une hausse supplémentaire de 5 % peut être accordée par le préfet si la participation demandée aux parents est inférieure à la moitié du coût réel des repas.

Lorsqu'un prestataire de services prétend imposer une hausse supplémentaire au taux autorisé pour l'année en cours et si la commune ne peut bénéficier de la majoration supplémentaire de 5 %, elle n'est en aucun cas fondée à répercuter cette hausse sur les frais de garde, sans quoi le dispositif d'encadrement ci-dessus rappelé perdrait toute raison d'être.

La commune doit tout d'abord examiner le bien-fondé des prétentions de son prestataire de repas. En effet, les contrats qui sont conclus à cet effet contiennent généralement des formules de révision de prix dont il convient de vérifier qu'elles sont correctement appliquées.

Elle peut aussi essayer de faire pression sur le prestataire en lui laissant entendre que le contrat pourrait ne pas être renouvelé lorsqu'il viendra à échéance.

En cas d'échec de ces démarches, il ne reste plus d'autre possibilité à la commune que de prendre elle-même en charge le supplément de prix, en attendant que le contrat en cours vienne à échéance et soit remplacé, si cela est possible, par un nouveau contrat moins désavantageux pour elle.

c) Si une commune souhaite modifier la tarification des repas de cantine, elle est parfaitement en droit de substituer un système forfaitaire au système du paiement au ticket.

Le forfait a l'avantage de permettre d'offrir aux familles des prix de repas d'un coût minimum.

Toutefois, il conviendra de veiller à ce que cette nouvelle tarification n'ait pas des effets pervers, ce qui serait le cas si un élève désireux de prendre à la cantine seulement un ou deux repas par semaine devait acquitter la totalité du forfait. C'est pourquoi diverses modalités sont possibles :

- juxtaposition d'un système forfaitaire et d'un système par tickets d'un prix unitaire plus élevé pour tenir compte de la charge supplémentaire ainsi créée ;
- forfait modulé qui permet aux familles de prévoir leurs dépenses en fonction du nombre de jours effectifs de fréquentation du service de restauration par leurs enfants ;
- ou encore forfaits trimestriels inégaux afin de tenir compte d'une fréquentation traditionnellement plus intense au premier trimestre scolaire qu'en fin d'année.

Les communes ont donc toute une gamme de possibilités qui leur permet de tenir compte de l'organisation de l'emploi du temps des élèves, d'organiser au mieux les prestations fournies et de respecter l'équilibre financier du service.

[REDACTED]

A - Les "lois de Rolland"

563. - Les lois de Rolland, dans leur formulation classique et initiale sont au nombre de trois, elles s'expriment sous la forme des principes "d'égalité" (1), de "continuité" (2), et "d'adaptation" (3). Il s'agit bien de "lois", au sens physique du terme, en ce sens que ces principes sont sensés découler d'un rapport de nécessité régissant le fonctionnement normal et *quasi-naturel* du service public, noyau dur de leur régime juridique.

1° - Le principe d'égalité

564. - Le principe d'égalité constitue assurément l'un des éléments centraux du patrimoine républicain français, cet ensemble de normes et de valeurs, forgé sur l'établissement révolutionnaire et qui malgré les changements de régimes politiques continue d'être un élément structurant du droit public français. L'article premier de la Déclaration des Droits de l'Homme et du citoyen du 26 août 1789 ne proclame-t-il pas que "les hommes naissent et demeurent libres et égaux en droits" ? Et, la Constitution du 4 octobre 1958 ne prend-elle pas soin, à son tour, d'indiquer d'emblée, dans son article premier d'abord que la République "assure l'égalité devant la loi de tous les citoyens", et immédiatement après, dans son article 2, que la devise de cette République repose toujours sur le célèbre triptyque "Liberté, Egalité, Fraternité" ? Ceci explique en partie le fait que le principe d'égalité est probablement, parmi les "lois de Rolland", celui auquel les citoyens font le plus souvent référence dans leurs revendications face à l'administration elle-même ou aux autres usagers du service public. Que l'on songe aux étudiants d'une même promotion qui au nom du principe d'égalité contestent la nature différente des épreuves de l'examen terminal qui peuvent varier d'un enseignant à l'autre, que l'on songe aussi aux opposants politiques à la municipalité Front National de Marignane qui, en 1998 contestent l'aide apportée par la commune à une association "caritative" dont l'activité est exclusivement réservée aux "citoyens français déshérités", que l'on songe enfin aux usagers du service public qui, toujours au nom du principe d'égalité contestent les discriminations tarifaires pratiquées par l'administration en matière de cantines scolaires par exemple. Mais, souvent aussi ils déforment le principe, ignorant à la fois sa signification et les conditions juridiques de sa mise en œuvre.

565. - La valeur juridique du principe d'égalité est connue. Dès 1951 le conseil d'Etat en fait explicitement un principe général du droit (CE 19 mars 1951, *Société des concerts du Conservatoire, GAJA*), ce qui lui confère une valeur supra-décrétale, tandis que de son côté, le Conseil constitutionnel l'érige en principe à valeur constitutionnelle dans sa décision du 27 décembre 1973 (n°73-51 DC, *Taxation d'office*). Cependant, le principe d'égalité, bien qu'étant ainsi doté d'une telle force normative, ne doit pas être assimilé à un concept abstrait qui conduirait à une confusion entre "égalité" et "uniformité", mais il s'apprécie au contraire à partir de l'équation suivante : "traitement égal à situation égale". Ceci indique clairement que des discriminations sont possibles et peuvent être justifiées sans porter atteinte au principe d'égalité, dès lors qu'elles se fondent sur "une différence appréciable de situations".

La mise en œuvre du principe d'égalité est donc conditionnée par l'appréciation d'une différence ou d'une identité de situations, ce qui, bien évidemment, est de nature à rendre difficile l'établissement d'une grille d'analyse rigoureuse, pour l'administration mais

aussi pour le juge, dont les solutions sont parfois empreintes d'un subjectivisme assez marqué. Ceci apparaît assez nettement lorsque l'on envisage, comme nous le ferons ici, le principe d'égalité au regard des usagers du service public et des tarifs qui leur sont appliqués, une jurisprudence fournie existe en ce domaine. Mais, ce principe ne concerne pas seulement les usagers, son champ d'application est plus large, il concerne autant les cocontractants de l'administration (quand celle-ci n'a pas la liberté de les choisir), que les agents du service public (égalité d'accès à l'emploi, égalité de traitement des fonctionnaires d'un même corps, etc.). On ajoutera également, qu'il s'applique aussi bien au SPA qu'aux SPIC (CE 14 janvier 1991, *Bachelet*).

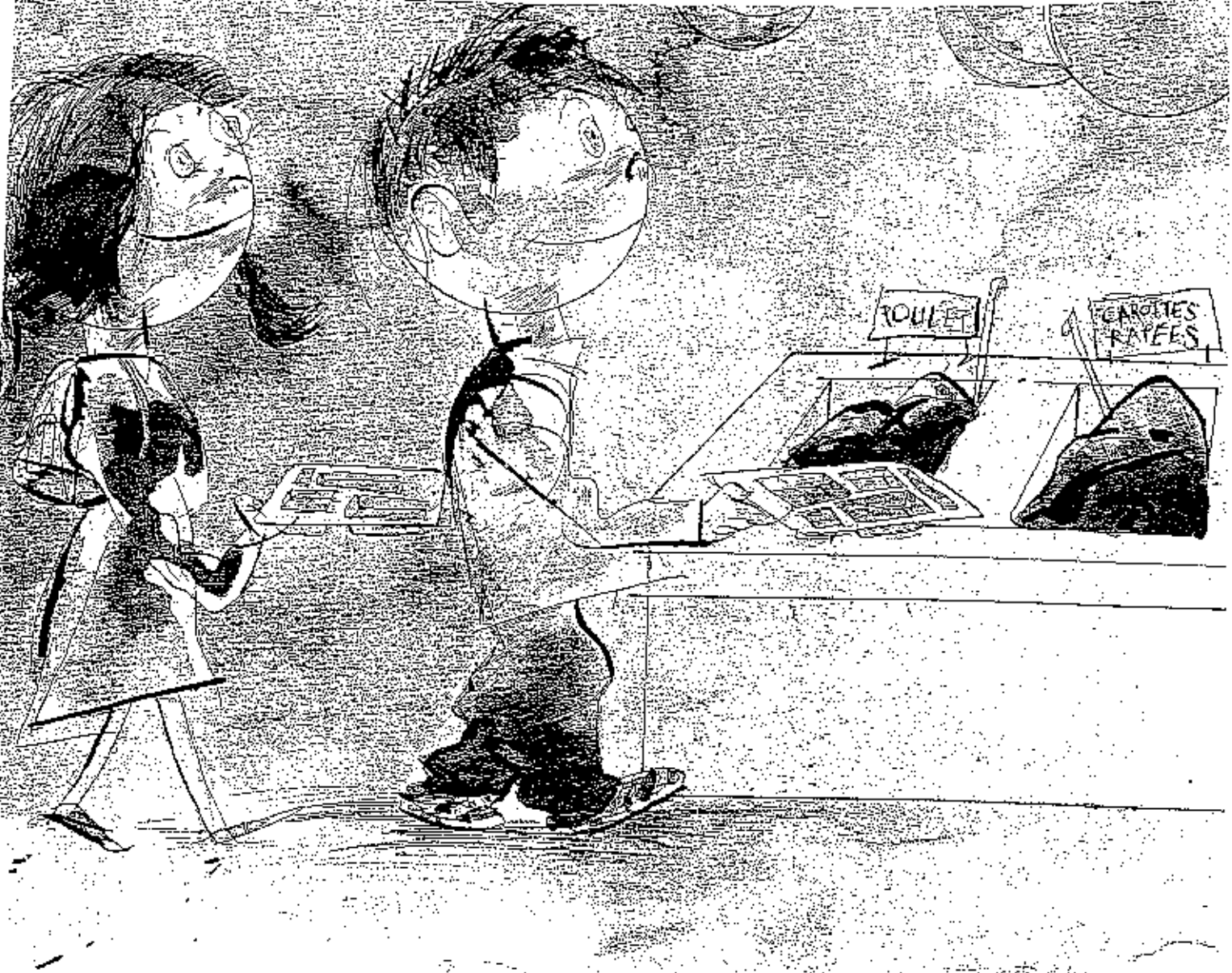
Dans l'arrêt *Denoyez et Chorques* par exemple, (CE 10 mai 1974, *GAJA*), des propriétaires de résidences secondaires sur l'île de Ré contestaient la discrimination tarifaire opérée à leur encontre par la régie qui exploitait le bac permettant d'accéder à l'île, et qui conduisait à leur appliquer un tarif moins avantageux que celui pratiqué pour les propriétaires résidant sur l'île de manière permanente. Le Conseil rejettera la demande des requérants, en indiquant d'une manière assez discutable, en termes de libertés publiques en particulier, d'une part " qu'il existe, entre les personnes résidant de manière permanente à l'île de Ré et les habitants du continent dans son ensemble une différence de situation ", ce que l'on peut admettre, mais d'autre part que " les personnes qui possèdent dans l'île de Ré une simple résidence d'agrément ne sauraient être regardées comme remplissant les conditions justifiant que leur soit appliqué un tarif préférentiel ", ce qui apparaît plus critiquable. Combien de jours par an faut-il occuper une maison pour qu'elle ne soit plus une " simple résidence d'agrément " ? Par ailleurs le critère de la résidence peut aussi constituer un critère de discrimination tarifaire en matière de cantine scolaire, permettant par exemple à une commune de décider que les enfants de la commune paient moins cher que ceux de la commune avoisinante fréquentant la même cantine, à condition que le tarif le plus élevé ne dépasse pas le coût de revient du service (CE 5 oct. 1984 *Commissaire de la république de l'Ariège*). En revanche le juge n'admet pas les discriminations fondées sur la prise en compte des revenus des usagers (voir par exemple à propos d'une école de musique : CE 26 avril 1985 *Ville de Tarbes*).

L'examen de la jurisprudence, tant du Conseil d'Etat que du Conseil Constitutionnel, permet de préciser les hypothèses de dérogations au principe d'égalité, c'est-à-dire de traitements différents, mais pourtant justifiés en droit, entre des usagers placés dans les mêmes conditions. Deux séries de dérogations semblent ainsi possibles.

Les premières peuvent résulter de la loi, dès lors d'une part que celle-ci respecte les normes à valeur constitutionnelle (ce qui interdit bien évidemment au législateur d'établir des discriminations fondées sur la race, l'opinion ou la religion par exemple), et d'autre part que, d'après la jurisprudence du Conseil constitutionnel, le législateur fonde les discriminations sur des différences appréciables de situations.

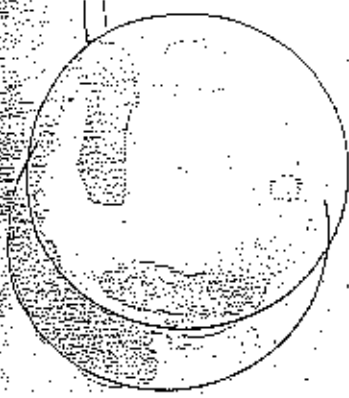
La seconde série de dérogations au principe d'égalité est liée aux nécessités de l'intérêt général. Ainsi, la prise en compte des revenus de l'utilisateur n'est pas un critère de discrimination possible (Cf. l'arrêt *Ville de Tarbes* précité), sauf si un intérêt général le justifie (CE 20 janv. 1989 *CCAS de La Rochelle*, à propos d'une crèche municipale), encore faut-il, d'après la jurisprudence administrative, que la nécessité d'intérêt général soit liée à l'objet du service ou aux conditions d'exploitation (ainsi dans l'affaire *CCAS de La Rochelle*, le Conseil d'Etat prend en compte le fait que se sont essentiellement des redevances des usagers qui constituent le mode de financement de la crèche), par ailleurs, et en toute hypothèse la discrimination, même fondée sur l'intérêt général, ne doit pas conduire à interdire l'accès au service public pour certains usagers.

Emmanuel CADEAU
"Le principe d'égalité",
in Villiers (M. de) *Dir, Droit public général*,
2^{ème} éditions, Litec, pp.516-519.



RESTAURATION

les formules à la

BEEFSTEAK
RACHIS

MURÉE

ILES
FLOTTANTES

YAOURT

AU



Achat de produits industrialisés bon marché, économie de main d'œuvre... les collectivités s'attachent à « serrer » le prix du repas avec des conséquences parfois négatives sur la qualité. Il est pourtant possible de diminuer les coûts en conservant une bonne administration de la chaîne commande - production - facturation. Plusieurs solutions sont possibles avec leurs avantages et leurs inconvénients.

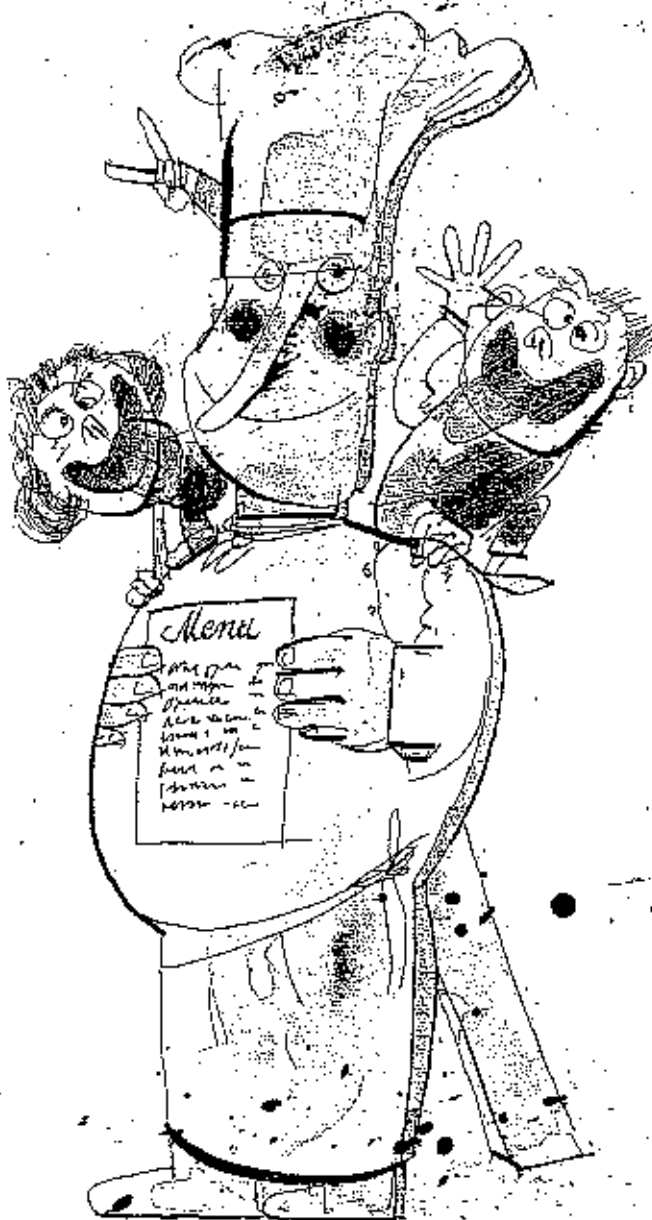
SCOLAIRE :

carte

PHILIPPE DURRÈCHE
CONSULTANT,
GÉRANT DU CABINET RSD

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée. 20 % en total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir. Aujourd'hui, six millions d'enfants fréquentent la restauration scolaire, soit un élève sur deux.

*Il faut parfois
accepter le contentieux
et s'en remettre au bon sens du juge*



Les municipalités sont ainsi compétentes pour la restauration du premier cycle : écoles maternelles et élémentaires. Les collèges et les lycées gèrent leur restauration dans des locaux construits et équipés par les départements et les régions.

Le service de restauration peut être segmenté en trois fonctions autonomes :

- une fonction « production » (fabrication des repas) ;
- une fonction « service » (service des repas, nettoyage des locaux, vaisselle) ;
- une fonction « facturation-caissement ».

Ces trois fonctions sont indispensables mais sont dissociables au niveau des intervenants.

Juridiquement, une collectivité a trois solutions pour organiser son service :

- la régie (directe) ;
- le marché public (qui se passe dans le cadre de la régie) ;
- la délégation de service public, avec deux variantes : la concession et l'affermage.

La régie intéressée, qui est la 3^e variante de la délégation de service public, n'existe pas en restauration municipale. L'obligation de transparence liée au principe de la régie s'oppose aux pratiques opaques des marges arrières des entreprises de restauration. L'absence de tout risque fragiliserait de surcroît de tels contrats.

Techniquement, deux « grandes » solutions :

- la cuisine sur place, on parlera de restauration « sur place » ;
- l'approvisionnement en repas tout préparés par des cuisines centrales en liaison froide, on parlera de restauration différée.

Les repas achetés préparés en liaison chaude n'existent plus : les risques sanitaires, la limitation spatio-temporelle, la pénibilité du travail ont eu raison de cette technique. La liaison chaude subsiste de manière marginale notamment dans les petites collectivités. La restauration peut être différée dans le temps (repas préparés à l'avance) et/ou dans l'espace (lieu de

production et de consommation différents). On évoquera toutefois l'assistance technique qui constitue un hybride de régie directe et de sous-traitance.

L'exploitation en régie avec cuisine par le service

L'exploitation d'un service en régie est une exploitation directe du service. Le personnel employé dans ce cadre est du personnel de la collectivité.

Les avantages liés à cette solution sont les suivants :

- autonomie du service ;
- possibilité d'utiliser le service pour de multiples missions autres que la restauration scolaire mais fréquentes dans les collectivités (potés, cocktails, repas) ;
- pas de TVA ;
- le personnel est en règle générale dévoué au service public et stable ;
- en général, une bonne qualité des repas.

Les inconvénients ne sont pas négligeables :

- le statut de fonctionnaire ne présente pas la souplesse nécessaire à des missions limitées au temps scolaire (contrats intermittents scolaires, temps partiel) ;
- l'absentéisme doit être compensé par des recrutements ;
- les services sont souvent laissés à l'abandon par les équipes municipales ;
- inadéquation commerciale du Code des marchés publics aux achats de denrées ;
- défaut de comptabilité analytique et de comparaison avec le privé.

Un bon conseil

Sur l'administration des ventes, les villes gagneraient à effectuer annuellement un état de rapprochement entre « repas produits », « repas livrés » et « repas facturés ». Dans cette dernière catégorie, ne pas oublier d'ajouter les avantages en nature des repas fournis « gratuitement » au personnel de service et autres agents. Des écarts pouvant aller jusqu'à 15 % sont parfois constatés. Pour limiter ces dérives, et dans

tous les cas où la prestation est achetée à un prestataire, la commande des repas doit être celle du matin, réalisée après le pointage du matin. Le rapprochement est alors facile : repas produits = repas livrés. Dans un marché public, il ne reste plus à valider que : repas livrés = repas facturés. Dans une DSP, cette équation est automatique, le délégataire facturant lui-même les repas.

En vérité, les services de restauration en régie qui fonctionnent bien donnant de meilleurs résultats que dans le privé au sens de la satisfaction des usagers. Un mauvais fonctionnement se traduit souvent par un esprit d'abandon, reproché par les agents eux-mêmes, des installations obsolètes, le non-respect des bonnes pratiques, un prix élevé.

En conclusion, les lois sociales (Code du travail, statut de la fonction publique), juridiques (Code des marchés publics) jouent contre le service public : plus lourd à administrer et plus cher. Il ne peut trouver sa justification que dans une qualité de restauration et une attention de proximité supérieures.

Marché public de prestations de service avec gestion à forfait par le prestataire

La collectivité passe un marché public avec une entreprise de droit privé (ou

une autre collectivité ou établissement public) pour lui confier la gestion soit de la seule cuisine, qui peut être centrale, soit du service complet de restauration (production et service des repas, hors encaissement qui reste du ressort de la régie). Le nouveau CMP permet à la collectivité d'opter pour la procédure d'appel d'offres ouvert, ou, nouveauté, pour la procédure négociée en application de l'article 30.

Dans ce marché, qui est passé rappelons-le dans le cadre de l'exploitation en régie, le prestataire s'engage pour un prix forfaitaire à assurer une prestation avec son personnel et se fait rémunérer sur la base du nombre de prestations commandées ou livrées selon le cahier des charges établi par la collectivité.

Les investissements sont faits par la collectivité, l'entretien également, sauf exception.

Le personnel est forcément de droit privé. Dans la théorie, aucun personnel de la collectivité ne peut être mis à la disposition du prestataire. Dans les faits, afin d'éviter des licenciements, il est courant que certains postes, notamment des agents de service, soient maintenus dans le service et « mis à disposition » sous réserve d'inclure le montant estimé de cette prise en charge dans l'assiette de la TVA payée par le prestataire. Le prix doit évidemment être établi en conséquence. Par ailleurs, les conditions de son remplacement, y compris durant ses congés ou en cas de maladie, doivent être mentionnées dans le marché (ceci est rarement fait).

L'alimentation doit être équilibrée et répartie au cours de la journée



Concernant les repas pour tiers, le titulaire du marché peut être autorisé par la collectivité à se servir de ses biens (cuisines, équipements et matériels, fluides) pour fournir des repas pour tiers. En règle générale, il est prévu le versement d'une redevance proportionnelle au nombre de repas servis. Toutefois, cette redevance est rarement garantie, c'est-à-dire que cette ressource peut n'être qu'aléatoire. Il convient d'être très prudent sur l'usage de cette possibilité.

Les avantages sont les suivants :

- gestion administrative très simple (une facture en fin de mois) et par faite (on paye le nombre de repas commandés le matin) ;
- simplicité de la gestion technique pour la collectivité, notamment en personnel ;
- prix sensiblement inférieurs à la gestion directe ;
- marchés de courte durée (la recommandation est d'un an renouvelable).

Les inconvénients sont :

- perte de contrôle sur le service ;
- divergence des intérêts des parties, voire antagonisme ;
- nécessité d'une forte implication dans le contrôle et le suivi pour obtenir de la qualité.

Délégation du service public par concession ou affermage

Le mode d'attribution de ces marchés auxquels peuvent concourir toutes les entreprises privées et même publiques est encadré par les lois Sapin du 29 janvier 1993 et Murcef du 11 décembre 2001 : appel public à la concurrence, sélection des candidats, négociations libres menées par le maire, attribution par l'autorité représentant la personne publique.

Six millions d'enfants fréquentent la restauration scolaire, soit un élève sur deux

Le personnel est de droit privé mais le personnel titulaire de la collectivité peut y être employé dans le cadre juridique du détachement. Il conserve dans ce cas tous ses droits, y compris ceux d'avancement.

La délégation doit porter sur l'ensemble du service public délégué, c'est-à-dire sur les trois fonctions composant une prestation de restauration scolaire : la fabrication des repas, le service des repas dans les écoles et la facturation-encaissement. Certains contrats prévoient que le service peut être laissé à la

charge de la collectivité. Selon notre analyse, ces restrictions à la délégation font courir un risque de nullité au contrat, bien qu'il n'existe aucune jurisprudence à ce sujet, dans la mesure où la délégation d'un service public doit porter sur le service dans son entièreté. L'encaissement doit faire partie de la délégation dans la mesure où il s'agit d'un critère jurisprudentiel, repris d'ailleurs par la loi Murcef selon laquelle un contrat de délégation doit être substantiellement rémunéré par les résultats de l'exploitation. Il est possible de laisser les encaissements à la charge de la collectivité. Le cadre juridique sera celui d'un mandat donné par le délégataire à la collectivité d'encaisser pour son compte.

Un contrat d'affermage doit obligatoirement entraîner le versement d'une redevance correspondant à la mise à disposition des locaux dans lesquels le prestataire réalise son activité. Cette redevance n'est, en principe, pas inférieure à 5 % du montant de l'investissement. Elle porte normalement sur la valeur de l'ensemble des biens affermés, lesquels normalement devraient englober les salles à manger. Par expérience, la redevance porte uniquement sur la cuisine. Les droits d'entrée sont évidemment prohibés.



Tous les frais liés à son bon entretien sont à la charge du fermier. Le contrat d'affermage peut devenir concessif quand il met des investissements à la charge du délégataire (renouvellement de matériel par exemple). À l'issue du contrat, le délégataire a droit au remboursement de la partie non amortie des investissements réalisés. Il n'est pas juridiquement admis de prolonger le contrat de concession au motif que les biens ne seraient pas amortis. La redevance d'affermage peut être augmentée d'une deuxième redevance liée à l'autorisation donnée à l'exploitant d'utiliser les biens de la commune pour produire des repas pour des tiers. Le contrat de concession est identique, la modification portant sur les investissements de création est à la charge du délégataire. Le contrat est d'une durée permettant l'amortissement de ces investissements (en général de quinze ans) alors que la durée des contrats d'affermage est souvent (il n'y a pas de règle) de cinq ans.

Les avantages de la délégation sont les suivants :

- il s'agit d'une externalisation totale du service, libérant la collectivité de toutes les contingences liées à la gestion de celui-ci ;
- le délégataire n'est pas soumis lui-même au Code des marchés publics, il est une entreprise privée qui agit en fonction de ses intérêts.

Les inconvénients sont les suivants :

- la difficulté de rompre un contrat de délégation, difficulté de laquelle peut naître une piètre qualité des repas, car non sanctionnée par la perte du marché ;
- la longueur du contrat ;
- le prix, en général plus élevé de la prestation, car prenant en compte des dépenses parfois invisibles de la collectivité (travaux d'entretien, personnel assurant la régie...) et intégrant de réelles nouvelles dépenses (prime de détachement, taxe professionnelle).

L'achat de repas tout préparés en cuisine froide

Cette solution est réservée aux collectivités ne disposant pas ou plus de cuisine.



L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage.

Pour satisfaire ses besoins, elle va acheter des repas tout préparés soit à une entreprise spécialisée soit à une autre collectivité. Il s'agit d'un marché à bons de commande passé en application de l'article 71 du Code des marchés publics avec minimum et maximum à déterminer en volume et non pas en valeur. Le marché est passé pour un an, renouvelable au maximum trois fois par décision

Effectuer un état de rapprochement entre repas produits, repas livrés et repas facturés

de la seule collectivité. Contrairement à l'ancien code qui prévoyait que le renouvellement du marché proposé au titulaire devait recueillir son agrément (qu'il pouvait refuser), le nouveau code prévoit explicitement que le titulaire ne pourra pas s'opposer à un renouvellement décidé par la collectivité, sauf stipulation contraire dans le marché (article 15). Le risque lié à la capacité de refus du prestataire disparaît heureusement pour la sécurité du service.

Ce système possède les avantages suivants :

- c'est le plus souple : la commande est passée le matin après le pointage des enfants ;
- c'est le plus économique, notamment en raison des surcapacités des cuisines centrales déléguées et des coûts supportés par le client principal, il est clair que les prix des repas produits dans ces cuisines sont très sensiblement inférieurs au prix des mêmes repas vendus à la collectivité concédante, ce qui ne va pas sans provoquer de vives protestations de cette dernière, pouvant aller jusqu'à la résiliation.

Les inconvénients sont les suivants : la qualité,

fréquemment industrielle, et l'impossibilité d'obtenir une qualité « surmesure », même à un prix supérieur. Les professionnels considèrent aujourd'hui que pour être rentable, une cuisine doit produire 15 000 repas par jour. Les plus grandes et les projets en cours ont une capacité de 30 000 repas par jour. On y achète des produits industriels et on les reconditionne : le travail du produit – la « cuisine » – n'existe pas.

Ajoutons que le marché peut prévoir le service des repas. Il s'agira alors d'un marché de fournitures et de service.



La Ferrière : une expérience à multiples facettes

Cette ville de Vendée devait résoudre cette problématique : une école publique (200 repas par jour) en régie, une école privée (200 repas par jour), un centre de loisirs géré par une association de parents faisant sa cuisine les mercredis et durant les vacances scolaires. Chaque structure faisait sa cuisine dans ses propres locaux, tous plus ou moins obsolètes. Vint se greffer la construction en 1997 d'une maison de retraite en centre ville avec une restauration pour 80 personnes. La solution fut de surdimensionner la cuisine de la maison de retraite pour la transformer en cuisine centrale. On aboutit au schéma suivant : cuisine sur place pour la maison de retraite ouverte 7 jours sur 7, cuisine centrale en liaison chaude pour les écoles et le centre de loisirs. Un marché public de prestations de service (gestion de la cuisine et livraison des repas) a été passé entre le CCAS de la ville, retenu comme autorité organisatrice, qui achète les prestations à la société privée et les revend à un prix intégrant la quote-part de ses frais (amortissement des locaux, frais de fluides et d'entretien). Ce schéma donne satisfaction et a été reconduit pour trois ans en 2004.

À Clamart, un marché à bons de commande et une liaison mixte

L'équipe élue en 2001 est confrontée à une situation difficile : cuisine centrale en mauvais état et sous-dimensionnée (3 800 repas par jour en liaison chaude), personnel en manque de qualification et de compétences, repas préparés selon la technique « d'assemblage » (on réchauffe des plats précuits), fort mécontentement des enfants et parents sur la qualité des repas. La ville a alors confié l'étude du dossier à un cabinet spécialisé et crée un comité de réflexion autour d'élus, des services et de parents usagers. Elle a décidé le maintien de la liaison chaude en écoles maternelles (50 % des repas servis) avec un objectif qualitatif élevé, mise en place d'une liaison froide en écoles primaires (1 900 repas par jour). Un appel d'offres pour l'achat de repas tout préparés en liaison froide a été lancé en application de l'article 71 du CMP (marché à bons de commande avec minimum et maximum). La ville a acheté et mis en place les équipements nécessaires (armoires réfrigérantes et fours : 97 000 euros). Des critères de qualité (viandes, produits Bio) ont été introduits dans le cahier des charges. « Deux ans après le démarrage de cette liaison mixte, dit Dominique Dubost, DGS, le bilan est très positif : une saine émulation s'est créée entre les deux « prestataires », les agents communaux sont motivés pour servir des repas de qualité, l'entreprise contrôlée en permanence par

notre responsable et la diététicienne est en concurrence... avec notre équipe « liaison chaude ». La satisfaction des enfants pour un surcoût maîtrisé ».

CONTACT : Dominique Dubost, DGS, Tél. : 01 46 62 35 14.

À Arcueil, une assistance technique

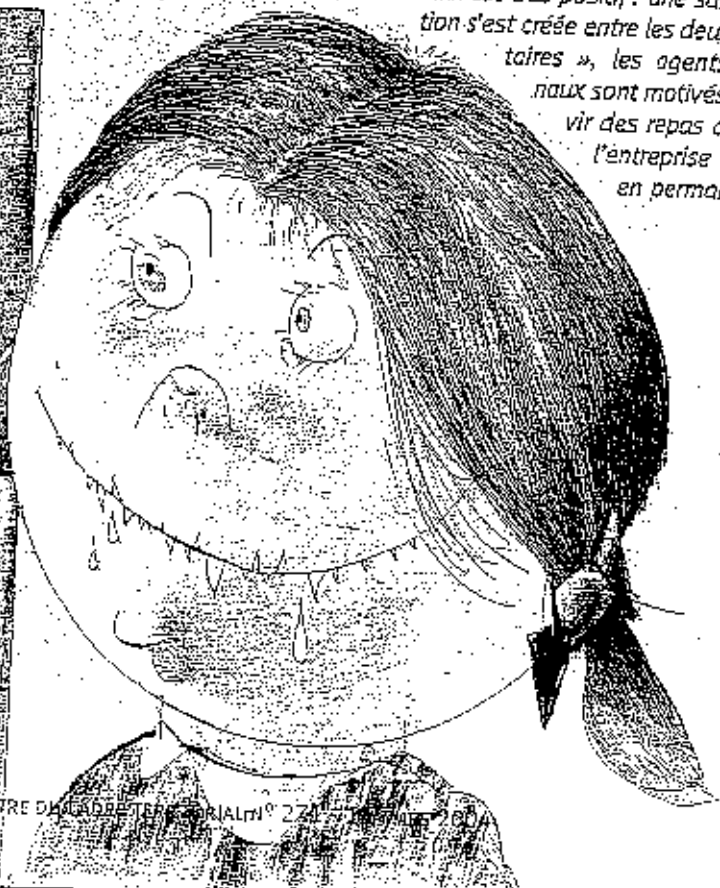
Confrontée à des dysfonctionnements : difficulté de management, application des règles d'hygiène, qualité des repas insuffisante, la ville a eu recours en 2000 à une assistance technique partielle. Elle a lancé un marché de trois ans pour une mise à disposition de deux agents : chef de cuisine et responsable de fabrication. Un autre marché sur les denrées alimentaires et un magasinier s'est chevauché avec le premier pendant un an et a entraîné de grosses difficultés de management avant un nouvel appel d'offres global (assistance technique et fourniture des denrées alimentaires). Pour ce marché, Arcueil a eu recours à un consultant extérieur qui a rédigé un cahier des charges et comparé les offres. Le système donne satisfaction :

- maîtrise du risque hygiène grâce à la compétence technique et à la motivation des agents de l'assistance technique ;
- apport du savoir faire de la structure de l'assistance technique : nutrition, relation avec les parents, etc.
- meilleur contrôle par une décomposition précise du prix de chaque repas et stabilité du coût ;
- amélioration sensible de la qualité des repas.

Les points négatifs : la formule est plus chère que la régie, même si cela reste difficile à chiffrer (la ville bénéficie du coût moindre de la centrale d'achat). Le recours à l'assistance technique suppose un bon cadrage des relations de travail avec les agents municipaux sous peine de risquer des conflits public-privé : un organigramme clair est indispensable. Le cahier des charges doit être un contrat que chaque partie doit appliquer : un contrôle régulier et fréquent de la qualité de la prestation est indispensable.

CONTACT : André Goux, DGA, Tél. : 01 46 15 09 49.

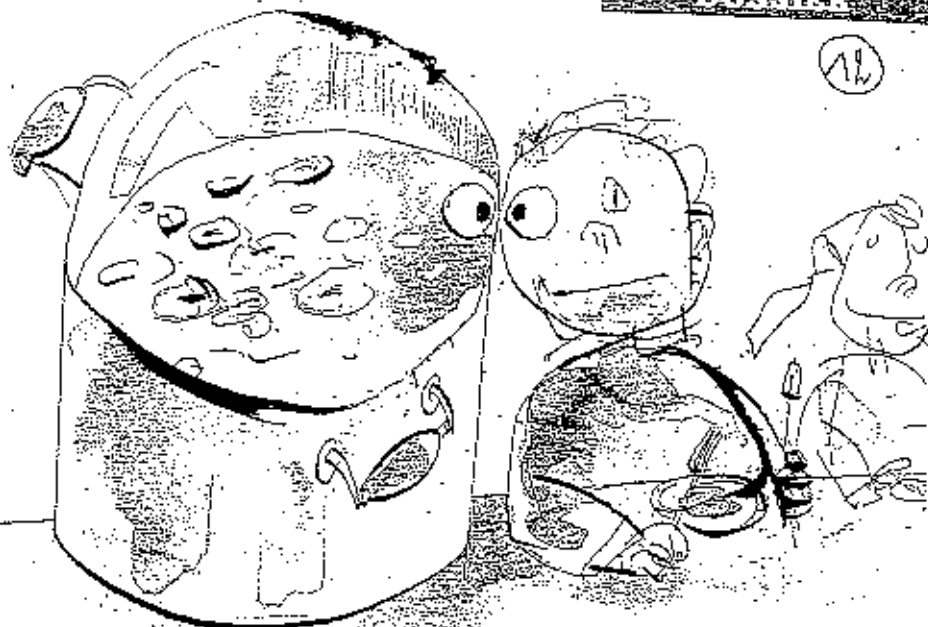
CAN
TINE



L'assistance technique

Cette solution consiste pour la collectivité qui gère sa restauration dans le cadre d'une régie à confier à une entreprise privée par un marché public (marché de fournitures s'il ne comporte que les denrées, marché de fournitures et de service s'il comporte du service) les fonctions suivantes :

- au minimum : faire les menus et assurer les approvisionnements pour un prix forfaitaire ;
- parfois : mettre à disposition un cadre chargé de diriger le service, voire d'autres agents (cuisiniers, magasiniers, etc.).



Agents détachés ou personnel mis à disposition

Dans le cadre du passage de la régie à la sous-traitance, le devenir du personnel de la collectivité constitue une préoccupation à un double titre : humain et financier.

Si les agents de la collectivité sont contractuels, il pourra être demandé au futur prestataire de recruter ces agents. Ceux-ci gagneront à quitter la précarité du CCD pour des CDI. Si les agents sont de droit public, deux cas se présentent :

- en cas de marché public, il n'est normalement pas possible de les mettre à disposition du prestataire. Une solution de compromis consiste à conserver la partie du service exécuté par ces agents à la charge de la collectivité et à introduire dans le marché un passage à la sous-traitance progressif, lié au départ ou au reclassement des agents concernés ;
- en cas de délégation de service public, le détachement des agents est prévu si l'entreprise privée assure une mission de service public. Le détachement est encadré. Il conviendra alors d'être attentif aux conditions financières contractuelles liées au remplacement des agents de la collectivité, soit temporaire, soit définitif.

Les économies

ne sont pas toujours là où on les croit

Les avantages sont les suivants :

- un seul marché pour les achats de denrées alimentaires ;
- un tarif unique et constant ;
- le professionnalisme de l'entreprise.

Les inconvénients sont les suivants :

- des intérêts divergents voire antagonistes ;
- une perte d'autonomie (les entreprises sont liées par des accords privilégiés avec des industriels) ;
- la marge « cachée » de l'entreprise : la marge officielle ne constitue qu'une partie de la marge réelle. Celle-ci est essentiellement composée des « marges arrières » qui représentent entre 20 et 30 % du prix des denrées.

Négocier un contrat de délégation ; est-ce possible ?

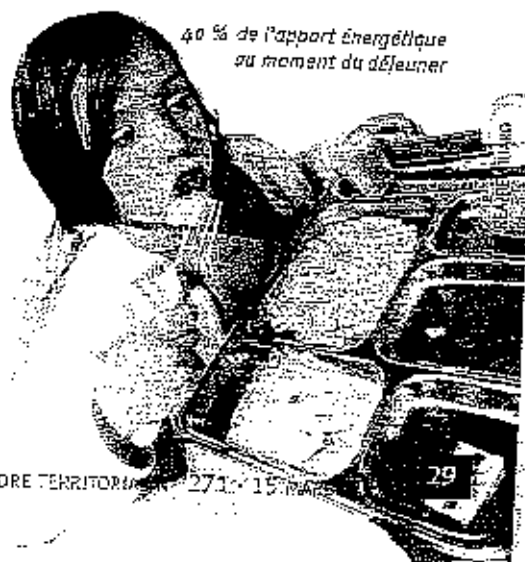
Toute collectivité, notamment avec l'arrivée d'une nouvelle équipe, souhaite optimiser les contrats en cours et les dérivés des contrats de concession en restauration sont telles que de réelles marges de manœuvre existent.

Disons-le tout net : la bonne négociation doit s'appuyer sur la ferme résolution de résilier le contrat en cas de non-aboutissement. Dans le cas contraire, la négociation — qui durera un an — aboutira certes, mais à la marge. « Quel est le juste prix d'un repas ou d'un service de

restauration ? » Le « juste prix » est celui que la collectivité paierait si elle lançait un marché aujourd'hui, y compris en achetant des repas tout préparés.

L'écart entre le prix payé et le prix-cible vient d'un effet de ciseau entre, d'une part, la baisse des prix des repas tout préparés (baisse des charges sociales, aides Aubry ou Fillon rétrocédées au client par le biais de la concurrence, baisse des salaires, passage au temps partiel, baisse des prix des produits alimentaires notamment les produits industriels dont la qualité nutritionnelle est proportionnelle au prix payé) et, d'autre part, des hausses de prix d'autant plus extravagantes que les formules ne comportent pas de partie fixe (ce qui est formellement prohibé dans les marchés publics d'État et par assimi-

40 % de l'apport énergétique au moment du déjeuner



lation aux marchés des collectivités) et qu'en outre, l'indexation des prix porte aussi sur la partie « amortissement de l'investissement », alors même que, s'agissant d'un amortissement financier, cette part dans le prix du repas doit être neutralisée.

Cette économie possible doit être calculée sur la période du contrat restant à courir. Face à cette « marge », la collectivité doit chiffrer le coût de la résiliation. Si l'on écoute les délégataires, les indemnités atteignent de telles sommes qu'il est plus économique de conserver un mauvais contrat que de le résilier. Le prestataire dispose d'un contrat solide

et lucratif; on peut dire sans être que plus un contrat est mauvais pour la collectivité, plus il est difficile d'en sortir ! Rappelons tout d'abord que la collectivité peut décider de manière unilatérale de rompre le contrat pour motif d'intérêt général. Elle doit indemniser le délégataire de la perte du bénéfice futur (les espérances de gain) et lui rembourser la

et l'indemnité contractuelle n'est pas due. Reste l'indemnité délictuelle souvent partagée à 50/50 compte tenu de la responsabilité forcément partagée dans la construction du montage annuel. L'autre conseil consiste à faire procéder à un audit du contrat pour y trouver les nombreuses irrégularités ou anomalies qui émaillent la vie de ce type de contrat; à faire valoir au cas où le contrat serait validé. Elles peuvent atteindre des montants considérables. Le coût de la résiliation devra être « gagé » par la marge dégagée en changeant de contrat.

Ne pas se laisser impressionner par les revendications des sociétés

part non amortie des investissements. La reprise du service en régie est un motif d'intérêt général, quitte à passer un marché public d'achat de repas ou de prestations de service ensuite. Il faut parfois accepter le contentieux et s'en remettre au bon sens du juge. Le conseil dans ce type de dossier consiste d'abord à analyser l'ensemble de l'appareil contractuel et les conditions de la dévolution du marché. On y trouve assez fréquemment des motifs de nullité du contrat : cuisine surdimensionnée, service incomplètement délégué, marché sans risque pour le délégataire, etc. La nullité du contrat fait que celui-ci n'a jamais existé

Un dernier conseil sera de suggérer l'organisation d'une équipe de négociation composée d'un expert en restauration et d'un avocat à qui sera confié le mandat de négocier, la ville restant « en arrière » et se réservant le pouvoir d'accepter ou de refuser les compromis issus des négociations.

Fin du contrat de concession : que faire ?

De nombreux contrats passés dans les années quatre-vingt-dix arrivent à expiration. Certaines villes ont décidé de la résiliation. La collectivité, face à un carrefour important (ce n'est pas tous les ans que l'on se trouve face à un choix concernant l'organisation d'un service public « sensible ») va devoir mener une réflexion quant à l'avenir de son service. La réflexion est tout autant technique que politique et économique.

Les solutions qui s'offrent à elle sont les suivantes :

- conserver une délégation de service public, soit à travers une concession si l'on a été satisfait du rapport qualité-prix, soit à travers un affermage ;
- fermer sa cuisine centrale, la déclasser puis la vendre ou la louer. Cela implique ensuite un marché ou une délégation à partir de repas produits dans une autre cuisine que celle de la collectivité – sauf si le marché est attribué à l'entreprise qui aura acheté ou loué la cuisine (attention aux délits de favoritisme). Cette solution se traduit par des économies d'autant plus considérables que la délégation était souvent particulièrement défavorable aux intérêts de la collectivité, malgré les négociations.

À lire impérativement
L'article paru dans *Neorestoration*, sous le titre *Nouvelles normes : les communes doivent mieux faire*, indique que plus d'une commune sur deux ne sert pas de menus conformes aux nouvelles recommandations. Compléments d'informations sur le site : www.neorestoration.com



**C.E. Sect. 5 octobre 1984, Préfet,
commissaire de la République
du département de l'Ariège**

Considérant que le commissaire de la République du département de l'Ariège a déféré au tribunal administratif de Toulouse une délibération du conseil municipal de la commune de Lavelanet en date du 20 juillet 1982, confirmé le 28 juillet suivant, en tant qu'elle porte à 20 francs le prix du repas à la cantine scolaire pour les élèves domiciliés hors de la commune alors qu'un tarif réduit de 8 francs est maintenu pour les élèves de la commune;

~~Considérant que la création d'une cantine scolaire présente pour la commune de Lavelanet un caractère facultatif et qu'elle n'est pas au nombre des obligations incombant à cette commune pour le fonctionnement du service public de l'enseignement; qu'il n'est pas contesté que le plus élevé des deux prix fixés par le conseil municipal n'excède pas le prix de revient du repas; que le conseil a pu, sans commettre d'illégalité, et notamment sans méconnaître au profit des élèves domiciliés dans la commune le principe d'égalité devant les charges publiques, réserver à ces élèves l'application d'un tarif réduit grâce à la prise en charge partielle du prix du repas par le budget communal; que le commissaire de la République n'est par suite pas fondé à soutenir que c'est à tort que le tribunal administratif a rejeté sa requête;~~

(rejet)



III. - Accès au service

61. - Le service de la restauration scolaire étant considéré comme un service public à vocation sociale il est important que tous les enfants puissent y avoir accès. C'est pour cette raison qu'un régime de réglementation des prix a été maintenu et que des modalités de tarification différenciées ont été admises.

A. - Une évolution tarifaire encadrée

62. - Le service de restauration scolaire est un service public administratif à caractère captif. Les modalités de tarification sont donc particulièrement importantes. Ces dernières conditionnent l'accessibilité du service et son degré de fréquentation.

63. - Depuis le 1er janvier 1987 et en application de l'ordonnance du 1er décembre 1986 (*C. com., art. L. 410-2*) le principe est celui de la libre fixation des prix. Ce principe s'applique également aux tarifs des services publics locaux. Par exception un certain nombre de prix et de tarifs demeurent réglementés. Tel est le cas des tarifs de la restauration scolaire de l'enseignement public. Un premier décret n° 87-654 du 11 août 1987 est venu réglementer de façon stricte les modalités d'évolution de ces tarifs sur le fondement de l'article 1er de l'ordonnance du 1er décembre 1986 (*aujourd'hui C. com., art. L. 410-2. - CE, 6 févr. 1991, préfet Seine-et-Marne c/ Cne Brou-sur-Chantereine, req. n° 109116 ; Juris-Data n° 1991-042386 ; Rec. CE, tables p. 757. - 10 févr. 1995, Cne Miramas, req. n° 159001*). Ce décret a été modifié par le décret n° 2000-672 du 19 juillet 2000 relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public (*JO 20 juill. 2000, p. 11120*) qui assouplit les conditions posées. Ce décret souligne que le prix moyen des repas servis au sein d'un service de restauration aux élèves des écoles maternelles et élémentaires ainsi que des collèges et lycées de l'enseignement public peut varier chaque année dans la limite d'un taux fixé par arrêté du ministre chargé de l'économie en fonction de l'évolution des salaires, du prix de l'énergie et des prix des produits alimentaires. Étant précisé que lorsque, pour un même service de restauration, des variations différentes sont décidées selon les catégories d'usagers, l'augmentation moyenne pondérée des prix payés par les différentes catégories d'usagers ne peut excéder le taux ainsi fixé.

Une dérogation accordée par arrêté préfectoral est prévue lorsque le prix moyen payé par l'utilisateur est inférieur ou égal à 50 % du coût de fonctionnement du service.

64. - Cette réglementation se double pour les collèges et lycées de règles posées par le décret du 4 septembre 1985, modifié par le décret du 5 octobre 2000 (*préc.*



n° 9). Ce dernier, tout en soulignant que les dépenses de fonctionnement du service annexe d'hébergement sont entièrement supportées par les familles et par l'État, assouplit les modalités de tarification. Il permet ainsi aux collectivités territoriales d'intervenir à des fins sociales.

Le tarif le plus élevé ne doit cependant pas dépasser le coût de revient réel du service. Est illégale la création par une commune d'un tarif de surveillance lié à la restauration scolaire du midi, dans la mesure où ce tarif a pour effet de majorer au-delà du pourcentage prévu le prix total demandé aux familles (CE, 8 mars 1995, Larange, req. n° 136969).

Pour l'année scolaire 2002-2003 (A. 22 juill. 2002 : JO 30 juill. 2002), les prix des repas servis dans une cantine aux élèves des écoles maternelles et élémentaires, des collèges et lycées de l'enseignement public, peuvent être majorés de 2,3 %.

65. - Le maintien d'une réglementation des prix pour les cantines scolaires et les services de restauration des collèges et lycées de l'enseignement public trouve un fondement dans l'article 1er alinéa 2 de l'ordonnance du 1er décembre 1986 (C. com., art. L. 410-2) qui prévoit que dans les secteurs ou les zones où la concurrence par les prix est limitée en raison soit de situations de monopole ou de difficultés durables d'approvisionnement, soit de dispositions législatives ou réglementaires, un décret en Conseil d'État peut réglementer les prix après consultation du Conseil de la concurrence. Le Conseil de la concurrence a pu estimer concernant le service public de la restauration scolaire dans un avis du 25 avril 2000 (JO 20 juill. 2000, p. 11168) que :

s'il ne peut être soutenu que les exploitants de restaurants scolaires jouissent dans leur ensemble, d'une situation de monopole économique, dès lors qu'une partie des élèves (ceux de plus de quinze ans) peut accéder effectivement à une forme de restauration substituable, en termes de commodité et de prix, à celle proposée dans le cadre scolaire, il n'en reste pas moins que, hormis cette population, marginale au regard de l'ensemble des élèves scolarisés dans l'enseignement public, la plupart d'entre eux sont dans une situation captive au sens économique et que, par suite, le service de la restauration scolaire est généralement exploité en situation de monopole économique. Par conséquent, la concurrence par les prix dans le secteur de la restauration scolaire est effectivement limitée par l'existence, tant d'une large situation de monopole économique que de dispositions législatives ou réglementaires, au sens du deuxième alinéa de l'article 1er de l'ordonnance du 1er décembre 1986.

66. - Le maintien d'une réglementation des prix dans ce secteur est une atteinte à la libre administration des collectivités locales pour les écoles et à l'autonomie de gestion des établissements pour les établissements publics locaux



d'enseignement. Seul le conseil d'administration de l'établissement est, en effet, compétent pour fixer les tarifs de pension et de demi-pension des collèges et lycées (*CE, 16 nov. 1998, Cne Plessis-Trévisa, req. n° 92587*), sous réserve aujourd'hui d'une proposition du chef d'établissement.

B. - Possibilités de modulations tarifaires

67. - Les participations demandées aux familles sont qualifiées de redevances pour services rendus. Elles doivent être proportionnelles au service rendu et ne pas dépasser le coût de revient réel du service. Afin de faciliter l'accès à ce service et permettre la mise en place d'une politique d'accès privilégiée, la jurisprudence a reconnu la légalité de modulations tarifaires.

1° Tarification différenciée en fonction de considérations sociales

68. - Le Conseil d'État a été amené à reconnaître la possibilité de mettre en place une tarification sociale pour une cantine scolaire sur le fondement de l'intérêt général qui s'attache à ce que tous les élèves puissent fréquenter un tel service (*CE, 10 févr. 1993, Ville La Rochelle, req. n° 95563 : Juris-Data n° 1993-041844, - 18 mars 1994, Dejonckere, préc. n° 15*). Cette possibilité a reçu aujourd'hui un fondement légal au travers de l'article 147 de la loi d'orientation relative à la lutte contre les exclusions (*préc. n° 13*). Ce dernier souligne que les tarifs des services publics administratifs à caractère facultatif peuvent varier en fonction du niveau de revenu des usagers et du nombre de personnes vivant au foyer. Les droits les plus élevés ainsi fixés ne peuvent être supérieurs au coût par usager de la prestation concernée. Les taux ainsi fixés ne font pas obstacle à l'égal accès de tous les usagers au service.

D'un point de vue juridique, ces aides sont considérées comme des aides à finalité sociale en vue de favoriser la fréquentation des restaurants scolaires. Elles peuvent être versées directement au gestionnaire, pour couvrir la part du prix de revient qui n'est pas mise à la charge des familles. Elles peuvent également prendre la forme d'une aide aux familles en vue de faciliter le paiement du prix de la restauration scolaire. L'article L. 533-I du Code de l'éducation souligne à ce titre que les collectivités territoriales peuvent faire bénéficier des mesures à caractère social tout enfant sans considération de l'établissement d'enseignement qu'il fréquente. Il convient de noter à ce titre que le Conseil d'État a une appréciation souple de la notion de mesures à caractère social. Celles-ci ne concernent pas exclusivement ou principalement les familles se trouvant dans une situation économique ou sociale difficile (*CE, 12 juin 1996, Organisme de gestion de l'école catholique de l'Île d'Elle : Juris-Data n° 1996-050312 ; Rec. CE, p. 226 ; Dr. adm. 1996, comm. n° 365*).

69. - La possibilité de mettre en place une tarification sociale a été étendue aux



collèges et lycées en raison de l'assouplissement des conditions prévues en matière d'encadrement des prix et de réglementation du contenu des tarifs (le décret du 4 septembre 1985 a été assoupli, en ce sens). Pour autant, si cette possibilité de modulation a été généralisée, la finalité d'une telle mesure doit répondre à un intérêt général. Ainsi, doit être suspendue la délibération d'un conseil municipal qui exigeait la régularité du séjour des parents de nationalité étrangère pour pouvoir bénéficier d'une exonération de paiement ou d'une réduction de tarif pour la restauration scolaire (*TA Marseille, 21 janv. 2002, Sow : Dr. adm. 2002, comm. 70 ; AJDA 2002, p. 362 ; Le Monde 27-28 janv. 2002 ; Journal du droit des jeunes n° 214, avr. 2002, p. 60*). La nécessité de justifier la régularité du séjour des parents de nationalité étrangère pour pouvoir bénéficier d'une exonération de paiement ou d'une réduction de tarif pour la restauration d'enfants scolarisés ne résulte d'aucune loi, ne repose sur aucune nécessité d'intérêt général en rapport avec l'objet alimentaire de ce service public facultatif à caractère social) dans la mesure où existe un doute sérieux sur la légalité de la décision.

70. – La sanction du non-paiement peut être l'exclusion du service. Pour autant un jugement du Tribunal administratif de Marseille a estimé cette dernière manifestement disproportionnée (*TA Marseille, 6 déc. 1993, Groupement de parents FCPE c/ Cne Marignane, req. n° 933363 et 934626*). Régulièrement la presse se fait l'écho de l'exclusion d'élèves pour non-paiement par leurs parents des frais liés à la restauration scolaire (*M. S., Des enfants d'Avignon ont été privés de cantines scolaires pour retard de paiement : Le Monde 8-9 sept. 2002*). La procédure à suivre en matière d'impayés est la suivante : le régisseur doit tout d'abord adresser un titre de recette à la famille pour régler l'impayé. Une ou plusieurs relances sont ensuite envoyées. Si l'impayé n'est pas régularisé il est admis en non-valeur au trésor public, à charge pour lui de le recouvrir. Ce dernier peut en dernier recours saisir les prestations familiales. Beaucoup de communes adoptent aujourd'hui le système du pré paiement ou le système monétique afin d'obtenir des garanties en termes de paiement des frais. À cette fin le décret du 4 septembre 1985 (*préc. n° 9*) a été assoupli afin de permettre au conseil d'administration des collèges et lycées, sur proposition du chef d'établissement, de choisir les modalités de paiement des frais de restauration qui ne sont plus obligatoirement, forfaitaires, trimestriels et payables d'avance (ancienne rédaction du décret du 4 septembre 1985).

Le chef d'établissement peut prononcer l'exclusion d'un élève pour non-paiement des frais d'hébergement. Le maire peut également prononcer l'exclusion d'un élève pour des raisons disciplinaires dans la mesure où une telle sanction est prévue dans le règlement intérieur ; règlement qui peut aujourd'hui faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir. L'article 4 du décret du 4 septembre 1985 précise que dans les établissements où cette mesure pourrait entraîner l'exclusion totale de l'élève, et notamment dans les établissements qui reçoivent des pensionnaires, la décision est prise par l'autorité académique sur rapport du chef



d'établissement, après avis du conseil d'administration et intervention, le cas échéant, de la commission de l'éducation spéciale.
 Les frais de pension et de demi-pension sont soumis à la prescription d'un an, conformément aux dispositions de l'article 2272 du Code civil.
 Les contestations relatives aux frais de scolarité ou d'internat, lorsque la demande est formée par tout établissement d'enseignement public ou privé, sont de la compétence du tribunal d'instance en dernier ressort jusqu'à valeur de 3 800 euros et à charge d'appel, à quelque valeur que la demande puisse s'élever (COJ, art. R. 321-6 4°).

71. - Le Conseil d'État a été amené à développer une jurisprudence intéressante en matière d'aide aux familles de grévistes. Une commune peut accorder la gratuité ou un tarif préférentiel pour l'accès à une crèche ou à un service de restauration scolaire à des familles de grévistes (CE, 11 oct. 1989, Cne Port-Saint-Louis-du-Rhône ; Rec. CE, p. 184 ; AJDA 1990, p. 109, note Julien-Laferrière ; Dr. soc. n° 6, juin 1990, p. 534, chron. Lachaume. - 11 oct. 1989, Cne Miramas, req. n° 89288 ; Juris-Data n° 1989-644836. - 12 oct. 1990, CCAS Villeneuve-le-Roi ; Juris-Data n° 1990-645877 ; AJDA 1990, p. 889, concl. Tuot). L'aide en question répond à une finalité sociale. Tel n'est pas le cas lorsque cette aide transite par un comité de soutien ou une association d'aide aux grévistes. Dans ce cas, de façon invariable, la juridiction administrative annule une telle délibération dans la mesure où elle ne répond pas à un besoin d'intérêt public local (CE, 20 nov. 1985, Cne Aigues-Mortes ; Rec. CE, p. 330 ; Dr. adm. 1986, comm. n° 16 ; AJDA 1986, obs J. Moreau, p. 116 ; D. 1986, inf. rap. p. 143, obs. Liorens ; Les grands arrêts du droit de la décentralisation : Dalloz, 1999, n° 48, p. 335).

2° Tarification différenciée en fonction du domicile

72. - La possibilité de mettre en place une tarification différenciée en fonction du domicile est une pratique qui s'est très largement développée au lendemain de l'intervention des lois de décentralisation. Par ce biais, les élus locaux entendaient manifester leur volonté de mettre en place une véritable politique locale en assurant un accès privilégié aux personnes qui résident sur le territoire de la collectivité territoriale. Ce souci se doublait d'une volonté de justice sociale, l'idée étant de ne pas pénaliser les usagers-résidents du service public en les faisant financer deux fois ce dernier, une fois en tant que contribuable local et une seconde fois en qualité d'usager du service (V. M. Long, La tarification des services publics locaux : LGDJ, Systèmes, 2001, p. 115 s.).

73. - La question de la légalité d'une telle pratique a été soumise au Conseil d'État. Ce dernier après avoir refusé dans un premier temps (CE, sect., 10 mai 1974, Denoyez et Chorques ; Rec. CE, p. 274) de reconnaître que la qualité de contribuable local donne un droit d'accès privilégié aux services publics que la

collectivité met en place sur le fondement de sa clause générale de compétence a opéré un revirement de jurisprudence (*CE, sect., 5 oct. 1984, com. Rép. Ariège c/ Cne Lavelanet, préc. n° 13*) à la suite de l'intervention d'une décision du Conseil constitutionnel.

Ce revirement a été opéré à propos d'une cantine scolaire et à cette occasion le juge administratif a reconnu la légalité d'une délibération mettant en place une tarification différenciée en fonction du domicile sur le fondement de l'égalité devant les charges publiques; à la condition, cependant, que le tarif le plus élevé ne dépasse pas le coût de revient réel du service. Par la suite, le Conseil d'État a abandonné toute référence à l'idée d'égalité devant les charges publiques tout en reconnaissant légales les différenciations tarifaires fondées sur le domicile. Cette jurisprudence si elle trouvait sa justification dans la notion de villes-centres qui bien souvent étaient amenées à mettre en place un certain nombre d'infrastructures dont bénéficiaient également les administrés des communes voisines sans en supporter le coût, pose problème. Cela notamment pour un service public comme la cantine scolaire rattaché à un service public obligatoire et qui présente un caractère captif.

74. – En matière d'accès au service le juge administratif n'a pas retenu la notion de domicile, cette dernière étant trop restrictive, mais celle de lien suffisant avec la collectivité. Si une commune ne peut pas réserver l'accès de ses services publics facultatifs aux seuls résidents, elle peut cependant en limiter l'accès aux personnes qui ont un lien suffisant avec la collectivité (*CE, sect., 13 mai 1994, Cne Dreux : Juris-Data n° 1994-042597 ; Rec. CE, p. 233 ; AJDA 1994, p. 652 ; RFD adm. 1994, p. 711*).

75. – Si les justificatifs de domicile ont été supprimés par le décret n° 2000-1277 du 26 décembre 2000 portant simplification de formalités administratives et suppression de la fiche d'état civil (*JO 28 déc. 2000, p. 20747*), la jurisprudence "Commune de Lavelanet" reste applicable. Ainsi, une commune peut légalement appliquer un tarif différent pour les personnes extérieures à la collectivité en retenant comme élément de différenciation le domicile ou la résidence. Pour autant le juge administratif a abandonné toute référence à l'idée d'égalité devant les charges publiques et à la notion de contribuable local. Il a même annulé une mesure d'action sociale, la mise en place par un CCAS d'un revenu minimum étudiant, réservé aux seules personnes inscrites au rôle des impôts locaux depuis au moins trois ans, en mettant en avant qu'eu égard à la finalité de l'aide, la qualité de contribuable local est inopérante (*CE, 11 déc. 1996, CCAS Saint-André les Vergers : Juris-Data n° 1996-051301 ; Dr. adm. 1997, comm. n° 84 ; Petites affiches 1997, n° 39, p. 7, concl. Bonichot*). Se pose dès lors la question de la preuve de la domiciliation.

3° Tarifs différents entre repas "permanents" et repas "imprévus"

11



76. – Le Conseil d'État a eu l'occasion de souligner que les parents qui ne réservent pas à l'avance les repas de leur(s) enfant(s) à la cantine font peser sur le service une sujétion particulière qui justifie l'application d'un tarif plus élevé que le tarif ordinaire. Cette possibilité s'explique en raison du système retenu en matière d'approvisionnement des cantines scolaires qui implique la préparation des repas 48 heures à l'avance (*CE, 9 mars 1998, Ville Marignane et Sté générale de restauration : Juris-Data n° 1998-050408 ; Rec. CE, p. 709*).

SANTÉ PUBLIQUE

08 novembre 2000

Retrait du bœuf dans les cantines scolaires : Jean-Paul Delevoye recommande aux maires d'exiger de leurs fournisseurs une totale traçabilité et demande aux pouvoirs publics de prendre les mesures nécessaires pour renforcer cette traçabilité

L'inquiétude perceptible dans l'opinion publique à la suite des informations alarmantes sur cette maladie de la vache folle est encore montée d'un cran ces derniers jours avec l'interdiction par de nombreux maires de la viande de bœuf dans les cantines scolaires au nom du "principe de précaution".

Réagissant à cette vague d'interdictions municipales, l'Association des maires de France a indiqué hier 7 novembre qu'elle ne recommande pas aux maires la suppression du bœuf dans les restaurants scolaires. Jean-Paul Delevoye a déclaré pour sa part "comprendre" les élus qui, "dans le climat d'incertitude" scientifique actuel et alors que les maires sont très préoccupés par leur responsabilité, ont pris cette décision. Mais il a souligné également les risques de "fragilisation de territoires" que pourrait provoquer "la rupture brutale d'un secteur économique".

L'AMF conseille en revanche aux maires d'exiger de leurs fournisseurs une totale traçabilité et demande aux pouvoirs publics de prendre les mesures nécessaires non seulement pour renforcer cette traçabilité, mais pour garantir que la réglementation européenne ne soit pas "plus laxiste" que la législation.

De son côté, le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), qui regroupe 22 sociétés privées, a déclaré hier s'associer "à toute démarche visant à demander une détection la plus précoce et la plus fiable possible de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine)".

Depuis quelques jours, ces sociétés membre du SNRC répondent à la demande de plusieurs communes, "en adaptant les menus de façon à garantir, malgré ces exclusions, des apports nutritionnels suffisants". Le syndicat rappelle que ses adhérents ont déjà éliminé les produits à risque de leurs approvisionnements, et qu'ils appliquent, depuis septembre 1999, une charte de transparence sur les approvisionnements en viande bovine (obligation pour leurs fournisseurs d'être en mesure d'indiquer, à la demande, le lieu d'abattage).

(voir nos infos de ce jour sur les explications de Lionel Jospin à l'Assemblée nationale)

Actualité

ENQUÊTE

Traçabilité

La crise de la vache folle et l'arrivée des organismes génétiquement modifiés incitent les cantines scolaires à vérifier les étiquettes et à questionner leurs fournisseurs. La montée des allergies joue dans le même sens. Cette quête de traçabilité devrait se révéler bénéfique pour le contenu des assiettes.

Que mangent nos enfants à la cantine ?

FANNY GUIBERT

Depuis le début de la crise de la vache folle, en 1996, les responsables de cantine scolaire sont régulièrement interrogés sur l'origine des viandes qu'ils servent aux élèves. Ils ont également été interpellés par des parents ou des associations écologistes sur leur politique vis-à-vis des organismes génétiquement modifiés (OGM) et sur leur capacité à garantir des repas sans OGM. D'une manière générale, la sécurité alimentaire est devenue un sujet sensible, qui contraint les cantines à se tourner vers l'amont. Elles avaient déjà commencé à se préoccuper de traçabilité dans le cadre d'un gros chantier qui a pour nom HACCP. Ce sigle anglais correspond à une méthode d'analyse et de contrôle des risques, préconisée par un arrêté de 1997. La traçabilité fait partie de la méthode, les matières premières devant être suivies tout au long du processus de fabrication. Le dispositif contribue donc à faciliter les

recherches en cas de crises alimentaires, comme l'alerte à la *Listeria* dans les rillettes, au début de cette année.

Il faut vérifier ce que recouvre l'appellation huile "végétale"

Mais les cantines sont incitées à aller plus loin. Une note en ce sens leur a été adressée en janvier dernier par Ségolène Royal, alors ministre de l'Éducation nationale. « Les élèves, leurs familles et les personnels de l'Éducation nationale sont demandeurs d'une information plus complète sur la qualité et la sécurité de la restauration scolaire, indiquait-elle. Pour répondre à cette attente légitime, je souhaite que les informations disponibles concernant la provenance et l'origine des produits alimentaires soient mises à leur disposition. » Mais la traçabilité n'est pas facile à mettre en œuvre. Une grande société de restauration comme Avancea, par exemple, a dû mobiliser trois diététiciennes à plein



Dans les cantines scolaires, la sécurité alimentaire est devenue un sujet sensible. Un peu partout en France, les initiatives se multiplient. Ainsi, à Lorient, en pointe dans ce domaine, dès cette rentrée 2000, les enfants de toutes les écoles, comme ceux de la maternelle Jacques-Prévert, mangeront du poulet fermier nourri avec des grains sans OGM.

temps pour traquer les OGM en passant à la loupe les fiches techniques de dizaines de produits. Il faut aussi du temps pour appeler un fournisseur et vérifier ce qu'il met derrière l'appellation huile "végétale". En réponse à la note de Ségolène Royal, le Syndicat national de la restauration collective (qui rassemble les principales sociétés privées) a rappelé en janvier que « la connaissance de l'origine d'un produit et encore moins son affichage ne sont une garantie exclusive de sécurité ». Certes, la traçabilité n'est pas la panacée, mais elle est essentielle : en étant curieux, les responsables de restauration scolaire montrent à leurs fournisseurs qu'ils ne sont plus prêts à accepter n'importe quelle prestation. De plus, cette démarche entraîne souvent des changements qualitatifs. La Ville de Lorient vient de renégocier son contrat pour la livraison de poulets. Elle en a profité pour passer d'un poulet "anonyme" à un poulet fermier, nourri au

CANTINE

BON À SAVOIR

Les cantines en chiffres

- Plus d'un enfant sur deux mange à la cantine. Soit environ 7 millions d'élèves sur un total de 12 millions inscrits en primaire et secondaire à la rentrée scolaire 1998-1999.
- On mange plus souvent à la cantine si on habite dans l'ouest de la France, en zone rurale, et si on est fils ou fille d'agriculteurs ou de cadres. La fréquentation décroît avec l'âge, sauf pour les enfants d'agriculteurs, qui se modérément assidus tout au long de leur scolarité. Il n'y a pas de différences marquées entre filles et garçons.
- La restauration scolaire des maternelles et des écoles primaires relève de la compétence des mairies. Certaines assurent elles-mêmes le service, d'autres l'ont délégué à des sociétés de restauration privées.
- Dans le secondaire (collèges et lycées), la restauration est sous la responsabilité des chefs d'établissement et elle est très majoritairement assurée par un personnel d'Etat. Il y aurait en effet moins de 5 % de gestion déléguée dans le secondaire, contre plus de 50 % dans le primaire.



REMPAGE DES 10 PRODUITS

grain sans OGM, ni antibiotique, ni activateur de croissance. La société privée Avenance, de son côté, a établi une liste de 70 incontournables : des produits vendus qui se retrouvent régulièrement dans l'assiette des enfants. Elle a fait le ménage et n'a conservé qu'un seul fournisseur pour chacun. Dans tous ses restaurants, on mange donc désormais uniquement des steaks hachés Charal répondant à un cahier des charges précis (100 % pur bœuf pour le steak haché, garanti sans arêtes et sans viande séparée mécaniquement). « Pour nos dix grosses cuisines centrales, nous avons trouvé un steak haché de viande charniveuse française, rôtie également Sogeres. Il vaut un tiers plus cher que le steak classique. Mais nous avons beaucoup moins de remarques de nos clients. » Chez Avenance comme chez Sogeres, on indique par ailleurs travailler pour aboutir à des filières maîtrisées de bout en bout. Autre phénomène : la na-

çabilité devait aussi contribuer à réduire le recours aux produits élaborés, ces croquettes, nuggets et autres plats tout faits dont la composition est souvent douteuse. « On ne peut pas tous les supprimer car ce sont des produits appréciés des enfants », se défend-on chez Sodexo. Peut-être, mais leur principale raison d'être réside dans leur coût inférieur, et l'argument "plaisir" pèse sans doute moins lourd que l'argument économique.

Une question en suspens : l'augmentation du prix des repas

La traçabilité risque-t-elle de faire augmenter le prix des repas ? Difficile de répondre. À Lorient, en proie sur ce dossier, les budgets réalisés sont légèrement supérieurs à ceux prévus depuis quelques mois. Mais l'écart serait principalement dû à l'introduction d'un repas biologique une fois par mois et à l'adoption des poulets fermiers (payés 19,50 F le kilo, contre

12 F pour un poulet standard). C'est donc moins la traçabilité que les décisions complémentaires qui explique le surcoût. Par ailleurs, on entend encore citer des exemples de marchés pour des cantines municipales et élémentaires remportés par des sociétés privées avec des prix inférieurs à 6 F par repas (coût des denrées hors service). À ce prix-là, évidemment, il ne faut pas s'attendre à manger du poulet fermier, et un relèvement des tarifs est presque souhaitable. Avis aux parents, la moyenne actuelle serait autour de 12 F.

Tout n'est pas rose dans la restauration scolaire. Mais, incontestablement, les choses bougent. Elles devraient continuer à le faire si les parents maintiennent la pression et n'hésitent pas à poser des questions, à saisir les associations chargées de les représenter, à venir manger à la table de leurs enfants ou à demander à participer à des journées portes ouvertes. ■

ENQUÊTE

D'où vient le steak ?

Le steak que l'on trouve chez son boucher ou en grande surface est la plupart du temps identifiable. Celui des cantines est toujours anonyme. Les choses changent... mais lentement.

Les établissements scolaires du secondaire passent souvent par des groupements d'achat pour l'approvisionnement de leurs cantines. Les commandes sont alors coordonnées par des intendants qui interviennent pour le compte de plusieurs collèges et lycées. « Nous sommes allés, en début d'année, rendre visite à nos fournisseurs de viande, raconte l'un de ces coordinateurs. Nous avions pris les étiquettes avec les numéros de lot et nous avons voulu vérifier comment remonter la filière. Chez l'un d'eux, nous avons pu constater que le numéro correspondait à une date d'approvisionnement. Mais ensuite, il y avait une dizaine de fournisseurs potentiels. S'agissait-il de viande française ? Européenne ? Impossible de le savoir. Il avait pourtant répondu à notre appel d'offres en indiquant "France" dans la colonne "Origine". »

Une seule indication : le pays d'abattage

Ce témoignage confirme que la traçabilité des viandes est loin d'être garantie dans la restauration scolaire. Alors qu'il est souvent possible de connaître l'origine, la race et la catégorie de l'animal dont provient la viande que l'on achète chez son boucher ou en grande surface, le steak des cantines, lui, est toujours anonyme. Nous avions déjà dressé ce constat en septembre 1998 (voir « 60 » n° 320, pp. 14-15). Deux ans plus tard, la plupart des gestionnaires de cantine n'en savent pas beaucoup plus sur l'origine de leur viande. S'il est difficile de connaître la provenance des viandes consommées en collectivité, c'est parce qu'elles sont rarement françaises. Aucune statistique n'est disponible, mais on sait que la production hexagonale est principalement absorbée par les bouchers et les grandes surfaces. Les collectivités s'approvisionnent donc inévitablement à l'étranger. Or, de nombreux pays n'ont pas encore mis en place un système de traçabilité et ne sont pas en mesure de garantir une remontée fiable de l'information jusqu'au consommateur. La situation a tout de même évolué de-

puis deux ans. À l'époque, l'accord interprofessionnel instaurant un nouvel étiquetage de la viande bovine française venait d'entrer en vigueur. Mais la restauration collective en était exclue. Un deuxième accord, conclu en 1999, a permis de combler cette lacune. L'indication de l'origine reste toutefois obligatoire uniquement pour les bovins nés, élevés et abattus en France. Pour la viande étrangère, l'accord prévoit seulement l'indication du pays d'abattage. Il s'agit malgré tout d'une avancée et elle a été utilisée sans délai par les sociétés privées adhérentes du Syndicat national de la restauration collective (SNRC). Elles ont demandé à leurs fournisseurs de s'engager à leur indiquer le pays d'abattage, elles-mêmes tenant l'information à disposition des collectivités et mettant en œuvre des contrôles pour vérifier l'exactitude des documents. Cet accord a, par ailleurs, anticipé de quelques mois une nouvelle réglementation européenne qui entre en vigueur le 1^{er} septembre 2000. Elle impose l'indication du pays d'abattage pour toutes les viandes bovines européennes. Seule information fiable disponible pour l'instant, cette indication est insuffisante : une bête abattue en Allemagne peut très bien provenir des Pays-Bas ou de Hongrie. Elle peut aussi être source de confusion. Exemple : quand on demande à la société Avenance la provenance de ses viandes, elle répond en fournissant une liste de quatorze pays... d'abattage.

L'indication du pays d'abattage est toutefois intéressante. Elle fournit un moyen supplémentaire pour éviter la viande anglaise ; aucune vache sur pied ne peut traverser le Channel, et les animaux sont donc obligatoirement abattus en Grande-Bretagne avant de pouvoir éventuellement être exportés. De l'avis de plusieurs professionnels, le risque de retrouver des



viandes anglaises dans l'assiette des enfants est, de toute façon, très faible. Elles ne peuvent pas entrer officiellement en France, puisque le gouvernement a décidé de maintenir l'embargo. Quant à de possibles circuits parallèles, ils ne paraissent pas intéressants en raison des risques encourus et du prix dissuasif de la viande britannique. Autre intérêt du règlement européen : les restaurants scolaires auront désormais sur leurs factures l'indication du pays d'abattage et ne seront plus obligés d'aller à la pêche aux informations avec des numéros de lot. Il s'agit enfin d'un premier pas qui doit être complété d'ici à un an par l'indication des pays de naissance et d'élevage. Un autre règlement européen tout aussi important mérite d'être salué. Il a imposé à tous les pays de l'Union de retirer de la chaîne alimentaire les fameux abats à risque (cerveau, extrémité de l'intestin...). Peu appréciés des enfants, les abats sont peu utilisés dans la restauration scolaire. Mais on peut en retrouver, incognito, dans des préparations à base de viande. Seuls ceux autorisés peuvent en principe être utilisés, mais, tant que l'interdiction n'était pas générale, de mauvaises surprises n'étaient pas à exclure.

Actualité
CANTINE

LORIENT TRAQUE LES OGM
La Ville de Lorient a engagé, depuis 1998, une chasse aux OGM pour toutes les cantines de ses écoles maternelles et primaires (1). Dans la cuisine centrale de Kariéta, le personnel vérifie les étiquettes des produits susceptibles de contenir du soja ou du maïs transgénétiques et exige de la part des fournisseurs des certificats attestant l'absence d'OGM (2). Cette cuisine centrale fabrique 95 % des plats servis ; ce faible recours à des produits élaborés industriellement rend la traque plus facile (3).



Ils disent non aux OGM

De nombreux responsables de cantines tentent d'éviter les organismes génétiquement modifiés dans les repas servis aux enfants.

La chasse aux organismes génétiquement modifiés (OGM) est ouverte dans la restauration scolaire. L'association Les Amis de la Terre a présenté, début mars, une liste de 100 communes qui ont décidé de dire "non aux OGM" dans les cantines des maternelles et des écoles primaires dont elles ont la charge. Ce recensement ne représente toutefois qu'une partie de l'iceberg. De nombreuses communes, mais aussi de nombreux chefs d'établissement du secondaire, ont depuis plusieurs mois la traque aux OGM. Ils ne le font pas toujours haut et fort. Le mouvement n'en est pas moins réel. On en voudra pour preuve complémentaire les réponses de trois grands noms de la restauration privée : Avenance, Sodexo et Sogeres, qui gèrent par délégation des milliers de milliers de cantines scolaires en France, ont eux aussi décidé de dire non aux OGM. La situation n'est, bien sûr, pas la même pour une petite commune comme celle

de Bédarieux dans l'Hérault (190 repas quotidiens), celle de Lorient (3 500 repas) et une société privée comme Avenance (300 000 repas). Geneviève Arjal, gestionnaire de la cantine scolaire de Bédarieux, a un douzaine de fournisseurs. Elle les a informés par téléphone de la décision prise en conseil d'école au sujet des OGM. Elle s'en surveille pas moins de manière attentive les étiquettes des produits utilisés et n'a pas hésité à renvoyer une préparation pour crème pâtissière sur laquelle pesait un soupçon d'OGM. À Lorient, la décision a été votée en conseil municipal. Les fournisseurs ont été priés de fournir des certificats de laboratoire attestant le non-présence d'OGM. L'un d'eux n'a pas voulu ou n'a pas pu, et il a été radié. Les trois grandes sociétés de restauration interviewées - Avenance, Sodexo et Sogeres - ont adopté pour règle de bannir les aliments étiquetés OGM. Elles font valoir qu'il n'existe pas encore de méthode harmonisée de détection des OGM et qu'il est donc vain de réclamer des certificats de laboratoire susceptibles d'être contrefaits par d'autres. L'argument n'est pas faux et souligne à quel point la traque des OGM n'est pas facile. Les produits génétiquement modifiés ne sont pas interdits. Ils doivent seulement être étiquetés. Il y a peu encore, cette règle n'était même pas obliga-

toire pour les produits vendus aux collectivités. Seuls ceux destinés au "consommateur final" devaient porter une mention spécifique. Un règlement européen entré en vigueur en avril dernier a toutefois mis fin à cette distorsion. Il a également amélioré les règles du jeu en précisant que les produits pollués de manière accidentelle au-delà de 1 % doivent être étiquetés. Un deuxième règlement a par ailleurs étendu l'obligation d'étiquetage aux additifs et aux arômes. Désormais, la présence d'OGM doit donc aussi être signalée dans de la lécithine de soja.

Des fournisseurs contraints de revoir leurs recettes

"Il est difficile d'exclure avec certitude les OGM", admet Christian Bendot, animateur de la campagne des Amis de la Terre. Mais il compte sur l'effet boule de neige. "Plus on aura de demandes des communes, plus on aura d'offres de fournisseurs", assure-t-il. Coups de fil, demandes de certificats ou surveillance étroite des étiquettes ont en effet pour résultat de mettre les fournisseurs sous pression et de les obliger à leur tour à vérifier la liste de leurs ingrédients. Cela peut déboucher sur la modification des recettes, avec le remplacement des produits litigieux. Chez Avenance, on signale ainsi que de nombreux fournisseurs ont revu la composition de leurs produits. Cela devrait aussi conduire à la mise en place de filières sans OGM. La pression des communes venant s'ajouter à celle déjà exercée par de grands noms de l'alimentation ou de la distribution.

**Tarifs en euros des restaurants scolaires, haltes d'accueil,
centres de loisirs et campings
Année 2003-2004**

Code	Quotient familial	Restaurants scolaires	Halte d'accueil municipales	Centres de loisirs	Campings
1	de 0 à < 228	Gratuit	Gratuit	4,54	4,18
2	de 228 à < 274	0,66	0,68	5,40	4,18
3	de 274 à < 347	1,04	1,08	6,27	4,18
4	de 347 à < 419	1,46	1,95	7,07	6,74
5	de 419 à < 493	1,87	1,50	7,94	6,74
6	de 493 à < 565	2,27	1,86	8,98	6,74
7	de 565 à < 648	2,69	2,19	10,16	6,74
8	de 648 à < 798	3,10	2,51	11,52	9,25
9	de 798 et +	3,49	3,09	12,98	9,25
Ticket occasionnel restaurant en vente dans les mairies : 3,97			Facturation halte occasionnelle : tarif unique : 3,14		

**Tarifs en euros des restaurants scolaires, haltes d'accueil,
centres de loisirs et campings
applicables à partir du 1er septembre
Année 2004-2005**

Code	Quotient familial	Restaurants scolaires	Halte d'accueil municipales	Centres de loisirs	Campings
1	de 0 à < 233	Gratuit	Gratuit	4,74	4,32
2	de 233 à < 280	0,66	0,71	5,65	4,32
3	de 280 à < 354	1,06	1,12	6,55	4,32
4	de 354 à < 428	1,49	1,41	7,39	6,92
5	de 428 à < 503	1,91	1,67	8,30	6,92
6	de 503 à < 577	2,32	1,94	9,38	6,92
7	de 577 à < 662	2,75	2,29	10,61	9,53
8	de 662 à < 815	3,17	2,73	12,03	9,53
9	de 815 et +	3,57	3,23	13,56	9,53
Ticket occasionnel restaurant en vente dans les mairies : 4,06 euros			Facturation halte occasionnelle : tarif unique : 3,23 euros		

Modalité de facturation

Les centres de loisirs, les haltes d'accueil et les restaurants scolaires font l'objet d'une facturation unique.
La facturation mensuelle se fait en fonction de l'abonnement et non des présences réelles.

Régime des déductions

1- Haltes d'accueil et restaurants scolaires

Sont déduites automatiquement le mois suivant, les absences dues au non-fonctionnement de l'école (grève, conférence pédagogique...) ou aux absences.



collectives (classe de mer, etc.) D'autres déductions pourront être faites sur demande de la famille au moyen de l'imprimé joint à la facture en sachant que l'abonnement du matin sera dissocié de celui du soir. L'imprimé sera à adresser directement au Service Abonnement Facturation par retour du courrier. Seules absences signalées dans un délai d'un mois maximum seront prises en compte. Cependant, dans ce cas, le premier jour de chaque période d'absence sera facturé.

2- Centres de loisirs du mercredi

Les absences pour maladie de l'enfant ou des parents sont prises en considération pour les déductions, sur présentation de justificatifs (certificat médical).

3- Centres de loisirs des petites vacances et de l'été

Les absences pour maladie de l'enfant ou des parents sont prises en considération pour les déductions, sur présentation de justificatifs (certificat médical). Toutefois, le premier jour de chaque période d'absence sera facturé.