DÉLIBÉRATION N°CP 2021-372
DU 22 SEPTEMBRE 2021

CONVENTION CADRE RÉGION - ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX D'ENSEIGNEMENT CONCERNANT LA RESTAURATION SCOLAIRE ET LES AIDES SOCIALES AUX LYCÉENS

La commission permanente du conseil régional d'Île-de-France,

VU le code de l'éducation ;

VU le code général des collectivités territoriales ;

VU la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales ;

VU les arrêtés n°2014176-0001 à n°2014176-0012 du 25 juin 2014, portant transformation de lycées municipaux en établissements publics locaux d'enseignement ;

VU la délibération n° CR 16-01 du 5 avril 2001 relative au fonctionnement des établissements scolaires - mesures de rentrée scolaire 2001-2002 - aide régionale aux lycéens - gratuité des manuels scolaires ;

VU la délibération n° CR 43-03 du 25 septembre 2003 relative à l'aide régionale à la demi-pension dans les établissements scolaires du second degré - mise en place d'un quotient familial - aide régionale à la demi-pension - année scolaire 2003/2004 ;

VU la délibération n° CR 21-04 du 24 juin 2004 relative au fonctionnement des établissements scolaires, aide régionale aux lycéens gratuité des manuels scolaires année scolaire 2004-2005 ;

VU la délibération n° CR 44-08 du 27 juin 2008 portant sur les aides sociales aux élèves en formation post-bac au sein des lycées franciliens ;

VU la délibération n° CR 117-08 du 20 novembre 2008 relative à l'aide à l'introduction de produits biologiques dans les restaurants scolaires des lycées. Dispositif cadre ;

VU la délibération n° CP 13-897 du 20 novembre 2013 relative au protocole d'accord entre la ville de Paris et la région Île-de-France concernant les lycées municipaux parisiens ;

VU la délibération n° CR 23-14 du 14 février 2014 : « Renforcer le service public de la restauration scolaire dans les EPLE d'Île-de-France : vers une tarification plus juste, une qualité nutritionnelle et gustative plus grande, une lutte contre le gaspillage plus efficace » ;

VU la délibération n° CR 77-14 du 21 novembre 2014 portant stratégie régionale pour une agriculture durable et de proximité en Île-de-France ;

VU la délibération n° CR 23-15 du 12 février 2015 relative à la politique de la ville – Orientations pour une nouvelle action régionale ;

VU la loi n° 2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République ;

VU la délibération n° CR 86-16 du 20 mai 2016 portant mesures d'aides sociales et de

sécurisation pour assurer l'égalité de traitement des élèves du privé avec ceux du public ;

VU la délibération n° CR 2017-67 du 10 mars 2017 : « Pour une région exemplaire en matière d'alimentation locale et bio, en particulier pour les lycées » ;

VU la délibération n° CP 2018-541 du 21 novembre 2018 relative à l'évolution de la politique de restauration scolaire dans les lycées publics ;

VU la délibération n° CP 2019-110 du 19 mars 2019 relative à la politique de restauration scolaire dans les lycées publics – mars 2019 ;

VU la délibération n° CP 2020-115 du 4 mars 2020 relative à la politique de restauration scolaire dans les lycées publics – 2ème rapport pour l'année 2020 ;

VU la délibération n° CP 2020-405 du 23 septembre 2020 relative au protocole de report du transfert des lycées municipaux de la ville de Paris ;

VU la délibération n° CP 2021-081 du 21 janvier 2021 relative à la politique de tarification de la restauration scolaire […] avenant n°1 à la convention de groupement entre les lycées anciennement gérés par la ville de Paris et la région Île-de-France ;

VU la délibération n° CR 2021-001 du 4 février 2021 portant adoption du plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire. L'alimentation des franciliens : un enjeu de souveraineté, de santé et de relance ;

VU la délibération n° CR 2021-012 du 4 février 2021 relative à la revoyure du plan d'urgence pour les lycées franciliens ;

VU la délibération n° CR 2021-055 du 21 juillet 2021 portant prorogation du règlement budgétaire et financier ;

VU le budget de la région Île-de-France pour 2021 ;

VU l'avis de la commission des finances et des fonds européens ;

VU le rapport n°CP 2021-372 présenté par madame la présidente du conseil régional d'Île-de-France ;

Après en avoir délibéré,

Article 1 :

Approuve la convention-cadre d'objectifs relative à la restauration scolaire et aux aides sociales régionales pour la période 2021-2026 figurant en annexe 1 à la présente délibération et autorise la présidente du conseil régional à la signer avec chaque établissement public local d'enseignement francilien.

Article 2 :

Adopte, à compter de la rentrée scolaire 2021, le règlement du dispositif d'aide régionale à l'équipement aux élèves pré et post-bac des lycées publics et privés sous contrat d'association avec le ministère de l'Éducation nationale, figurant en annexe 2 à la présente délibération.

Abroge, à compter de la rentrée scolaire 2021, le règlement d'intervention du dispositif d'aide

régionale à l'équipement, approuvé par article 1 de la délibération n° CR 44-08 du 27 juin 2008 modifiée et susvisée.

Article 3 :

Adopte, à compter de la rentrée scolaire 2021, le règlement du dispositif d'aide régionale au frais de concours des élèves en classe préparatoire aux grandes écoles des lycées publics et privés sous contrat d'association avec le ministère de l'Éducation nationale, figurant en annexe 3 à la présente délibération.

Abroge, à compter de la rentrée scolaire 2021, le dispositif d'aide régionale aux frais de concours approuvé par article 5 de la délibération n° CR 44-08 du 27 juin 2008 modifiée et susvisée.

Article 4 :

Donne délégation à la commission permanente pour adopter un règlement d'aide exceptionnelle ou d'urgence au bénéfice des élèves des établissements publics locaux d'enseignement et des lycées privés sous contrat d'association avec le ministère de l'Éducation nationale.

Article 5 :

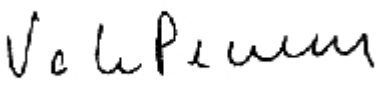
Abroge, à compter de la rentrée scolaire 2021, le dispositif d'aide à l'acquisition des manuels scolaires, approuvé par articles 1 et 2 de la délibération n° CR 16-01 du 5 avril 2001 modifiée et susvisée.

Article 6 :

Abroge le dispositif d'aide régionale à la demi-pension au profit des élèves pré-bac des EPLE, approuvé par article 1 de la délibération n° CR 43-03 du 25 septembre 2003 modifiée et susvisée.

Abroge le dispositif d'aide régionale à la demi-pension au profit des élèves post-bac des EPLE, approuvé par article 4 de la délibération n° CR 44-08 du 27 juin 2008 modifiée et susvisée.

La présidente du conseil régional
d'Île-de-France



VALÉRIE PÉCRESSE

Acte rendu exécutoire le 23 septembre 2021, depuis réception en préfecture de la région Île-de-France le 23 septembre 2021 (référence technique : 075-237500079-20210922-lmc1120219-DE-1-1) et affichage ou notification le 23 septembre 2021.

Dans les deux mois à compter de sa publication ou de sa notification, cet acte administratif est susceptible de recours

devant le tribunal administratif territorialement compétent.

ANNEXES A LA DELIBERATION

Annexe 1 : Convention cadre Région-EPLE restauration scolaire et aides sociales

Convention-cadre d'objectifs relative à la restauration scolaire et aux aides sociales régionales pour la période 2021-2026

Entre :
La région Île-de-France, représentée par sa Présidente dûment habilitée par délibération n° CP 2021-372 du 22 septembre 2021,
ci-après dénommée « la Région »,
d'une part,

et :
L'établissement public local d'enseignement (lycée, cité mixte, EPLEFPA, EREA, ERPD + dénomination),
Sis
représenté par son chef d'établissement ou son directeur, dûment habilité par délibération du conseil d'administration de l'établissement en date du ,
ci-après dénommé « l'EPLE » ou « l'établissement »,
D'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

Préambule **3**

Article premier : objectifs de la Région et modalités de mise en œuvre dans l'EPLE **4**

Axe 1 : aides sociales 4

a. Assurer la gratuité des manuels, livrets d'exercices et équipements numériques, financer le premier équipement de certaines filières de l'enseignement professionnel et technologique 4

b. Favoriser l'accès aux grandes écoles pour les étudiants aux revenus modestes 5

c. Simplifier la gestion des aides sociales 5

d. Sécuriser le recours à une aide exceptionnelle et/ou d'urgence 6

Axe 2 : restauration scolaire 6

a. Garantir l'accès le plus large à la restauration scolaire par la politique tarifaire de la demi-pension 6

b. Moderniser la gestion de la restauration 7

c. Promouvoir une restauration durable 9

Article 2 : Modalités d'évaluation de la convention, dialogue de gestion **13**

Article 3 : Obligation en matière d'éthique : **14**

Article 4 : Entrée en vigueur, durée de validité, révision, renouvellement : **14**

Annexes **15**

Annexe 1 : liens vers les règlements des aides sociales 15

Annexe 2 : calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales 15

Annexe 3 : liens vers les délibérations et règlements restauration 15

Annexe 4 : gestion de la restauration scolaire 15
Annexe 5 : restauration durable 15

Préambule

La présente convention, prévue par l'article L421-23 du code de l'éducation, a pour objet de définir le cadre des relations entre la Région Île-de-France et chacun des EPLE du territoire, pour la mise en œuvre des compétences régionales dans le domaine de la restauration scolaire et des aides sociales.

En effet, si la Région assure, aux termes de l'article L214-6 du code de l'éducation, la restauration des établissements, la gestion opérationnelle de ce service public indispensable à la poursuite des activités d'enseignement des établissements sur la journée entière incombe aux chefs d'établissement.

En matière d'aides sociales aux élèves, la politique volontariste de la collectivité se déploie par l'intermédiaire des établissements qui instruisent attribuent et versent les aides dans le cadre des règlements régionaux.

Dans ces deux domaines, les enjeux sont élevés, puisqu'il s'agit in fine de contribuer à la réussite des élèves. Les ambitions de la Région, largement partagées avec les établissements, sont importantes, et font écho aux exigences des familles, qui se renforcent, en particulier en matière d'alimentation.

Dans ces conditions, il est indispensable que la collectivité comme les établissements disposent d'un outil partagé qui précise les objectifs de la Région et les moyens mobilisés pour les atteindre, et qui détermine les modalités de leur mise en œuvre dans les établissements.

La présente convention repose sur un socle de principes qui traduisent l'ambition partagée par la Région, l'autorité académique et le lycée. Il s'agit des principes de modernité, d'efficacité, de responsabilité et d'autonomie des établissements. Ces orientations recouvrent les grands principes du service public : l'égalité, la continuité et l'adaptabilité. Leur mise en œuvre concrète implique un partenariat étroit entre la Région et le lycée, dont la convention fixe les bases et l'animation sur la durée.

La convention est structurée autour de deux axes : aides sociales et restauration scolaire, puis déclinée en objectifs.

A compter de la rentrée 2021 et pour cinq années, la présente convention permet de donner de la visibilité à moyen terme aux lycées dans la mise en œuvre des compétences régionales. La Région conserve néanmoins la possibilité de faire évoluer les dispositifs qu'elle met en place, en fonction des orientations politiques et stratégiques adoptées par son assemblée, qui pourront donner lieu le cas échéant à une actualisation de la convention.

Article L421-23 du code de l'éducation : « […] II. Pour l'exercice des compétences incombant à la collectivité de rattachement, le président du conseil général ou régional s'adresse directement au chef d'établissement. Il lui fait connaître les objectifs fixés par la collectivité de rattachement et les moyens que celle-ci alloue à cet effet à l'établissement. Le chef d'établissement est chargé de mettre en œuvre ces objectifs et de rendre compte de l'utilisation de ces moyens. Le chef d'établissement est assisté des services d'intendance et d'administration ; il encadre et organise le travail des personnels techniciens, ouvriers et de service placés sous son autorité. Il assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente. Un décret détermine les conditions de fixation des tarifs de restauration scolaire et d'évolution de ceux-ci en fonction du coût, du mode de production des repas et des prestations servies. **Une convention passée entre l'établissement et, selon le cas, le conseil général ou le conseil régional précise les modalités d'exercice de leurs compétences respectives**. »

Article premier : objectifs de la Région et modalités de mise en œuvre dans l'EPLE

Axe 1 : aides sociales

Les dispositions du présent axe s'appliquent aux EPLE (lycées publics, y compris les lycées publics d'enseignement agricole : LEGTA, LEGTPA, LPA, cités mixtes, établissements régionaux d'enseignement adapté (EREA)), et lycées privés sous contrat d'association. Elles ne s'appliquent pas aux ERPD.

a. Assurer la gratuité des manuels, livrets d'exercices et équipements numériques, financer le premier équipement de certaines filières de l'enseignement professionnel et technologique

Objectifs de la Région :

Afin de soutenir le pouvoir d'achat des familles, de garantir que tous les élèves des établissements disposent effectivement des manuels et matériels nécessaires à leur scolarité et d'accompagner l'évolution des pratiques pédagogiques, la politique d'aide à l'équipement des élèves repose sur la recherche de gratuité, pour tous les élèves ou en fonction de critères de ressources, et d'homogénéité des manuels et matériels utilisés.

- **Manuels et livrets d'exercices**

En 2019, la Région a décidé de la gratuité des manuels scolaires pour tous les lycéens franciliens et a fourni un équipement individuel mobile (EIM) aux élèves des établissements qui ont fait le choix de passer aux manuels numériques. Depuis la rentrée 2020, la Région fournit un EIM à chaque lycéen entrant en seconde professionnelle ou en première année de CAP et à chaque élève entrant en seconde générale et technologique dans les établissements publics. A compter de la rentrée 2021, la gratuité des livrets d'exercices est assurée au moyen d'une commande directement sur le marché de manuels, numériques ou papier, géré par la Région.

- **Equipement**

Outre les manuels, la scolarité dans la voie technologique et professionnelle nécessite des équipements dont le coût peut être un frein à l'orientation et l'absence, un obstacle à la réussite.

En application du règlement régional en vigueur, l'aide régionale à l'équipement s'adresse :
. aux élèves de troisième prépa-métiers scolarisés dans un des établissements suscités ;
. aux élèves de première année de CAP, Bac technologique, Bac professionnel et, sous conditions de ressources, de BTS et diplômes assimilés des formations de production, de certaines formations de services et des formations de la spécialité « autres disciplines artistiques et spécialités artistiques plurivalentes ».
. sur décision du chef d'établissement et dans la limite de l'enveloppe allouée, aux élèves post-bac non boursiers confrontés à des difficultés d'équipement si l'évolution soudaine et brutale de la situation financière de la famille rend l'élève éligible à une bourse du CROUS en considérant les dernières ressources.

Elle permet l'acquisition des matériels, équipements et outillages individuels coûteux que nécessitent certaines filières de l'enseignement professionnel et technologique.

L'équipement acquis par l'établissement est mis à la disposition de l'élève pendant sa scolarité.

Modalités de mise en œuvre dans l'EPLE :

L'établissement procède à l'acquisition et à la mise à disposition aux élèves, dès la rentrée scolaire, des équipements financés grâce à l'aide régionale à l'équipement en conformité avec les dispositions du règlement régional, en veillant à la meilleure allocation des ressources en fonction des différentes filières et dans le respect de l'enveloppe globale votée par la commission permanente.

Il renseigne l'enquête annuelle réalisée par les services régionaux dans les délais utiles aux ajustements de dotation (cf. annexe 2, calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales).

Dialogue de gestion :

L'enquête annuelle réalisée par les services régionaux permet d'établir a posteriori un bilan d'utilisation de l'aide, à l'échelle de chaque établissement et de manière consolidée au niveau régional. Elle porte notamment sur le taux de consommation de l'aide et le montant moyen de l'aide par élève, par formation.

b. Favoriser l'accès aux grandes écoles pour les étudiants aux revenus modestes

L'aide régionale aux frais de concours vise à soutenir les élèves de deuxième année de classe préparatoires aux grandes écoles (CPGE) pour le paiement des frais de concours : inscription, hébergement, transport.

En application du règlement régional en vigueur, l'aide est attribuée dans la limite de trois concours par élève répondant aux conditions de ressources et sur production des justificatifs de dépenses.

A l'initiative du chef d'établissement, certaines situations exceptionnelles d'inscription à un concours durant la première année peuvent également être prises en considération sous réserve de répondre aux conditions de ressources.
L'établissement attribue et verse aux élèves l'aide régionale aux frais de concours en conformité avec les dispositions du règlement régional, dans le respect de l'enveloppe globale votée par la commission permanente, en veillant à solliciter les pièces nécessaires pour justifier l'éligibilité et la réalité des dépenses acquittées.

Il renseigne l'enquête annuelle réalisée par les services régionaux dans les délais utiles aux ajustements de dotation (cf. annexe 2, calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales).
.

c. Simplifier la gestion des aides sociales

Objectifs de la Région :

La Région notifie aux établissements le montant des dotations votées sur chacun des dispositifs d'aides aux élèves au cours du premier semestre afin qu'ils soient en mesure d'engager leurs commandes avant la rentrée scolaire et de communiquer auprès des familles.

Dans une recherche d'efficience de la gestion des aides, il est procédé à une unique enquête annuelle portant sur le bilan d'utilisation des dotations régionales au titre de l'année scolaire.

Cf. annexe 2 : calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales.

Dialogue de gestion

Un bilan de la mise en œuvre des nouvelles modalités de gestion des aides sociales sera réalisé par le groupe de suivi de la convention visé à l'article 2 de la convention afin d'ajuster si nécessaire le calendrier pour mieux répondre aux besoins du public et mieux s'articuler avec les échéances institutionnelles et budgétaires de la Région et des EPLE.

d. Sécuriser le recours à une aide exceptionnelle et/ou d'urgence

A l'occasion de la crise sanitaire de la Covid 19 au printemps 2020, il est apparu nécessaire que la Région puisse actionner une aide exceptionnelle et/ou d'urgence, pour soutenir le pouvoir d'achat des parents d'élèves confrontés à la fermeture des établissements scolaires.

En tant que de besoin, la commission permanente du conseil régional a délégation pour délibérer sur l'adoption d'un règlement d'aide exceptionnelle et/ou d'urgence qui confèrera une base juridique au versement d'une telle aide. Dans les conditions prévues à l'article L. 1611-7-II du CGCT, une convention de mandat sera conclue entre la Région et chaque établissement si nécessaire.

Axe 2 : restauration scolaire

Les dispositions du présent axe ne s'appliquent pas aux situations dans lesquelles les élèves sont accueillis par un établissement ne relevant pas de la compétence ou de la gestion de la Région.

a. Garantir l'accès le plus large à la restauration scolaire par la politique tarifaire de la demi-pension

La restauration scolaire permet de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des élèves et favorise ainsi les apprentissages. Il s'agit par ailleurs de garantir aux parents actifs une solution accessible et sécurisée de restauration, les élèves demeurant, dans la majorité des cas, dans l'enceinte de l'établissement.

Objectifs de la Région :

Convaincue des bénéfices de la fréquentation de la demi-pension pour les élèves, tant en termes de santé publique qu'en matière éducative, de sociabilisation, voire d'intégration, la Région a généralisé en 2017 une grille tarifaire régionale unique, reposant sur dix tranches de revenus des familles.

A la rentrée 2021, les tarifs s'échelonnent ainsi entre 0,50 € et 4,09 €, revalorisés annuellement en fonction de l'évolution de l'indice des prix à la consommation. Compte tenu du coût complet de production d'un repas, dont le montant se situe aux alentours de 10 €, l'ensemble des familles bénéficie d'une aide à la restauration de près de 60 % au minimum. L'application de la grille tarifaire régionale, en fonction des revenus des familles, vise à favoriser l'accès de l'ensemble des élèves à la demi-pension. De fait, plus de trois quarts des demi-pensionnaires paient un tarif inférieur au plafond de la grille régionale.

Les établissements, après délibération en conseil d'administration, conservent la faculté d'opter entre une facturation au ticket, permettant aux familles de ne régler que les repas effectivement consommés, ou au forfait. Dans ce cas, afin de limiter le surcoût pour les

familles, les tarifs de la grille régionale sont réduits de 30 centimes par repas, en application de l'arrêté annuel fixant les tarifs de restauration scolaire.

Modalités de mise en œuvre dans l'EPLE :

Afin de permettre un accès effectif de tous les élèves, pré et post-bac, qui le souhaitent au service public de la restauration scolaire, les établissements recueillent toutes les inscriptions. Ils accompagnent au besoin les familles pour leur permettre de faire valoir leur droit à un tarif social.

Dans l'hypothèse où le service de restauration scolaire des élèves est assuré par un autre établissement que celui où ils sont scolarisés, une convention est conclue entre les EPLE concernés, selon le modèle présenté en annexe (Cf. annexe 4.2, modèle de convention d'hébergement). Les élèves « hébergés » sont accueillis dans les mêmes conditions que les élèves de l'établissement « hôte ».

Toute fermeture du service de demi-pension, même ponctuelle ou en urgence, fait l'objet d'une information préalable aux services de la Région, afin d'examiner en particulier les alternatives à la fermeture, par la mobilisation de renforts en personnel ou la livraison de repas « de secours ».

Dialogue de gestion :

L'analyse des taux d'inscription et de fréquentation, de la répartition des inscrits dans les tranches de tarification et l'étude de leur évolution permettent d'apprécier, dans le cadre d'échanges avec l'établissement, les effets de la politique régionale d'accès à la demi-pension.

Dans le cadre du dialogue de gestion, l'ensemble des aides sociales liées à la restauration scolaire (Etat, Région, Caisse de solidarité…) peut faire l'objet d'une analyse plus fine pour apprécier les difficultés et les besoins des élèves et des familles (nombres d'aides, nombre d'élèves aidés, montant moyen, minimum et maximum de l'aide).

b. Moderniser la gestion de la restauration

La restauration scolaire des établissements repose très majoritairement sur la production sur place, pour 93 % des établissements. 4 % des établissements sont « hébergés », c'est-à-dire que leurs élèves sont accueillis à la demi-pension d'un établissement voisin. Enfin, 3 % des établissements bénéficient d'une livraison de repas, avec ou sans prestation de service associée, dans le cadre d'un contrat conclu par l'établissement [données 2020-21].

A compter de septembre 2021, un contrat de concession régional régularise la situation des établissements qui avaient contractualisé une prestation externalisée.

Objectifs de la Région :

- **Ressources humaines : gestion des agents territoriaux des lycées**

Pour les EPLE concernés par une production sur place ou rattachés à une UCP, la Région dote l'établissement d'une équipe de restauration et organise la mobilisation, sur une partie de leur temps de travail, des agents d'entretien généraux.

- **Missions des techniciens restauration**

Chaque établissement bénéficie de l'appui d'un technicien restauration qui accompagne l'équipe de direction ainsi que l'équipe de restauration sur tous les aspects de l'organisation

du service de demi-pension, en coordination le cas échéant avec les services de la direction du développement et de l'accompagnement des ressources humaines des lycées : approvisionnement, production, respect des normes nutritionnelles et d'hygiène, aménagement et équipement des locaux, et, en lien avec les équipes de la direction du patrimoine et de la maintenance, programmation des travaux.

Pour les établissements concernés par un contrat de concession, le technicien restauration accompagne l'équipe de direction dans l'exécution du contrat et procède, le cas échéant, au contrôle des engagements contractuels par le concessionnaire.

- **Règlement régional de la restauration**

Afin de clarifier le cadre de mise en œuvre des compétences en matière de restauration scolaire, un règlement régional fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par la Région pour l'ensemble des services de restauration des lycées publics d'Ile-de-France (Cf. annexe n° 3). L'annexe n°4.1 précise également la répartition des rôles entre la collectivité et l'établissement pour la mise en œuvre de la compétence régionale de restauration scolaire, en fonction du mode de gestion du service.

- **Modernisation de l'inscription à la restauration scolaire et relations avec le SHRAS**

La Région a engagé depuis 2020 une démarche de simplification et de dématérialisation des pièces justificatives du tarif pour l'inscription à la restauration scolaire, qui devrait se traduire, à partir de la rentrée 2022-23, par l'intégration automatisée du quotient familial mensuel dans les outils de gestion de la restauration des établissements, permettant de supprimer tout traitement manuel. En parallèle, la Région expertise, avec un groupe technique d'établissements volontaires, la dématérialisation de l'ensemble du processus d'inscription à la restauration scolaire, via le site www.demarches-simplifiees.fr

- **Fonds commun régional des services d'hébergement (FCRSH)**

Afin de faire face aux besoins urgents du service de restauration scolaire, la Région instruit avec diligence les demandes de subventions liées au fonds commun régional des services d'hébergement (FCRSH), destiné à couvrir un déficit accidentel du service d'hébergement d'un établissement ainsi que, le cas échéant, toute dépense nécessaire à la continuité du service, à laquelle l'établissement ne serait pas en mesure de faire face, dans le cadre du règlement régional en vigueur. L'attribution d'une subvention au titre du FCRSH est conditionnée en particulier à la fourniture des pièces justificatives et à la mise à jour des cotisations au fonds. Une commission d'attribution mensuelle permet d'assurer une grande réactivité dans le traitement des demandes.

Modalités de mise en œuvre dans l'EPLE :

- **Missions des techniciens restauration et relations avec le SHRAS**

Dans le cadre de ses missions, le technicien de restauration peut accéder aux locaux de restauration sur rendez-vous ou après avoir informé la direction de l'établissement. La direction et le chef de cuisine entretiennent un dialogue régulier avec le technicien de restauration en charge de l'établissement et le tiennent informé sans délai de toute difficulté du service de restauration.

- **Règlement régional de la restauration**

Le règlement intérieur de l'établissement complète le règlement régional de la restauration scolaire pour ce qui relève de la compétence de l'établissement, tel que décrite à l'annexe n°4.1.

- **Modernisation de l'inscription à la restauration scolaire**

L'établissement procède à l'inscription des élèves et accompagne les familles dans leurs démarches afin de leur permettre d'obtenir le tarif correspondant à leurs revenus.

- **Fonds commun régional des services d'hébergement (FCRSH)**

Les demandes formulées par la direction de l'établissement conformément au règlement du FCRSH en vigueur sont déposées sur le portail Ogil.

Dialogue de gestion :

L'application du règlement régional de la restauration est appréciée au fil de l'eau, dans le cadre des rencontres régulières entre l'établissement et les services régionaux.

Le projet de dématérialisation des pièces justificatives du tarif applicable et de l'inscription à la demi-pension fait l'objet d'un groupe de travail dédié qui déterminera les modalités d'évaluation de la mesure. Celle-ci sera appréciée au plus tard, à l'échéance de la présente convention en vue de son renouvellement.

Les subventions attribuées au titre du FCRSH font l'objet d'un bilan d'utilisation et l'instruction de chaque nouvelle demande du lycée est conditionnée par la transmission par l'établissement de ce bilan d'utilisation de la précédente subvention accordée.

c. Promouvoir une restauration durable

L'alimentation est à la croisée d'enjeux multiples qui se déclinent dans la politique régionale de restauration durable :

- Enjeux de santé publique : présenter une offre alimentaire respectant les recommandations nutritionnelles de santé publique permettant de contribuer à l'amélioration de l'état de santé de la population ;
- Enjeu de justice sociale : faciliter l'accès à tous à une alimentation saine, équilibrée, diversifiée et de qualité ;
- Enjeu de citoyenneté : l'alimentation et la restauration scolaire sont des actes de partage qui contribuent à l'intégration, dans le respect du principe de laïcité ;
- Enjeu de développement économique et territorial : en mettant en œuvre les produits et les approvisionnements locaux, en participant au développement et à la dynamique du tissu local tout en cherchant à préserver l'environnement ;
- Enjeu éducatif : l'apprentissage au goût, la connaissance alimentaire, la compréhension des bénéfices et risques des comportements alimentaires ;
- Enjeux environnementaux : via les approvisionnements, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les objectifs de développement durable.

La Région accompagne tous les élèves des établissements depuis 2018 afin de permettre de remplir l'objectif annoncé dans le plan pluriannuel d'investissement de 2017, à savoir : « 100% des cantines des lycées seront approvisionnées en circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 50% de produits bios d'ici 2024 ».

La loi EGalim du 1er novembre 2018, de par ses objectifs en termes de restauration collective durable, complète cette ambition régionale autour de trois axes :

Axe 1 : Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

- 50 % de « produits durables » au sens de l'article L. 230-5-1-I du code rural et de la pêche maritime dont 20 % de bio en restauration collective en régie, rattachée à une UCP ou bien déléguée (sur la base du montant des achats hors taxe).
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et mise en place d'un process de dons aux associations.
- Elaboration d'un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas servis.
- Proposition au moins une fois par semaine d'un menu végétarien.

Axe 2 : Mieux informer les usagers et les familles

- Information des usagers, au moins une fois par an par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des « produits durables » et des démarches entreprises pour l'acquisition de produits issus du commerce équitable.
- Affichage de la composition des menus dans les services de restauration collective.
- Précision sur les menus, par affichage ou diffusion électronique, de la mention « fait maison » pour les plats constitués à partir de produits non élaborés.
- Information et consultation régulière, par tout moyen utile, des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Axe 3 : Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

- Interdiction de la vaisselle en plastique jetable : en plus des pailles et bâtonnets mélangeurs pour boissons, les couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes en plastique jetable seront interdits.
- Interdiction des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en restauration collective scolaire.
- Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique en restauration collective scolaire au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables, et prioritairement du verre.

Enfin, suite à la COP régionale de 2020, la collectivité a décidé d'aller plus loin en termes d'intégration de plats végétariens en accompagnant les établissements pour qu'ils puissent « Proposer un menu végétarien tous les jours dans les lycées, et pas seulement une fois par semaine comme le prévoit la Loi » à l'horizon 2024. Cet objectif est décliné dans la fiche-action n° 53 du plan régional de l'alimentation adopté au conseil régional du 4 février 2021 (annexe n° 5.4).

Objectifs de la Région :

- **Approvisionnement**

La Région accompagne financièrement les établissements via une augmentation de 21 centimes alloués au poste denrées depuis la rentrée de septembre 2019 (cf. annexe 5.1 : fiche technique relative à l'évolution de la politique de restauration scolaire).

Elle fournit l'ensemble des outils nécessaires pour aider les établissements à répondre aux engagements régionaux et nationaux d'approvisionnement durable.

Une boîte à outils pour acheter en direct auprès des producteurs franciliens a ainsi été mise à disposition à la rentrée 2020. Cette dernière est composée d'un service numérique permettant

d'identifier et de rentrer en contact avec les producteurs à proximité des établissements scolaires, d'un vadémécum, d'un livret de recettes et de tous les documents type de contractualisation.

Parallèlement, et pour tous les achats ne pouvant s'effectuer en direct auprès des producteurs, la Région met à disposition des marchés de denrées alimentaires sur la centrale d'achat régionale de manière progressive et par familles de produits (cf. annexe 5.2 : convention d'adhésion à la centrale d'achat régionale).

Le calendrier prévisionnel est le suivant :
février 2021 : épicerie, boissons, surgelés ;
fin 2021 : beurre, œuf, fromage et autres produits laitiers ;
janvier 2023 : fruits et légumes ;
janvier 2024 : viandes et poisson frais.

Par ailleurs, afin de permettre aux établissements de mieux gérer et piloter leur restauration, la Région met à disposition un logiciel de gestion de la restauration en prenant en charge l'ensemble des coûts d'investissement et de fonctionnement. Son déploiement est prévu de septembre 2021 à septembre 2023. Il permet une numérisation de l'ensemble des tâches en lien avec la restauration : approvisionnement, stocks, fiches recettes, menus, communication aux familles, plan de maîtrise sanitaire et mesure et analyse du gaspillage alimentaire.

Enfin, la Région facilite la conduite du changement en formant et en accompagnant l'ensemble des agents concernés. Des mesures seront également prises pour permettre aux élèves d'être au cœur du projet, avec notamment la mise en place d'actions de sensibilisation et de communication autour du « bien-manger durable ».

- **Végétarien**

De la même façon, la Région accompagne les établissements pour leur permettre de proposer des plats végétariens de qualité, et notamment en :
- mettant à disposition des recettes végétariennes adaptées à la cuisine collective,
- permettant l'accès à l'ensemble des produits nécessaires à la réalisation de ces plats végétariens dans les marchés de la centrale d'achat régionale,
- proposant des fiches recettes et menus type dans le logiciel de gestion de la restauration,
- formant les agents de restauration à la cuisine végétarienne,
- sensibilisant les lycéens à l'alimentation végétarienne et à ses impacts écologiques.

Un groupe de travail réunissant une vingtaine d'établissements volontaires, déjà engagés ou intéressés par la réduction de la part des protéines carnées dans les menus, est constitué en vue d'une expérimentation à compter de la rentrée 2021. La généralisation progressive de cette mesure ambitieuse s'appuiera sur le déploiement des outils mis à la disposition des établissements par la Région, à partir de la rentrée 2022 et sur toute la durée de la présente convention.

- **Communication aux élèves et aux familles**

En mettant à disposition le logiciel de gestion de la restauration, la Région permet aux établissements de communiquer l'ensemble des informations aux élèves et aux familles de manière automatisée et sur tous les supports souhaités, numériques ou non. Ainsi, l'établissement pourra aisément informer ses usagers de la composition des menus et notamment de la part de produits « durables » et équitables, des plats « fait maison » et de l'équilibre des repas.

- **Réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets**

Depuis quelques années, le **gaspillage alimentaire** est devenu une cause nationale débouchant sur une législation incitative et contraignante. Les principaux enjeux sont :

- Économiques : en France, le gaspillage alimentaire représente un coût de 16 milliards d'euros par an ;
- Environnementaux : le gaspillage alimentaire entraine une surconsommation de ressources (eau, énergie et ressources naturelles) et représente 3% des émissions nationales de CO^2 ;
- Éthiques et sociaux : on estime qu'un français sur dix a du mal à se nourrir.

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) du 10 février 2020 a fixé un objectif national de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et de 60 % par rapport d'ici 2031.

Afin de s'inscrire dans cette démarche, la Région met à disposition de l'établissement un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire (cf. annexe 5.3) et accompagne les établissements dans sa mise en œuvre : choix et financement des équipements, mode d'organisation, sensibilisation des usagers, dons aux associations, etc.

Concernant la **collecte et la gestion des biodéchets**, à la suite de la loi du 12 juillet 2010 dite loi Grenelle 2, la Région s'est fixée pour objectif de valoriser 60 % de ses déchets organiques d'ici 2025 et 65 % en 2031 dans le cadre du plan régional de prévention et de gestion des déchets.

La Région accompagne les établissements dans la mise en œuvre des obligations légales et objectifs régionaux en matière de gestion des biodéchets

Modalités de mise en œuvre dans l'EPLE :

Compte tenu de leurs compétences, les établissements sont pleinement impliqués dans la mise en œuvre d'une restauration scolaire durable.

L'établissement mobilise l'intégralité du budget alloué pour les denrées pour ses approvisionnements, de la manière la plus durable possible, en intégrant à ses achats des produits locaux et des produits sous signes d'indication de la qualité et de l'origine.

Concernant les produits locaux, l'établissement peut contractualiser en direct avec les exploitations agricoles et boulangers proposant la baguette des franciliens (recette composée à 80 % de farine francilienne) proches de son établissement (selon sa géolocalisation, l'offre locale et le respect du code de la commande publique).
Pour atteindre les différents objectifs sus-cités, l'établissement peut adhérer à la centrale d'achat régionale sur les segments de denrées alimentaires afin d'accéder à des produits durables économiquement accessibles.

Afin de piloter et gérer sa restauration de manière optimale, mais aussi de communiquer aux élèves et aux familles, l'établissement met en œuvre le logiciel de gestion de la restauration déployé par la Région et le paramètre pour suivre en particulier :

- le rattachement des labels aux différentes fiches « marchandises » et fiches « recettes » concernées (agriculture biologique, label rouge, pêche durable, etc.) ;
- le marquage des produits locaux ;
- les mises à jours tarifaires des fiches « marchandises » ;
- le marquage du « fait maison » et du végétarien sur les fiches « recettes » concernées ;

- le renseignement des valeurs nutritionnelles (Nutriscore).

Par ailleurs, afin de permettre la conduite du changement auprès de l'ensemble des acteurs, l'établissement relaie, diffuse et permet la mise en place de l'ensemble des actions de sensibilisation, formation et communication à destination des agents des établissements et des élèves.

En matière de gaspillage alimentaire, l'établissement met en œuvre les recommandations du guide de lutte contre le gaspillage alimentaire en mobilisant l'accompagnement des techniciens de restauration au besoin.

Enfin, l'établissement contribue aux différentes enquêtes d'évaluation et de satisfaction mises en place par la Région, et ce pour permettre aux services régionaux d'optimiser toujours plus les outils mis à leur disposition selon leurs besoins.

Dialogue de gestion :

Dans le cadre des échanges avec l'établissement, les indicateurs suivants, issus du système d'information restauration, font l'objet d'une analyse conjointe :

- le taux moyen du budget denrées dédié à l'achat de produits « durables » issus de l'agriculture biologique (en % du montant HT des achats),
- le taux moyen du budget denrées dédié à l'achat de produits locaux,
- le taux d'établissements utilisant un logiciel de gestion de la restauration,
- le taux d'établissements achetant en direct auprès d'exploitations agricoles ou d'ateliers de transformation agricole,
- le taux d'établissements achetant la baguette des franciliens (recette composée à 80 % de farine francilienne),
- le taux d'agents de restauration formés à la restauration durable.

Article 2 : Modalités d'évaluation de la convention, dialogue de gestion

Au titre de la présente convention, au moins une rencontre annuelle est organisée entre l'établissement et les services régionaux, à l'occasion d'une réunion de dialogue de gestion, d'une rencontre sur le site de l'établissement ou d'une réunion dédiée. Elle permet de faire le point sur la mise en œuvre de la convention à l'échelle de l'établissement, d'examiner les difficultés rencontrées et d'ajuster les modalités de sa mise en œuvre. Elle s'appuie sur les remontées d'information de l'établissement ainsi que sur les indicateurs issus des systèmes d'information de la Région et de l'établissement.

Un groupe de suivi est constitué, des représentants élus des organisations syndicales des chefs d'établissements et des adjoints gestionnaires, ainsi que des représentants des services régionaux (pôle lycées et pôle RH) pour établir le bilan de l'application de la convention et améliorer les modalités de sa mise en œuvre, ainsi que pour formuler des propositions d'évolution de la convention à l'occasion de son renouvellement. Ce groupe de suivi se réunit au moins une fois par an, au terme de chaque année scolaire et, en tant que de besoin, sur demande motivée d'au moins un de ses membres. Il s'appuie sur l'analyse consolidée des comptes rendus de réunions organisées avec les lycées et sur l'agrégation des indicateurs issus des systèmes d'information de la Région et des établissements.

Article 3 : Obligation en matière d'éthique :

L'établissement s'engage à respecter tout droit applicable ayant pour objet la prévention et la répression des atteintes à la probité : corruption, trafic d'influence, prise illégale d'intérêts, concussion ; favoritisme et détournement de fond public et, le cas échéant, mettre en place et maintenir ses propres politiques et procédures relatives à l'éthique et à la lutte contre la corruption et autres atteintes à la probité conformément aux bonnes pratiques en la matière.

Article 4 : Entrée en vigueur, durée de validité, révision, renouvellement :

La présente convention entre en vigueur le 1er septembre 2021, ou, au plus tard, à la date de sa signature par les deux parties. Sa durée de validité est de cinq ans (au maximum, en fonction de la date de signature) et couvre l'intégralité de l'année scolaire 2025-2026.

Elle peut être modifiée à tout moment par avenant signé par les deux parties.

En vue du renouvellement de la convention cadre pour la rentrée scolaire 2026-2027, les travaux d'élaboration, qui mobiliseront à minima les services régionaux et les représentants des chefs d'établissements et adjoints gestionnaires, démarreront en septembre 2025.

À , le

Le/La chef(fe) d'établissement ou Le/La directeur(trice) de l'EPLE	Valérie Pécresse, présidente de la région Île-de-France

Annexes

Annexe 1 : liens vers les règlements des aides sociales

- Aide régionale à l'équipement
- Aide aux frais de concours CPGE

Annexe 2 : calendrier prévisionnel de gestion des aides sociales

Annexe 3 : liens vers les délibérations et règlements restauration

- Règlement restauration
- Règlement FCRSH

Annexe 4 : gestion de la restauration scolaire

Annexe 4.1 : tableau répartition des rôles lycées / Région en matière de restauration
Annexe 4.2 : modèle de convention d'hébergement

Annexe 5 : restauration durable

Annexe 5.1 : fiche technique relative à l'évolution de la politique de restauration scolaire
Annexe 5.2 : convention d'adhésion à la centrale d'achat régionale
Annexe 5.3 : livret de lutte contre le gaspillage alimentaire
Annexe 5.4 : fiche-action n° 53 du plan régional de l'alimentation adopté au conseil régional du 4 février 2021.

Annexe 2 : Règlement d'intervention du dispositif d'aide régionale à l'équipement

Règlement d'intervention du dispositif d'aide régionale à l'équipement

L'aide régionale à l'équipement (ARE) des élèves permet aux EPLE (lycées publics, y compris les lycées publics d'enseignement agricole : LEGTA, LEGTPA, LPA, cités mixtes, établissements régionaux d'enseignement adapté (EREA)), et lycées privés sous contrat d'association avec le ministère de l'Éducation nationale d'acquérir des équipements et matériels pédagogiques individuels destinés aux élèves de 1ère année de certaines filières de l'enseignement professionnel et technologique ainsi qu'aux élèves en 3ème prépa-métiers scolarisés en lycée.
L'objectif de l'aide est d'acquérir, pour ces élèves, le premier équipement que les familles auraient à financer dans le cadre des formations.

Les formations éligibles :

Les formations relevant de la spécialité production, de certaines spécialités de services, de la spécialité « autres disciplines artistiques et spécialités artistiques plurivalentes » et de la formation prépa-métiers niveau 3ème (dispensées dans ces établissements).

1- Domaines disciplinaires

Les spécialités disciplinaires éligibles :

100 - Formations générales : uniquement les 3ème prépa-métiers, scolarisés dans ces établissements.
134 - Autres disciplines artistiques et spécialités artistiques plurivalentes

2- Domaines technico-professionnels de la production

Tous les groupes de spécialités de production sont éligibles :

20 - Spécialités pluri-technologiques de production
21 - Agriculture, pêche, forêt et espaces verts
22 - Transformations
23 - Génie civil, construction et bois
24 - Matériaux souples
25 - Mécanique, électricité, électronique

3 – Domaines technico-professionnels des services

Les spécialités de services éligibles :

311 – Transport, manutention, magasinage
312 – Commerce, vente
321 – Journalisme et communication (y compris communication graphique)
322 – Techniques de l'imprimerie et de l'édition
323 – Techniques de l'image et du son, métiers connexes du spectacle
330 – Spécialités plurivalentes sanitaires et sociales
331 – Santé (Hors ST2S)
334 – Accueil, hôtellerie, tourisme
336 – Coiffure, esthétique et autres spécialités des services aux personnes
343 – Nettoyage, assainissement, protection de l'environnement

Les bénéficiaires :

- Les élèves de 3ème prépa-métiers scolarisés dans ces établissements.
- Les élèves de première année de CAP, Bac technologique et Bac professionnel des formations éligibles
- Les élèves boursiers de première année de BTS et des diplômes assimilés

Les élèves entrant directement en classe de première d'une formation éligible à la suite d'un changement de filière sont également bénéficiaires.

Montants de l'aide :

- Pour l'année scolaire 2021-2022, le montant de l'aide est de 138€ par élève en première année de CAP, Bac technologique et Bac professionnel des formations éligibles ainsi qu'aux élèves boursiers de première année de BTS et des diplômes assimilés.
- Pour l'année scolaire 2021-2022, le montant de l'aide est de 50€ par élève en 3ème prépa-métiers.

Ces montants évolueront chaque année automatiquement par arrêté en fonction de l'évolution de l'indice des prix à la consommation de décembre n-1 (identifiant INSEE : 001763862).
En cas d'indice négatif, les montants de l'aide de l'année précédente seront reconduits.
Toute modification de ces montants en dehors des prescriptions ci-dessus fera l'objet d'une délibération en commission permanente.

Modalités d'attribution et de calcul de la dotation :

La commission permanente attribue à chaque établissement le montant de l'aide régionale au titre de l'année scolaire.

- Elèves de 3ème prépa-métiers (scolarisés dans les établissements cités en préambule) : la dotation est calculée en multipliant le nombre d'élèves, sur la base des effectifs n-1 par le montant de l'aide tel qu'il figure au point « montant de l'aide » revalorisé selon la règle fixée au même point.

- Elèves pré-bac : la dotation est calculée en multipliant le nombre d'élèves de première année (effectifs n-1) des filières concernées par le montant de l'aide tel qu'il figure au point « montant de l'aide » revalorisé selon la règle fixée au même point.

- Elèves post-bac : la dotation est calculée en multipliant le nombre d'élèves boursiers[1], déterminé sur la base des élèves de 1ère année des formations éligibles présents dans les établissements à la rentrée n-1, par le montant de l'aide tel qu'il figure au point « montant de l'aide » revalorisé selon la règle fixée au même point**.**

Les effectifs pris en compte pour le calcul de la dotation initiale correspondent aux effectifs stabilisés de la rentrée n-1 communiqués par les trois rectorats.

[1] Le nombre d'élèves boursiers pris en compte pour le calcul de la dotation initiale post-bac résulte de l'application d'un taux de boursiers. Ce taux est calculé à partir des derniers effectifs boursiers communiqués par les services académiques lors du calcul de la dotation, rapportés aux effectifs n-1 de l'établissement.

Pour les établissements disposant de reliquats d'ARE de l'année précédente, ceux-ci sont déduits du montant de leur dotation.
Pour ceux dont les reliquats sont supérieurs à la dotation calculée, aucune dotation n'est versée.

Les établissements n'ayant pas répondu aux enquêtes régionales sont considérés comme disposant de reliquats suffisants pour couvrir leurs besoins et aucune dotation n'est attribuée.

Dotation complémentaire pour les élèves pré et post bac

En cas d'insuffisance de crédits liée à une augmentation des effectifs concernés pour les élèves pré-bac, ou une augmentation des bénéficiaires boursiers pour les élèves post-bac, une dotation complémentaire peut être attribuée par la commission permanente sur demande écrite de l'établissement précisant les effectifs supplémentaires par formation éligible au dispositif (code nomenclature NSF du diplôme et intitulé de la formation). Les demandes sont adressées par courriel ou par voie postale.

Modalités de mise en œuvre :

L'établissement procède à l'achat des équipements qui sont, dès la rentrée, mis à la disposition des élèves et communiquera auprès des familles sur le caractère régional de l'aide allouée.

La répartition des crédits peut être modulée en fonction de la spécificité et du coût des équipements des filières éligibles dans le respect du montant de la dotation régionale attribué.

Sur décision du chef d'établissement et dans la limite de l'enveloppe allouée, les élèves post-bac non boursiers confrontés à des difficultés d'équipement pourront être dotés si l'évolution soudaine et brutale de la situation financière de la famille rend l'élève éligible à une bourse du CROUS en considérant les dernières ressources.

Les dispositifs ARE pré-bac et ARE post-bac ne sont pas fongibles budgétairement.

La Région n'autorise pas l'utilisation de ces crédits pour d'autres objets que ceux pour lesquels ils ont été votés.

Les types d'équipements :

En fonction des besoins spécifiques liés à la nature des formations dispensées, les équipements individuels suivants relèvent de l'aide :

- Vêtement de représentation (costume, tailleur, chaussures…) ;
- Vêtements et équipements de protection individuelle (blouse, bleu, gants, casque, chaussures, lunettes de protection…) ;
- Matériel, outillage et instruments (pipettes, calculatrice, mallette de couteaux…) ;
- Consommables informatiques (DVD, clé USB…) et documents techniques (plaquettes de consignes de sécurité, nomenclatures…)

L'équipement est mis à la disposition de l'élève pendant toute sa scolarité. L'établissement peut conserver certains équipements individuels en bon état de fonctionnement afin d'en faire bénéficier les nouveaux élèves scolarisés, à l'exception des équipements personnels (vêtements, chaussures…).

Compte rendu d'utilisation des dotations :

Le dispositif est géré en année scolaire. L'établissement fournit à la Région le bilan des dépenses acquittées à l'issue de l'année scolaire.

Ce bilan devra faire apparaître, le total des dotations reçues au titre de l'année scolaire, le cas échéant, les reliquats sur l'année scolaire antérieure, le montant dépensé au titre de l'année scolaire en précisant par formation, le nombre d'élèves aidés, le montant des achats et les types d'équipements.

Les enquêtes régionales sont accessibles sur le site : https://ogil-lycees.iledefrance.fr

Contact région Île-de-France :
Pôle Lycées – Direction Réussite des Élèves
Service Hébergement Restauration et Aides Sociales
2 rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine

Téléphone : 01.53.85.78.97 du lundi au vendredi de 9h à 12h
Adresse courriel : aideslyceens@iledefrance.fr

Annexe 3 : Règlement d'intervention du dispositif d'aide régionale aux frais de concours des élèves en CPGE

Règlement d'intervention du dispositif d'aide régionale au frais de concours des élèves en CPGE

L'objectif de l'aide est de pallier les difficultés financières liées au paiement des frais de concours des élèves des classes préparatoires aux grandes écoles (CPGE), en prenant en charge pour partie, les frais d'hébergement, de transport et d'inscription aux concours.

Les bénéficiaires :

Les élèves de dernière année de CPGE des lycées publics et des lycées privés sous contrat d'association avec le ministère de l'Éducation nationale dont la tranche de quotient familial est inférieure ou égale à 10 140 €.

À l'initiative du chef d'établissement, certaines situations exceptionnelles d'inscription à un concours durant la première année pourront être prises en considération sous réserve de répondre aux critères de ressources mentionnés au paragraphe précédent.

Montant de l'aide :

Le montant de l'aide correspond à un forfait par concours, dans la limite de 3 concours maximum par élève en 2ème année de CPGE remplissant les conditions de ressources.

Pour l'année scolaire 2021-2022, le montant de l'aide est de 282€. Ce montant évoluera chaque année automatiquement par arrêté en fonction de l'évolution de l'indice des prix à la consommation de décembre n-1 (identifiant INSEE : 001763862).
En cas d'indice négatif, le montant de l'aide de l'année précédente sera reconduit.
Toute modification de ce montant en dehors des prescriptions ci-dessus fera l'objet d'une délibération en commission permanente.

Modalités d'attribution et de calcul de la dotation :

La commission permanente attribue à chaque établissement le montant de l'aide régionale au titre de l'année scolaire.

La dotation est calculée en multipliant le nombre d'élèves boursiers de 2ème année de CPGE par le montant de l'aide tel qu'il figure au point « montant de l'aide » revalorisé selon la règle fixée au même point.

Les effectifs boursiers pris en compte pour le calcul de la dotation initiale correspondent aux derniers effectifs communiqués par les services académiques lors du calcul de la dotation.

Pour les établissements disposant de reliquats sur l'année précédente, ceux-ci sont déduits du montant de leur dotation.
Pour ceux dont les reliquats sont supérieurs à la dotation calculée, aucune dotation n'est versée.

Les établissements n'ayant pas répondu aux enquêtes régionales sont considérés comme disposant de reliquats suffisants pour couvrir leurs besoins et aucune dotation n'est attribuée.

Dotation complémentaire

Une dotation complémentaire peut être attribuée par la commission permanente sur demande écrite de l'établissement précisant les effectifs éligibles en 2ème année de CPGE, le nombre de concours par élève et le montant des crédits disponibles. La réponse au bilan de la précédente année scolaire est un préalable à l'étude de tout complément de dotation.
Les demandes sont adressées par courriel ou par voie postale.

Modalités de mise en œuvre :

L'aide régionale ne peut être supérieure aux coûts réellement supportés par l'élève ou sa famille. Son montant est plafonné par concours dans la limite de 3 concours par élève et par an[1]. L'établissement s'engage à solliciter les pièces nécessaires pour justifier l'éligibilité et la réalité des dépenses acquittées. Il communiquera auprès des familles sur l'origine régionale de l'aide allouée.

Sur présentation des justificatifs, l'aide sera attribuée et versée par chaque établissement aux élèves dont le quotient familial annuel est inférieur ou égal à 10 140 €.

Au titre de l'année scolaire, les ressources qui seront prises en considération pour le calcul du quotient familial annuel correspondent au revenu fiscal de référence de l'avis d'imposition (ou de non-imposition) sur le revenu de l'année n-1 divisé par le nombre de parts fiscales.

Lorsque les familles font état d'une modification très profonde et durable de leur situation postérieurement à l'année de l'avis d'imposition présenté, les revenus plus récents peuvent être retenus.

Éléments d'appréciation de quelques situations spécifiques :

A – Modification des ressources liée à un changement de situation professionnelle	
Cessation d'activité (chômage, retraite, congé parental…) RSA, stage et formation professionnelle Maladie, invalidité	Pièces justificatives à fournir : . Justificatifs d'indemnités, de pensions ou d'allocations permettant de déterminer : La date de changement de situation Les montants perçus Livret de famille
B – Modification des ressources liée à un changement de situation familiale	
Divorce, séparation	La garde de l'enfant est confiée à l'un des parents : il convient de prendre en compte les ressources de la personne chez qui l'enfant réside y compris la pension alimentaire perçue. La garde alternée : les ressources à prendre en compte sont celles de l'un des deux parents. Pièces justificatives à fournir : jugement de divorce, livret de famille, justificatif de revenus.

[1] Les concours communs ou banques d'épreuves sont comptabilisés comme un concours. Toutefois, l'aide régionale pourra s'appliquer en fonction du nombre d'écoles ciblées si cette solution est plus favorable pour l'étudiant. Il conviendra dans ce cas de détailler l'ensemble des frais engagés pour chaque école dans la limite de 3 écoles par étudiant (y compris les frais de transport hors véhicule personnel ou d'hébergement jusqu'aux oraux).

Décès	Si le dernier avis d'imposition permet d'individualiser clairement les revenus de chacun des membres du couple, seuls les revenus du parent ayant la charge du lycéen sont pris en compte. À défaut, le service de l'intendance et/ou l'assistante sociale évaluent les ressources du parent. Pièces justificatives à fournir : acte de décès et justificatif de revenus

De plus, dans certaines situations particulières, les ressources seront prises en considération de la manière suivante :

Etudiant (nationalité étrangère ou autre situation particulière) :

1- L'étudiant dépend des ressources du père et (ou) de la mère ne résidant pas sur le territoire français : L'appréciation des ressources est basée sur la production d'une attestation sur l'honneur mentionnant le montant des revenus perçus à l'étranger et le nombre d'enfants à charge.

2- L'étudiant est pris en charge financièrement par une tierce personne résidant en France : l'appréciation des ressources est basée sur la production d'une attestation sur l'honneur de prise en charge de ladite personne et des justificatifs de ressources du répondant (dernier avis d'imposition sur le revenu ou bulletins de salaires ou attestation employeur…).

3- L'étudiant n'a pas de ressource autre qu'une bourse (française ou pays d'origine) Il doit produire une déclaration sur l'honneur indiquant qu'il ne perçoit pas d'autres ressources que la bourse (qui n'est pas considérée comme un revenu).

Compte rendu d'utilisation des dotations :

Ce dispositif est géré en année scolaire. L'établissement fournit à la Région le bilan des dépenses acquittées à l'issue de l'année scolaire.

Ce bilan devra faire apparaître, le total des dotations reçues au titre de l'année scolaire, le cas échéant, les reliquats sur l'année scolaire antérieure, le montant de l'aide allouée par l'établissement, ainsi que le reliquat à l'issue de l'année scolaire.
Il conviendra de préciser pour chaque élève bénéficiaire, s'il est boursier ou non, d'indiquer le total des frais engagés et le montant de l'aide attribuée en distinguant pour chaque concours, le montant des dépenses relatives à l'inscription, au transport et à l'hébergement.

L'enquête est anonymisée, les bénéficiaires sont référencés avec un numéro qu'il conviendra de reporter sur les pièces justificatives.

Les enquêtes régionales sont accessibles sur le site : https://ogil-lycees.iledefrance.fr

Contact région Île-de-France :
Pôle Lycées – Direction Réussite des Élèves
Service Hébergement Restauration et Aides Sociales
2 rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine

Téléphone : 01.53.85.78.97 du lundi au vendredi de 9h à 12h
Adresse courriel : aideslyceens@iledefrance.fr