

METTRE EN PRATIQUE LES GRANDES THÉMATIQUES

FOCUS POUR LE THÈME « RESTAURATION SCOLAIRE, LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE »

LA RESTAURATION SCOLAIRE, PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT

■ RÉENCHANTER LA RESTAURATION SCOLAIRE

Le cadre réglementaire de la restauration scolaire, une prestation de service gérée par la collectivité territoriale

Pour les écoles primaires, la responsabilité de la restauration relève de la commune ou de l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI). Les modes d'organisation varient selon la taille des communes. Le service est généralement assuré par le personnel communal. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite « satellite », soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

Pour les collèges et les lycées, la responsabilité de la restauration scolaire relève respectivement du département et de la région. La majorité des collèges et lycées gère directement la préparation des repas qui sont préparés et consommés sur place. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite « satellite », soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

- Pour en savoir plus : [la restauration scolaire](#) sur le site [éducation.gouv](#)

La loi EGAlim

- [L'article 24 de la loi EGAlim](#)

La [loi EGAlim](#) du 30 octobre 2018 renforce les dispositions applicables à la restauration collective « d'une alimentation saine, durable et accessible à tous ». Cette loi prévoit notamment que d'ici 2022 les repas servis en restauration collective dont scolaire, comprennent **50 % de produits sous signes de qualité et durables, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique**. La loi prévoit aussi à partir de 2019 un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des **protéines végétales** dans les menus (pour les établissements servant plus de 200 couverts) et une expérimentation obligatoire qui consiste à proposer **un menu végétarien au moins une fois par semaine**. Les services de restauration des établissements d'enseignement sont tous concernés par ces nouvelles obligations.

Ces dispositions, faisant l'objet de mesures prioritaires dans le programme national pour l'alimentation (PNA), ont pour objectif d'améliorer la qualité et la diversification des produits composant les repas servis aux élèves et d'accompagner l'évolution des systèmes de production vers plus d'agroécologie.

La mise en œuvre de ces nouvelles dispositions peut être l'occasion pour l'ensemble de la communauté éducative et les élèves de proposer des **expérimentations** invitant à des changements de pratiques au quotidien.

L'arrêté du 30 septembre 2011

Cet **arrêté** cadre la **composition moyenne** du repas scolaire et les **fréquences** de présentation des différentes composantes du menu, avec donc des limitations fortes sur les produits gras et sucrés, et cela sur vingt repas. Les restaurants scolaires sont tenus de pointer ces fréquences et de les suivre. Pour les petites communes, des formations notamment sous couvert du Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) sont proposées. Pour les collèges et lycées, suivant les politiques territoriales, il peut aussi y avoir des appuis par des conseillers ou par des diététiciens sur le sujet (ceci en restauration non concédée).

Des exemples d'activités avec la restauration scolaire

La mise en place d'**actions ludiques** au restaurant scolaire peut permettre de créer des ruptures, des surprises et rompre avec la monotonie afin de déclencher des habitudes plus « responsables » des convives par :

- la **cuisine**, par exemple **cuisiner différemment** les plats qui ont peu de succès, les faire déguster à un groupe test d'élèves avant de les servir pour tout un service ;
- l'**implication** comme créer du **lien entre les convives et l'équipe de cuisine** en mettant en place la réalisation, en commun, de menus dans la « commission menu » par exemple, des ateliers de cuisine avec les cuisiniers du restaurant scolaire, et des dégustations, la visite des cuisines pour faire découvrir la réalité du travail des cuisiniers et du traitement des déchets, des « mini-stages » quand cela est possible dans le cursus aux élèves, etc.
- l'**animation** quand il s'agit de créer des **actions de dégustation**, notamment pour les fruits et les légumes locaux, ou peu connus, afin de les faire découvrir et de faire apprécier la diversité de la production ou développer des animations en salle, des **expositions** qui amènent à mieux comprendre ce qu'est la chaîne alimentaire, et l'impact global du gaspillage.

Le programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers »

La **déclinaison française du programme européen** consiste à distribuer des fruits et légumes et/ou du lait et des produits laitiers aux élèves dans les établissements d'enseignement scolaire. Ce programme s'inscrit dans le cadre de l'amélioration de la qualité des repas servis en restauration scolaire. Les forfaits proposés sont intégrés au menu du déjeuner de la restauration scolaire.

Chaque distribution s'accompagne de mesure éducative dont l'objectif est de



renforcer l'équilibre alimentaire des élèves et leurs connaissances des filières, des terroirs et des produits agricoles et agroalimentaires français. À ce titre, une attention sera portée à la présentation des produits de qualité et durable - notamment sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et des produits biologiques.

- Des informations complémentaires ainsi que le dossier d'inscription au programme sont disponibles sur le site de [FranceAgriMer](#)

Dans le cadre des **circonstances exceptionnelles liées à l'épidémie de Covid-19** et de la décision du Président de la République relative à la fermeture des établissements d'enseignement scolaire à compter du 16 mars 2020, **FranceAgriMer a pris des mesures afin d'adapter la poursuite du programme pendant cette période** : dépôt des demandes d'aide sans réductions pour la période 1 allongée, assouplissement du montant demandé et du nombre de distribution pour la période 2, possibilité de demander une aide pour le don de produits non distribués, etc.

- Pour plus d'informations, consultez le site [FranceAgriMer](#).

Le programme « Plaisir à la cantine »

Ce programme a été conçu comme un [dispositif](#) complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des établissements et dont l'enjeu de ce dispositif est d'arriver à instaurer de bonnes pratiques alimentaires autant sur l'équilibre sur le plateau du repas, que pour limiter le gaspillage alimentaire.

■ RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Le cadre réglementaire du gaspillage alimentaire

- [Circulaire du 10 janvier 2012](#) relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des bio déchets par les gros producteurs. (art. L 541-21-1 du code de l'environnement);
- [Loi n° 2016-138 du 11 février 2016](#) relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire;
- [Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018](#) pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, indiquant l'obligation pour tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire auquel s'ajoute l'obligation de réaliser un diagnostic préalable;
- La [feuille de route de l'économie circulaire](#);
- La [stratégie nationale bas-carbone](#) dont les actions sont de plus coordonnées avec [la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté](#) pour agir contre les inégalités sociales et territoriales.



Des projets éducatifs pour la réduction du gaspillage alimentaire

Des actions et des projets visant la réduction du gaspillage alimentaire consistent à initier une prise de conscience du gaspillage alimentaire tel qu'il est chaque jour, en général, et au restaurant scolaire, en particulier. Il s'agit de confronter les données théoriques abordées en classe (calculs, tableurs) et d'expérimenter.

Pour cela, quelques pistes peuvent être envisagées comme :

- cibler les causes du gaspillage, en particulier pour quantifier et qualifier les différences qu'il y a entre les habitudes familiales et celles de la restauration scolaire ;
- cibler les conséquences économiques et environnementales du gaspillage ;
- trouver des solutions locales pour limiter le gaspillage.

Mettre en œuvre un **projet de réduction contre le gaspillage alimentaire** implique de nombreux acteurs de la communauté éducative et nécessite de construire une démarche de projet. Des pistes de réflexion sont proposées dans le zoom ci-après afin de guider les acteurs pour la concrétisation du projet, sur les acteurs mobilisables et sur une méthodologie pas à pas.

■ L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LE CADRE D'ATELIERS CULINAIRES OU EN PRÉSENCE ET AVEC MANIPULATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Le cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire

La mise en œuvre de ce genre d'ateliers est soucieuse du respect collectif des **règles d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire**. Afin de veiller au respect de ces règles, il convient de mettre à disposition dans les écoles des installations sanitaires suffisantes, et correctement équipées permettant le lavage, le séchage des mains et l'accès à l'eau potable.

Les préconisations de l'ANSES

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) préconise des gestes simples pour prévenir les risques microbiologiques ([Conseils d'hygiène dans la cuisine](#), ANSES, 2014)

- **Des mains toujours bien propres** : avant et après la prise alimentaire, les mains doivent être lavées avec de l'eau et du savon liquide. Les mains doivent être séchées avec une serviette à usage unique ou un séchoir automatique.
- **L'application de mesures spécifiques en cas de maladie contagieuse** : lavage soigneux des mains et des surfaces, port de masque anti-projections.
- **Le respect de la chaîne du froid** : conservation des aliments emballés à une température comprise entre 0 et +4 °C dans un réfrigérateur étanche et propre.
- **L'usage d'ustensiles de cuisine différenciés** en fonction des aliments (crus ou cuits).



Allergies alimentaires

Animer des séances d'éducation à l'alimentation impliquant une dégustation ou la manipulation de produits alimentaires des règles de bonnes pratiques d'hygiène s'impose. Un certain nombre de précautions notamment vis-à-vis des allergies alimentaires recensées dans les [projets d'accueil individualisés](#) (PAI) des élèves doivent être appliquées.

L'**affichage INCO** ([Règlement dit INCO](#), 2011) peut permettre aux enfants et adolescents selon leur maturité, de composer leur repas en fonction des évictions nécessaires.

L'hygiène bucco-dentaire

Dès la maternelle, la santé bucco-dentaire doit être inculquée avec de bonnes habitudes d'hygiène et d'alimentation et des gestes quotidiens à appliquer. La protection du capital dentaire des enfants en dépend et est renforcée par l'utilisation de fluor dans les dentifrices.

Le dispositif des petits déjeuners se prête à la mise en œuvre d'activités éducatives et pédagogiques sur l'hygiène bucco-dentaire.

Fiches repères de l'Union française pour la santé bucco-dentaire (UFSBD)

- La [santé bucco-dentaire à l'école](#)
- Des [fiches pédagogiques](#) : recommandations au quotidien, conseils alimentaires pour une bonne santé bucco-dentaire (alimentation : manger sain et équilibré), l'examen bucco-dentaire de prévention M'T dents.

■ TEXTES DE RÉFÉRENCE

[BO spécial n°46 du 28 juin 2001](#) relatif à la restauration scolaire

[Décret du 15 avril 2019](#) en application de la loi Egalim relatif à l'expérimentation de l'affichage des informations concernant les produits entrant dans la composition des menus en restauration scolaire.

