

N° 7792

CHAMBRE DES DEPUTES

Session ordinaire 2020-2021

PROJET DE LOI

du ***

- 1° en faveur d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ;
- 2° portant création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de :
 - 1° la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ;
 - 2° la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire

* * *

(Dépôt: le 18.3.2021)

SOMMAIRE:

	<i>page</i>
1) Arrêté Grand-Ducal de dépôt (12.3.2021).....	2
2) Exposé des motifs	2
3) Texte du projet de loi.....	4
4) Commentaire des articles.....	8
5) Fiche financière	10
6) Textes coordonnés.....	10
7) Fiche d'évaluation d'impact.....	12

*

ARRETE GRAND-DUCAL DE DEPOT

Nous HENRI, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Arrêtons :

Article unique.– Notre Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse est autorisé à déposer en Notre nom à la Chambre des Députés le projet de loi du ***

- 1° en faveur d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ;
- 2° portant création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de :
 - 1° la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ;
 - 2° la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire.

Château de Berg, le 12 mars 2021

*Le Ministre l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse,*

Claude MEISCH

HENRI

*

EXPOSE DES MOTIFS

Depuis toujours, les cantines scolaires ont un impact social important en termes de santé et d'éducation. Aujourd'hui, les repas qu'elles proposent reflètent l'évolution de la société quant à ses habitudes alimentaires, nutritionnelles et diététiques. Les débuts des cantines scolaires sous la tutelle du ministère de l'Éducation nationale remontent aux années 1970. C'est à ce moment-là qu'est créé le « Service des restaurants scolaires (SERS) », chargé de l'exploitation des cantines scolaires.

Au cours des dernières années, l'attractivité des cantines scolaires n'a cessé d'augmenter grâce à un effort continu pour améliorer la qualité des repas et l'accueil des convives. Ces facteurs ont contribué à un accroissement substantiel des fréquentations. Parallèlement, le SERS a évolué vers une structure de gestion organisationnelle et administrative autonome pour la gestion des cantines scolaires. Pour mettre en évidence ladite transition, le SERS devient en 2006 « Restopolis », avec l'instauration d'une nouvelle image de marque concernant la restauration collective au sein de nos écoles.

« Restopolis » est devenu un service stratégique de l'éducation nationale eu égard notamment aux enjeux sociaux, culturels et environnementaux. En tant que service public, « Restopolis » doit répondre à une évolution constante des attentes de ses convives et des parents (accès à la cantine, qualité nutritionnelle des repas, changement des comportements alimentaires, respect des allergies alimentaires etc.) ainsi qu'à une augmentation continue des prescriptions du Gouvernement (agriculture biologique et locale, lutte contre le gaspillage alimentaire, développement durable, éducation à l'alimentation, santé publique, inclusion et intégration etc.).

Aujourd'hui, le champ d'activités du service comprend non seulement le volet de la restauration scolaire de l'enseignement secondaire, mais « Restopolis » est également en charge de l'exploitation de la restauration de l'Université du Luxembourg et de divers organismes scientifiques, de l'École de Police et d'une grande partie des sites des Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire. S'y ajoute la restauration des convives des écoles fondamentales étatiques et internationales et des demandes de consultance en matière de restauration scolaire de la part des communes. Ces missions vont de pair avec des campagnes d'informations et d'éducation en matière de nutrition et d'alimentation, de développement durable et autres.

Récemment, « Restopolis » a évolué vers un service de l'État à gestion séparée. Au vu de son champ d'action, la diversité de ses missions et le budget de l'État engagé, son statut de simple « service du ministère » n'est plus justifié ni gérable. Le moment est donc venu de conférer à « Restopolis » un cadre légal adéquat tel que prévu au programme gouvernemental.

Considérant que la plupart des services de l'État à gestion séparée sont des administrations à part entière disposant de leur propre budget, la création d'une administration des restaurants scolaires telle que prévue par le présent projet de loi permettrait de tenir compte des réalités organisationnelles et budgétaires, tout en améliorant la gestion des ressources.

De plus, ce projet de loi vise à cerner le domaine d'activités de « Restopolis », qui n'existe du point de vue formel que par sa mention dans les lois budgétaires. Il s'avère donc indispensable que ses missions qui s'étendent à la restauration universitaire, la gestion des infrastructures de cuisines et des restaurants ainsi qu'au contrôle de la qualité des repas soient ancrées dans une base légale.

Avec le nom « Restopolis – Administration des cantines scolaires et universitaires » le statut du service des restaurants scolaires serait précisé, en particulier dans la perception des convives et vis-à-vis du public. La responsabilité, notamment dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la sécurité au travail et des prestations clients, serait davantage du côté de l'Administration que du côté du ministre. Le ministre serait de ce fait moins impliqué dans la gestion courante, sans pour autant perdre son pouvoir décisionnel.

Restopolis en chiffres 2019

Dépenses :	35 032 136 €
Recettes :	17 058 630 €
Dotation :	18 103 461 €
Fréquentations :	2 682 531 par an
Produits cafétérias :	3 840 495 par an
Nombre d'articles vendus :	6 523 026 par an
Restaurants :	80
Cafétérias :	52
Structures d'accueil Daycare :	5
Internats :	4
Personnel administratif :	18
Personnel Régie directe :	107
Personnel Régie privée :	433
Convives :	72 000

*

TEXTE DU PROJET DE LOI

Chapitre 1^{er} – Champ d'application et définitions

Art. 1^{er}. Il est créé, sous l'autorité du ministre ayant l'Éducation nationale dans ses attributions, désigné ci-après par « le ministre », une administration de restauration collective dénommée ci-après « Restopolis ».

Art. 2. Au sens de la présente loi, on entend par :

- 1° administration de l'Éducation nationale : administration ou service placés sous l'autorité du ministre ;
- 2° campus : regroupement d'administrations de l'Éducation nationale et d'établissements ;
- 3° complexe cuisine : la cuisine de production et les cuisines de réchauffement ainsi que leurs annexes dans un ensemble fonctionnel de différents locaux conçus pour transformer des matières premières brutes en plats cuisinés à l'aide d'un équipement spécifique et avec du personnel spécialisé ;
- 4° convive : toute personne inscrite ou affectée à un établissement ou toute personne affectée à une des administrations de l'Éducation nationale profitant d'un service de Restopolis ;
- 5° établissement : établissement ou institution régissant :
 - a) l'enseignement fondamental ;
 - b) l'enseignement secondaire, exception faite de l'École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg et du Lycée Ermesinde ;
 - c) la formation professionnelle initiale et la formation professionnelle continue ;
 - d) les Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire ;
 - e) la formation des adultes et l'Institut national des langues Luxembourg ;
 - f) la formation continue des enseignants de l'Éducation nationale ;
 - g) les internats publics ;
 - h) les instituts de formation d'autres administrations de l'État ou d'établissements publics sous l'autorité de l'État ;
 - i) le service ou la fondation de droit privé liés par convention à l'Éducation nationale ;
 - j) l'enseignement supérieur de type court ;
 - k) l'enseignement universitaire et la recherche ;
 - l) l'enseignement musical.
- 6° exploitation en régie directe : les sites de restauration qui sont exploités par du personnel affecté à Restopolis.
- 7° exploitation en régie privée : les sites de restauration qui sont exploités par du personnel mis à disposition par un prestataire de services de restauration collective du secteur privé.
- 8° infrastructures de restauration : tous les équipements mobiliers des sites de restauration ainsi que toutes les installations des complexes cuisines, à l'exclusion des équipements des cuisines pédagogiques et des restaurants d'application.
- 9° site de restauration : les cantines, les cafétérias, les points de vente fixes et les points de vente mobiles installés dans un établissement ou sur un campus. Un site de restauration peut comporter une ou plusieurs cantines, une ou plusieurs cafétérias ainsi qu'un ou plusieurs points de vente.

Chapitre 2 – Objectifs

Art. 3. Les objectifs de Restopolis sont :

- 1° l'organisation et la gestion centralisée de la restauration collective dans le contexte des établissements et des administrations de l'Éducation nationale ;
- 2° l'exploitation et la mise en place de sites de restauration dans les établissements définis au point 5 de l'article 2 ;
- 3° l'éducation au goût et à l'alimentation, la découverte des produits, l'apprentissage de l'équilibre alimentaire, les valeurs des aliments ;

- 4° la contribution à l'équilibre alimentaire nutritionnel, la prise en compte des intolérances et des allergies alimentaires ;
- 5° l'apprentissage de partager l'espace et de respecter autrui, la transmission des valeurs associées au repas ou encore des règles de bienséance à table, la prévention du gaspillage, le respect de l'environnement et la mise à disposition de repas à prix abordables moyennant des tarifs subventionnés à l'intention de convives nécessiteux.

Art. 4. Les missions de Restopolis sont :

- 1° la mise en place, l'exploitation et la gestion des sites de restauration dans les établissements et les administrations de l'Éducation nationale ;
- 2° de permettre l'accès quotidien des convives à une alimentation saine, équilibrée, diversifiée, de qualité et durable tout en garantissant une sensation de satiété et le plaisir de bien manger ;
- 3° de participer à l'éducation nutritionnelle et alimentaire équilibrée et diversifiée des convives et de les sensibiliser à une meilleure gestion de leur alimentation et par conséquent à la préservation de leur santé ;
- 4° de considérer les besoins nutritionnels des convives à besoins diététiques spécifiques ;
- 5° d'assurer l'accueil des convives issus de milieux défavorisés et de lutter ainsi contre les inégalités sociales en nutrition par une offre alimentaire dans le respect des recommandations nutritionnelles de santé publique ;
- 6° d'assurer la communication avec les directions des établissements et les convives pour toutes questions en relation avec la nutrition, y compris les besoins des personnes souffrant de troubles alimentaires et de personnes à besoins alimentaires spécifiques ;
- 7° d'organiser des campagnes de sensibilisation liées à l'alimentation saine, équilibrée et durable ;
- 8° de collaborer avec le personnel enseignant, éducatif et psycho-social afin de les sensibiliser à l'éducation nutritionnelle et aux enjeux en matière de santé et de l'environnement ;
- 9° d'initier et d'accompagner la planification, la réalisation, la rénovation, la maintenance et la réparation des infrastructures des sites de restauration, sans préjudice quant aux compétences d'autres organismes de droit public ou communal ;
- 10° d'offrir des prestations de restauration collective dans le cadre d'événements et de manifestations pour les besoins d'un établissement et selon les modalités fixées par le ministre ;
- 11° de gérer les distributeurs automatiques de boissons et d'aliments installés dans les établissements ;
- 12° de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, de prendre en compte les objectifs de développement durable et de mettre en œuvre un plan national de gestion écoresponsable des déchets des cantines ;
- 13° d'assurer la formation continue du personnel de la régie directe et de la régie privée ;
- 14° de participer activement à la formation initiale et continue du personnel de cuisine du domaine de la restauration collective ;
- 15° de conseiller, sur demande, les structures d'accueil communales ou conventionnées en matière de gestion des cantines ;
- 16° de procéder régulièrement au contrôle de qualité de tous les sites de restauration et de veiller à l'application du code des exploitations de Restopolis ;
- 17° la gestion de sites.

Chapitre 3 – Organisation des sites de restauration

Art. 5. L'organisation des sites de restauration repose sur deux modes d'exploitation qui sont complémentaires :

- 1° la régie directe ;
- 2° la régie privée, conformément aux dispositions de la loi modifiée du 8 avril 2018 sur les marchés publics.

Pour ces deux modes s'appliquent les mêmes standards alimentaires, nutritionnels et diététiques, les mêmes procédures, guides et modes de fonctionnement, la même formation continue, ainsi que les mêmes offres de menus et de produits alimentaires.

Art. 6. Le respect des standards définis est contrôlé par un gérant de site affecté, soit à un seul site de restauration, soit à plusieurs sites de restauration.

Le gérant de site de restauration est désigné par le directeur de Restopolis et opère sous sa tutelle. Il veille à l'accomplissement des missions du site de restauration et assure le lien entre l'établissement et Restopolis.

Art. 7. Dans le cas d'une exploitation en régie directe, l'équipe de cuisine se compose :

- 1° d'un chef de cuisine, qui peut être assisté, par un ou plusieurs chefs de cuisine adjoints ;
- 2° du personnel de cuisine.

L'équipe de cuisine travaille sous la supervision du gérant de site de restauration.

Art. 8. Dans le cas d'une exploitation en régie privée, Restopolis confie à une société de restauration collective l'exploitation, la préparation et le service des repas.

L'équipe de cuisine comprend un chef de cuisine qui peut être assisté par un ou plusieurs chefs de cuisine adjoints et du personnel de cuisine.

Le chef de cuisine, les chefs de cuisine adjoints et le personnel de cuisine sont proposés par le prestataire privé et approuvés par le directeur de Restopolis.

Chapitre 4 – Tarification

Art. 9. Restopolis veille à un équilibre entre une tarification raisonnable pour les familles et la réponse aux attentes politiques dans le respect des contraintes budgétaires.

Les tarifs sont fixés en tenant compte des critères suivants :

- 1° achats de proximité ;
- 2° produits locaux ;
- 3° produits biologiques ;
- 4° élèves nécessiteux.

Art. 10. L'accès à la restauration collective assurée par Restopolis est réservé aux seuls détenteurs d'une carte « myCard enseignant », « myCard élève », « myCard personnel » ou « RestoCard ».

Art. 11. Les groupes de tarif applicables aux prestations de restauration collective offertes par Restopolis dans le cadre de l'exécution des objectifs visés à l'article 3 et les catégories de convives qui peuvent en bénéficier, sont fixés par règlement grand-ducal.

Art. 12. Le paiement sur un site de restauration s'effectue moyennant une carte « myCard » ou une « RestoCard ».

Un règlement grand-ducal peut permettre à un site de restauration d'accueillir des visiteurs qui ne détiennent aucune de ces cartes. Les visiteurs n'ont pas droit aux groupes de tarifs subventionnés.

Chapitre 5 – Sécurité, santé au travail et sécurité alimentaire

Art.13. Restopolis est responsable pour la sécurité et la santé au travail dans les complexes de cuisine des sites de restauration.

Art. 14. Les complexes de cuisine sont à considérer comme des espaces à protéger contre des actes malveillants ou criminels par un système de contrôle d'accès à l'intérieur du site de restauration.

Art. 15. Le directeur de Restopolis a l'autorité et la responsabilité sur le complexe de cuisine.

Art. 16. Le directeur de Restopolis est chargé de mettre en œuvre et de promouvoir la sécurité et la santé dans le domaine de la restauration collective. Il peut se faire assister d'un ou de plusieurs délégués à la sécurité plus spécialement formés en matière de sécurité, de santé au travail et d'hygiène alimentaire.

Art. 17. Le gérant de site représente Restopolis auprès du comité de sécurité de l'établissement.

Art. 18. La sécurité alimentaire est assurée conformément aux dispositions légales et réglementaires prévues au règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Art. 19. Il est institué un comité d'accompagnement afin de conseiller Restopolis dans les domaines de :

- 1° la promotion d'une alimentation équilibrée et diversifiée,
- 2° l'approvisionnement renforcé en produits locaux, biologiques et de saison,
- 3° la réduction du gaspillage alimentaire.

Le comité d'accompagnement comprend :

- 1° un représentant du ministre ;
- 2° un représentant du ministère ayant l'Agriculture dans ses attributions ;
- 3° un représentant du ministre ayant la Protection des consommateurs dans ses attributions ;
- 4° un représentant du ministre ayant la Santé dans ses attributions.

Le comité d'accompagnement se réunit au moins deux fois par année scolaire et à la demande d'un de ses membres ou du directeur de Restopolis.

Le directeur de Restopolis participe aux réunions du comité d'accompagnement.

Chapitre 6 – Direction et personnel

Art 20. Le cadre du personnel de Restopolis comprend un directeur, un directeur adjoint et des fonctionnaires des différentes catégories de traitement, telles que prévues par la loi modifiée du 25 mars 2015 fixant le régime des traitements et les conditions et modalités d'avancement des fonctionnaires de l'État.

Le cadre du personnel de Restopolis peut être complété par des fonctionnaires-stagiaires, des employés et des salariés de l'État.

Le directeur est responsable de la gestion de Restopolis. Il en est le chef hiérarchique.

Le directeur et le directeur adjoint sont nommés par le Grand-Duc, sur proposition du Gouvernement en conseil.

Chapitre 7 – Dispositions modificatives, transitoires et finales

Art. 21. La loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées est modifiée comme suit :

1° À l'article 1bis, paragraphe 3, alinéa 2, les termes « Les repas pris au restaurant scolaire sont payants. » sont remplacés par ceux de « La restauration scolaire est exploitée par et sous la régie de Restopolis. »

2° L'article 23, paragraphe 1^{er} est complété comme suit :

« ... et un représentant de Restopolis. »

3° L'article 31 est remplacé par le libellé suivant :

« Art. 31. La restauration scolaire

Tout lycée doit avoir accès à une structure de restauration scolaire. Celle-ci est exploitée en exclusivité par Restopolis. »

4° L'article 32 est complété par l'alinéa suivant :

« La restauration de l'internat est assurée par Restopolis. »

Art. 22. L'article 10 de la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire est complété comme suit :

« *La restauration est exploitée par Restopolis.* »

Art. 23. Les fonctionnaires, employés et salariés de l'État nommés, affectés, détachés ou transférés au Service des restaurants scolaires avant l'entrée en vigueur de la présente loi sont repris dans le cadre du personnel de Restopolis.

Art.24. La référence à la présente loi peut se faire sous une forme abrégée en utilisant les termes suivants : « Loi portant création de Restopolis »

*

COMMENTAIRE DES ARTICLES

Article 1^{er}.

Depuis 2006, Restopolis a évolué vers un service public administratif à gestion séparée. Au vu de son champ d'action, la diversité de ses missions et le budget de l'État engagé, son statut de simple « service du ministère » n'est plus justifié ni gérable. Le moment est donc venu de conférer à Restopolis un cadre légal adéquat tel que prévu au programme gouvernemental.

Article 2.

La définition N° 5 énumère les établissements profitant d'un service de Restopolis. Au point b), le texte fait exception de deux lycées comme la restauration constitue l'objet d'apprentissage de l'un et fait partie du concept pédagogique de l'autre.

Les autres points de cet article ne nécessitent ne pas de commentaire.

Article 3.

D'une part, l'article 3 distingue les responsabilités de Restopolis à l'échelle nationale et au niveau de chaque convive, et d'autre part il énumère les objectifs de Restopolis dans l'alimentation individuelle de chaque convive.

Article 4.

Des changements sociaux importants font qu'aujourd'hui les objectifs de Restopolis dépassent de loin ceux d'une simple exploitation de cantines scolaires. En effet, Restopolis doit répondre à de nombreux critères : santé publique, justice sociale, citoyenneté, développement économique, développement durable et éducation à l'alimentation, à la socialisation, à l'inclusion et à l'intégration. Le présent article tient compte de cette évolution en précisant les missions de Restopolis.

Article 5.

L'amélioration continue de la qualité des repas et de l'accueil dans les cantines a contribué à une augmentation substantielle des fréquentations. Comme le recrutement de personnel propre en nombre suffisant s'est avéré difficile, un nouveau modèle d'exploitation a été instauré. Ce modèle repose sur deux modes de fonctionnement, dits régies :

- 1° la régie directe : les sites de restauration sont exploités de manière directe par Restopolis moyennant du personnel embauché par l'État et
- 2° la régie privée : les sites sont exploités par un prestataire de services de restauration externe, ceci selon les consignes et sous la supervision de Restopolis. Le choix des prestataires se fait moyennant des appels d'offres publics.

Article 6.

Le gérant de site de restauration est le responsable qui s'occupe de la gestion d'un ou de plusieurs sites dans tous les domaines ainsi que de la relation entre Restopolis et l'établissement.

Article 7.

La responsabilité de l'exploitation d'un site à régie directe est confiée à un gérant de site de restauration. De plus, l'article en question énumère les membres du personnel œuvrant sur un site.

Article 8.

À l'instar de l'article qui précède, cet article décrit la structure du personnel d'une exploitation en régie privée. Même dans ce cas, l'État prévoit la présence d'un gérant de site de restauration dépendant directement de Restopolis.

Article 9.

Cet article décrit les principes qui guident la fixation des tarifs.

Articles 10. et 11.

La carte « myCard » est une carte multifonctionnelle avec puce et sans contact qui a fait son entrée chez Restopolis en 2007 pour garantir l'accès des élèves, des étudiants et du personnel des établissements au service subventionné de la restauration scolaire et universitaire. C'est la carte « myCard » qui définit la classe de tarif qui s'applique de manière discrète au moment du passage à la caisse du convive. La carte « RestoCard » est destinée à des visiteurs. Ces derniers n'ont pas droit aux tarifs subventionnés.

Article 12.

Il revêt une évidence que les tarifs doivent différer selon le contexte socio-économique dans lequel se trouve l'élève, voire l'étudiant. Il y a donc lieu de prévoir à la fois des tarifs réduits et des critères selon lesquels un élève peut profiter de ces tarifs.

Articles 13. à 17.

En principe, les cantines se trouvent dans l'enceinte d'un établissement ou d'un campus scolaire. Afin d'éviter toute sorte de bicéphalité en matière de décisions, la responsabilité concernant la sécurité, la santé au travail et la sécurité alimentaire dans les cantines scolaires est attribuée au directeur de Restopolis. Toutefois, pour garantir le succès d'une telle cohabitation, Restopolis doit toujours être à l'écoute des communautés scolaires respectives, et d'un autre côté, siéger au comité de sécurité de l'école.

Article 18.

L'article définit le référent en matière de sécurité alimentaire.

Article 19.

Le comité d'accompagnement créé par le présent article conseille la direction de Restopolis dans certaines de ses missions définies à l'article 4 en apportant l'expérience d'autres départements ministériels.

Article 20.

Cet article comprend les dispositions classiques prévoyant le cadre du personnel et les modalités de nomination du directeur et du directeur adjoint.

Article 21.

Cet article modifie les articles 1bis, §3, alinéa 2, l'article 23, §1, l'article 31 et l'article 32 de la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées. En quelques termes, cet article mentionne que dès à présent, l'exploitation et la restauration scolaire dans les lycées est régie par et sous la régie exclusive de « Restopolis ».

Article 22.

Cet article mentionne que dès à présent, l'exploitation et la restauration scolaire dans les centres de compétences est régie par et sous la régie exclusive de « Restopolis ».

Article 23.

Les fonctionnaires, employés et salariés de l'État travaillant déjà pour le Service des restaurants scolaires avant l'entrée en vigueur de la présente loi appartiennent dès à présent au personnel de « Restopolis ».

Article 24.

Cet article ne nécessite pas de commentaire.

FICHE FINANCIERE

	<i>I. Directeur grade 17</i>	<i>II. Directeur-adjoint grade 16</i>
	<i>Echelon 1 (en p.i.) 625</i>	<i>Echelon 1 (en p.i.) 560</i>
a) Traitement mensuel brut (en euros)	12611,83	11300,20
b) Majoration d'échelon pour fonctions dirigeantes (25 p.i.)	504,47	504,47
Sous-total a) + b)	13116,31	11804,67
c) Cotisations sociales 5,30% (part de l'Etat)	695,16	625,65
d) Total traitement a) - c)	13811,47	12430,32
e) Allocation de repas 204 euros : 0,86 =	237,21	237,21
f) Total mensuel d) + e)	14048,68	12667,53
g) 13e mois	12419,89	11177,90
h) Cotisations sociales sur 13e mois 5,30% (part de l'Etat)	658,25	592,43
i) Total 13e mois g) + h)	13078,14	11770,33
j) Total annuel: f) x 12 mois + i) - 237,21	181425,08	163543,50
total	344968,58	

L'impact de la création d'un poste de directeur et d'un poste de directeur adjoint supplémentaire est estimé à au moins 344.968,58.- € par an :

Au dernier échelon du grade 17 en ce qui concerne le poste de directeur, il s'agit de 625 points indiciaires, 25 points de majoration d'échelon, de l'allocation de fin d'année, ainsi que de l'allocation de repas.

Au dernier échelon du grade 16 en ce qui concerne le poste de directeur adjoint, il s'agit de 560 points indiciaires, 25 points de majoration d'échelon, de l'allocation de fin d'année, ainsi que de l'allocation de repas.

*

TEXTES COORDONNES

1. LA LOI MODIFIEE DU 25 JUIN 2004 portant organisation des lycées ;

Art. Ibis. (1) L'enseignement secondaire fait suite à l'enseignement fondamental et se compose des ordres d'enseignement suivants :

1. l'enseignement secondaire classique qui prépare aux études supérieures et qui est régi par la loi modifiée du 10 mai 1968 portant réforme de l'enseignement (Titre VI: de l'enseignement secondaire) ;
2. l'enseignement secondaire général qui prépare aux études supérieures et à la formation professionnelle et qui est régi par la loi modifiée du 4 septembre 1990 portant réforme de l'enseignement secondaire technique et de la formation professionnelle continue ;
3. la formation professionnelle, régie par la loi modifiée du 19 décembre 2008 portant réforme de la formation professionnelle.

L'enseignement secondaire classique et l'enseignement secondaire général comprennent chacun sept années d'études numérotées de 7e, 6e, 5e, 4e, 3e, 2e et 1^{re}, appelées aussi classe de 7e, classe de 6e, classe de 5e, classe de 4e, classe de 3e, classe de 2e et classe de 1^{re}, et se soldent par un examen de fin d'études secondaires sanctionné en cas de réussite par le diplôme de fin d'études secondaires.

Les classes de 7e, 6e et 5e sont appelées « classes inférieures », les classes de 4e, 3e, 2e et 1^{re} « classes supérieures ».

(2) L'enseignement secondaire est offert dans les lycées. Chaque lycée est créé par une loi. Une dénomination particulière lui est conférée par règlement grand-ducal.

Chaque lycée peut offrir des classes inférieures et supérieures de l'enseignement secondaire classique, des classes inférieures et supérieures de l'enseignement secondaire général et des classes de la formation professionnelle.

L'enseignement secondaire peut être offert en formation des adultes et à l'École de la 2^e chance. Il peut également être offert dans les écoles privées selon les conditions fixées par la loi modifiée du 13 juin 2003 concernant les relations entre l'État et l'enseignement privé.

Les horaires des leçons d'enseignement par année d'études de l'enseignement secondaire classique et de l'enseignement secondaire général sont définis par des grilles horaires hebdomadaires structurées selon les disciplines portant chacune sur un domaine d'enseignement.

(3) L'enseignement secondaire est commun aux filles et aux garçons.

L'enseignement secondaire dans les lycées est gratuit pour chaque élève habitant le Grand-Duché de Luxembourg.

La restauration scolaire est exploitée par et sous la régie de Restopolis. Les heures d'encadrement qu'un lycée organise en dehors de l'enseignement sont payantes. Le montant de ces contributions est fixé par règlement grand-ducal.

Les élèves ayant accompli à l'étranger un niveau d'études correspondant au niveau d'études des classes mentionnées au paragraphe 1^{er} peuvent obtenir une équivalence par le ministre ayant l'Éducation nationale dans ses attributions, appelé ci-après « ministre », à charge de payer une taxe d'un montant de 75 euros.

Art. 23. Le comité de sécurité et le délégué à la sécurité

Le directeur est assisté par un comité local de sécurité tel que défini à l'article 10 de la loi modifiée du 19 mars 1988 concernant la sécurité dans les administrations et services de l'État, dans les établissements publics et les écoles. Le comité de sécurité comprend : le directeur ou son représentant, qui le préside, deux représentants du corps enseignant et deux représentants du personnel technique, deux représentants du comité des élèves et deux représentants du comité des parents d'élèves **et un représentant de Restopolis.**

Le directeur désigne une ou plusieurs personnes pour s'occuper des activités de protection et des activités de prévention des risques professionnels dans l'établissement. Ces personnes font office de délégués à la sécurité.

Art. 31. La restauration scolaire

Tout lycée doit avoir accès à une structure de restauration scolaire. Celle-ci est exploitée en exclusivité par Restopolis.

Art. 32. L'internat

Un internat peut être rattaché à un lycée. Ce service accueille, dans le cadre de l'établissement, des élèves internes ou semi-internes. Les élèves d'un lycée peuvent être hébergés dans un internat annexé à un autre lycée. **La restauration de l'internat est assurée par Restopolis.**

*

2. LA LOI DU 20 JUILLET 2018

portant création de Centres de compétences en psychopédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire.

Art. 10. Tout Centre offre la possibilité de restauration. Une cuisine peut être rattachée à un Centre. **La restauration est exploitée par Restopolis.**

*

FICHE D’EVALUATION D’IMPACT

Coordonnées du projet

Intitulé du projet :	Projet de loi du *** 1° en faveur d’une éducation à l’alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ; 2° portant création d’une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de : 1° la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ; 2° la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l’inclusion scolaire.
Ministère initiateur :	MENJE
Auteur(s) :	Pierre Reding Dany Assua Patricio Isabelle Stourm
Téléphone :	247-85111
Courriel :	pierre.reding@men.lu
Objectif(s) du projet :	Depuis 2006, Restopolis a évolué vers un service public administratif à gestion séparée. Au vu de son champ d’action, la diversité de ses missions et le budget de l’État engagé, son statut de simple „service“ du MENJE n’est plus justifié et gérable. Le présent projet de loi tend à conférer à Restopolis un cadre légal en tant qu’administration.
Autre(s) Ministère(s)/Organisme(s)/Commune(s)impliqué(e)(s) :	/
Date :	19/01/2021

Mieux légiférer

1. Partie(s) prenante(s) (organismes divers, citoyens, ...) consultée(s) : Oui Non
Si oui, laquelle/lesquelles :
Remarques/Observations :

2. Destinataires du projet :

– Entreprises/Professions libérales :	Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
– Citoyens :	Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
– Administrations :	Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>

3. Le principe « Think small first » est-il respecté ? Oui Non N.a.¹
(c.-à-d. des exemptions ou dérogations sont-elles prévues suivant la taille de l’entreprise et/ou son secteur d’activité ?)
Remarques/Observations :

4. Le projet est-il lisible et compréhensible pour le destinataire ? Oui Non
Existe-t-il un texte coordonné ou un guide pratique, mis à jour et publié d’une façon régulière ? Oui Non
Remarques/Observations :

¹ N.a. : non applicable.

5. Le projet a-t-il saisi l'opportunité pour supprimer ou simplifier des régimes d'autorisation et de déclaration existants, ou pour améliorer la qualité des procédures ? Oui Non
Remarques/Observations :
6. Le projet contient-il une charge administrative² pour le(s) destinataire(s) ? (un coût imposé pour satisfaire à une obligation d'information émanant du projet ?) Oui Non
Si oui, quel est le coût administratif³ approximatif total ? (nombre de destinataires x coût administratif par destinataire)
7. a) Le projet prend-il recours à un échange de données inter-administratif (national ou international) plutôt que de demander l'information au destinataire ? Oui Non N.a.
Si oui, de quelle(s) donnée(s) et/ou administration(s) s'agit-il ?
- b) Le projet en question contient-il des dispositions spécifiques concernant la protection des personnes à l'égard du traitement des données à caractère personnel⁴ ? Oui Non N.a.
Si oui, de quelle(s) donnée(s) et/ou administration(s) s'agit-il ?
L'utilisation de cartes à puces pour le paiement des repas.
8. Le projet prévoit-il :
- une autorisation tacite en cas de non réponse de l'administration ? Oui Non N.a.
 - des délais de réponse à respecter par l'administration ? Oui Non N.a.
 - le principe que l'administration ne pourra demander des informations supplémentaires qu'une seule fois ? Oui Non N.a.
9. Y a-t-il une possibilité de regroupement de formalités et/ou de procédures (p. ex. prévues le cas échéant par un autre texte) ? Oui Non N.a.
Si oui, laquelle :
10. En cas de transposition de directives communautaires, le principe « la directive, rien que la directive » est-il respecté ? Oui Non N.a.
Sinon, pourquoi ?
11. Le projet contribue-t-il en général à une :
- a) simplification administrative, et/ou à une Oui Non
 - b) amélioration de la qualité réglementaire ? Oui Non
- Remarques/Observations :
12. Des heures d'ouverture de guichet, favorables et adaptées aux besoins du/des destinataire(s), seront-elles introduites ? Oui Non N.a.

2 Il s'agit d'obligations et de formalités administratives imposées aux entreprises et aux citoyens, liées à l'exécution, l'application ou la mise en oeuvre d'une loi, d'un règlement grand-ducal, d'une application administrative, d'un règlement ministériel, d'une circulaire, d'une directive, d'un règlement UE ou d'un accord international prévoyant un droit, une interdiction ou une obligation.

3 Coût auquel un destinataire est confronté lorsqu'il répond à une obligation d'information inscrite dans une loi ou un texte d'application de celle-ci (exemple: taxe, coût de salaire, perte de temps ou de congé, coût de déplacement physique, achat de matériel, etc.).

4 Loi modifiée du 2 août 2002 relative à la protection des personnes à l'égard du traitement des données à caractère personnel (www.cnpd.lu)

13. Y a-t-il une nécessité d'adapter un système informatique auprès de l'Etat (e-Government ou application back-office) ? Oui Non
Si oui, quel est le délai pour disposer du nouveau système ?
14. Y a-t-il un besoin en formation du personnel de l'administration concernée ? Oui Non N.a.
Si oui, lequel ?
Remarques/Observations :

Egalité des chances

15. Le projet est-il :
- principalement centré sur l'égalité des femmes et des hommes ? Oui Non
 - positif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui Non
Si oui, expliquez de quelle manière :
 - neutre en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui Non
Si oui, expliquez pourquoi :
La restauration scolaire ne dépend point du sexe des convives.
 - négatif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui Non
Si oui, expliquez de quelle manière :
16. Y a-t-il un impact financier différent sur les femmes et les hommes ? Oui Non N.a.
Si oui, expliquez de quelle manière :

Directive « services »

17. Le projet introduit-il une exigence relative à la liberté d'établissement soumise à évaluation⁵ ? Oui Non N.a.
Si oui, veuillez annexer le formulaire A, disponible au site Internet du Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :
www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html
18. Le projet introduit-il une exigence relative à la libre prestation de services transfrontaliers⁶ ? Oui Non N.a.
Si oui, veuillez annexer le formulaire B, disponible au site Internet du Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :
www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html

⁵ Article 15, paragraphe 2 de la directive « services » (cf. Note explicative, p. 10-11)

⁶ Article 16, paragraphe 1, troisième alinéa et paragraphe 3, première phrase de la directive « services » (cf. Note explicative, p. 10-11)

