

# Orientations régionales relatives à l'organisation des services de restauration et d'hébergement à l'attention des EPLE et EPLEFPA

## Exercice 2026

La Région des Pays de la Loire est, en application des dispositions des articles L.214-6, L.421-23, R.531-52 et R.531-53 du code de l'éducation, responsable de l'organisation de la restauration et de l'hébergement dans les lycées publics et les établissements régionaux d'enseignement adapté (EREA).

Ainsi, il appartient à la Région de fixer les prix de la restauration scolaire et de l'hébergement fournis aux élèves des établissements dont elle a la charge, mais également pour toutes les catégories de commensaux (convives autre que les élèves tels que les apprentis, les stagiaires de la formation continue, les personnels de l'Etat et de la Région, les visiteurs extérieurs à l'établissement) accueillis dans ces services.

Alors que certaines collectivités régionales ont fait le choix d'encadrer les tarifs de la restauration scolaire par délibération, la Région a souhaité préserver l'autonomie des établissements en la matière, tout en les encourageant à une harmonisation et une homogénéisation progressive des tarifs appliqués aux familles ligériennes. L'Assemblée régionale a fait le choix depuis 2007 d'adopter les tarifs proposés par les conseils d'administration des établissements, tout en veillant à un équilibre entre qualité des denrées, diversité des situations territoriales et attention aux familles les plus fragiles.

Ainsi, les tarifs de la restauration scolaire et de l'hébergement applicables aux élèves pour l'année 2026 seront à nouveaux proposés par les EPLE et EPLEFPA selon les modalités précisées dans cette circulaire puis approuvés dans le cadre d'une délibération régionale.

Cependant, au titre de sa compétence sur ce domaine et dans un souci d'égalité entre les bénéficiaires, la Région fixe des plafonds maximums pour les tarifs de restauration appliqués aux agents régionaux des lycées.

Dans le cadre de la politique Régionale d'alimentation notamment dans le cadre de l'Opération « Ici, on cuisine ! », la Région souhaite mobiliser dans les cuisines des lycées des équipes de restauration autour de produits locaux et de plats faits maison.

La collectivité suit ainsi son projet stratégique et respecte les exigences de la loi EGAlim (50 % de produits « plus durables et/ou de qualité » dont 20 % de bio), en visant différents objectifs liés à la relocalisation des approvisionnements, à la qualité nutritionnelle, à la santé publique et en voulant assurer à tous une restauration collective de qualité.

Par ailleurs, la Région s'est fixé également des objectifs en matière d'approvisionnement : 100% français et 50% régional et s'implique aux côtés des établissements pour atteindre ces objectifs.

Par conséquent, la Région soutient toute démarche qui favorise la consommation de produits locaux et de qualité ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La valorisation des actions conduites dans les lycées, l'accompagnement technique des Conseillers restauration, la formation de ses agents, le développement des approvisionnements des lycées en denrées agricoles d'origine régionale avec l'ensemble des filières agroalimentaires, sont autant d'autres manifestations de cet engagement.

La Région veille enfin au strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration scolaire, notamment par le biais d'analyses, d'audits hygiène et le développement d'inspections sanitaires.

## **I – INSTRUCTIONS RELATIVES AUX TARIFS APPLIQUES AUX ELEVES ET AUX COMMENSAUX**

**1.1** La Région demande aux établissements qu'à minima soit proposée aux familles une possibilité de prendre un repas à l'unité pour les élèves (ou « tickets élèves »). Le conseil d'administration de l'établissement reste libre de définir, en complément, d'autres formules d'inscription (forfaits annuels) au regard notamment de la composition sociale de l'établissement et de sa situation, l'objectif restant de permettre l'accès à la restauration au plus grand nombre d'élèves.

La Région incite les établissements à éviter la multiplicité des forfaits et de se limiter autant que possible aux forfaits 4 ou 5 jours par semaine (DP4/DP5).

**1.2** La Région reste vigilante à l'évolution de tarifs proposés par les établissements.

Aussi, afin de ne pas générer de difficultés financières pour les familles, tout en favorisant la qualité nutritionnelle et l'approvisionnement en produits de qualité et de proximité, les établissements sont incités :

- à limiter à 3% par an la hausse du prix des repas,
- à appliquer un tarif plafond de 5€ pour un repas au ticket et de 4€ pour un repas au forfait.

Par ailleurs, les établissements sont incités à limiter à 3% par an la hausse du prix des forfaits d'internat.

**1.3** La fixation des tarifs applicables aux commensaux Etat (Education Nationale, Ministère de l'Agriculture et Ministère de la Mer) est du ressort des établissements.

Concernant les Agents Régionaux des Lycées, ainsi que les agents du siège de la Région pouvant être amenés à se rendre dans l'établissement, un tarif maximum de 3,40€ par repas pour l'année 2026 sera proposé au vote des élus lors de la session du Conseil régional du 16 octobre 2025.

Concernant les Commensaux Extérieurs au lycée, les établissements sont incités à appliquer un tarif minimum de 9,50€ par repas.

**1.4** Le Fonds d'Aide à la Rémunération du Personnel d'internat (FARPI) est une contribution ayant pour objet de financer une partie de la rémunération des personnels de la Région affectés au service de restauration et d'hébergement.

Cette participation est comprise dans les tarifs de la restauration scolaire et de l'hébergement payés par les familles. Perçue directement par le lycée, elle est reversée ensuite à la Région sur la base d'un taux appliqué aux recettes encaissées au titre de la restauration et de l'hébergement.

Un taux de contribution au FARPI pour l'année 2026 de 22,5 % des tarifs de demi-pension et d'internat acquittés par les familles sera proposé au vote des élus lors de la session du Conseil régional du 16 octobre 2025. Ce taux sera ramené à 10% si la production des repas est assurée par un prestataire de service.

Les EREA sont exonérés de contribution au FARPI compte tenu du faible nombre d'utilisateurs des services de restauration et d'hébergement.

Les recettes perçues par l'établissement sur les repas des commensaux ne sont pas assujetties à cette contribution, à l'exception de celles perçues sur les Commensaux Extérieurs qui y sont assujetties.

Le recouvrement de ces participations se fera selon un recouvrement trimestriel sur les recettes constatées pour les élèves et les commensaux. La Région émettra un titre de recette auprès des établissements pour les cotisations FARPI.

**1.5** L'article 6 du décret n°85-934 du 4 septembre 1985 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des EPLE a donné la possibilité aux Régions d'instituer des fonds communs des services d'hébergement.

Le Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH) des EPLE et EPLEFPA de la Région est régi par un règlement d'intervention approuvé par délibération de la commission permanente en date du 9 février 2024.

Un montant de cotisation des établissements pour l'année 2026 à 1% du montant des tarifs de restauration et d'hébergement acquittés par les familles sera proposé au vote des élus lors de la session du Conseil régional du 16 octobre 2025.

Les recettes perçues par l'établissement sur les repas des commensaux ne sont pas assujetties à la contribution au titre du FCSH, à l'exception de celles perçues sur les Commensaux Extérieurs qui y sont assujetties.

Pour le FCSH, les établissements verseront directement à la Région dès l'envoi de la déclaration.

## **II – AUTRES INSTRUCTIONS RELATIVES AUX MODALITES DE GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT**

**2.1** L'ensemble des règles applicables aux usagers de la restauration et de l'hébergement du lycée doit être débattu en conseil d'administration de l'établissement et les points suivants, en particulier doivent être autorisés par délibération de l'instance représentative du lycée :

- différentes catégories de tarifs élèves,
- taux de participation aux charges générales pour chaque tarif,
- nombre de jours d'ouverture de la restauration et de l'hébergement sur l'année civile,
- modalités précises des remises d'ordre lorsque celles-ci sont autorisées.

Ces actes n'étant pas transmissibles via l'application Dém'act, il conviendra donc de transmettre, dès approbation par le conseil d'administration et au plus tard au moment du vote du budget, l'ensemble des documents à la Direction de l'Education et de l'Orientation à l'adresse :

[SFAT@paysdelaloire.fr](mailto:SFAT@paysdelaloire.fr)

Le nombre de repas vendus dans l'année civile par l'établissement pour chaque tarif devra être renseigné dans le logiciel de restauration Easilys au plus tard au 31 décembre de chaque année.

**2.2** Les lycées sont incités à s'équiper d'un système de réservation des repas afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Les coûts induits par la mise en place d'un système de réservation des repas peuvent être pris en charge à 100% par la Région dans le cadre du FCSH.

Les lycées équipés d'un système de réservation des repas sont invités à permettre la réservation et la dé-réservation des repas jusqu'à minuit la veille et non le jour même du repas, afin de disposer d'un véritable levier organisationnel pour le service de restauration et ainsi d'ajuster au plus près le volume de production pour le lendemain.

Les règles applicables en matière de réservation des repas et les sanctions applicables en cas de non-respect de ces règles sont fixées par l'établissement. Toutefois, les établissements sont encouragés à facturer au convive tout repas réservé qui n'aurait pas été annulé dans les délais ou en cas de non-présentation du convive le jour du repas réservé.

**2.3** Pour des raisons d'hygiène le prêt ou la location, hors cadre scolaire, des cuisines et éléments de stockage de produits alimentaires est strictement interdit, sauf dérogation express accordée par la Région. Tout accueil de groupe hors période scolaire devra faire l'objet d'une convention préalable cosignée par la Région et éventuellement les autorités concernées selon les textes en vigueur.

Le service Financement et Appui Technique aux lycées reste à votre écoute pour toute question relative à ce cadre budgétaire.

Denis Thibaud, Chef de service Financement et appui technique aux lycées,  
[denis.thibaud@paysdelaloire.fr](mailto:denis.thibaud@paysdelaloire.fr)

Régis Albert, Chef de pôle Restauration, [regis.albert@paysdelaloire.fr](mailto:regis.albert@paysdelaloire.fr)