MENJS

REPÈRES POUR L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION EN CONTEXTE COVID

JANVIER 2021

Les principes portés par le nouveau protocole sanitaire élaboré dans le contexte de confinement et applicable à compter du 2 novembre 2020 s'appliquent à l'organisation de la restauration scolaire. Ce document s'appuie sur les prescriptions des autorités sanitaires et tire les conséquences d'un niveau élevé de circulation du virus. Il intègre les évolutions rendues nécessaires par l'évolution du contexte épidémique en janvier 2021.

La restauration scolaire joue un rôle fondamental en revêtant des dimensions sociales et éducatives et en contribuant à la réussite des élèves. Le déjeuner à la cantine constitue la garantie d'un repas complet et équilibré quotidien. Il est donc essentiel de maintenir au mieux son fonctionnement, au besoin avec le recours à des adaptations temporaires, tout en garantissant la sécurité des élèves et des agents.

Mesures générales

Les élèves et les personnels continuent de réaliser une hygiène des mains correcte et fréquente, au minimum en entrant et en sortant du lieu de restauration. Au collège et au lycée, il peut être mis à leur disposition des distributeurs de produit hydroalcoolique dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée du réfectoire (et dans la mesure du possible à la sortie).

Les personnels ainsi que les élèves de l'école élémentaire, les collégiens et les lycéens portent un masque pendant leurs déplacements. Le port du masque est obligatoire même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson.

Une aération ou une ventilation des espaces de restauration doit être fréquemment assurée, tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les personnes. Il est préconisé de contrôler le renouvellement de l'air, par exemple par l'utilisation de capteurs de CO_2.

Conformément au principe de limitation du brassage entre groupes d'élèves, requis par le protocole du 2 novembre 2020 et par les textes réglementaires, le balisage des sens de circulation, des éventuels espaces d'attente et de la distanciation à respecter doit être mis en place.

Les plages horaires et le nombre de services sont adaptés de manière à limiter les flux et la densité d'occupation et à permettre la limitation du brassage. Dans la mesure du possible, les entrées et les sorties sont dissociées. Les assises sont disposées de manière à éviter d'être face à face voire côte à côte (par exemple en quinconce) lorsque cela est matériellement possible.

Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service et, si possible, après chaque repas.

Mesures relatives à la distanciation et au brassage

Les espaces sont aménagés et l'organisation conçue de manière à rechercher la plus grande distanciation possible entre les élèves. Le maintien d'une distanciation d'un mètre entre les tables, entre les élèves de groupes différents est requis. La stabilité des groupes est recherchée et, dans la mesure du possible, les mêmes élèves déjeunent tous les jours à la même table.

Dans le premier degré, le non brassage entre élèves d'une même classe doit impérativement être respecté. Les même élèves déjeunent en outre tous les jours ensemble à une même table.

Mesures relatives à l'organisation du service

Les recommandations ci-après tirent les conséquences du niveau de circulation du virus.

- prohiber les offres alimentaires en vrac (pains, bars à salades, desserts, corbeilles de fruits, etc.) au profit d'un dressage à l'assiette et/ou au plateau pour éviter les manipulations (adapter les modalités de conditionnement le cas échéant) ;
- organiser le service individuel des plateaux et des couverts ;
- organiser le service de l'eau (utilisation de bouteilles d'eau, manipulation par un adulte respectant une hygiène des mains, mise à disposition de produits hydroalcooliques, etc.) ;
- exploiter, lorsque l'étalement des plages horaires ou l'organisation de plusieurs services ne permettent pas de respecter les règles de distanciation et la limitation du brassage entre groupes d'élèves (ou l'interdiction du brassage dans le premier degré), d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration (salles des fêtes, gymnases, etc.) ;
- proposer des repas à emporter (offerts si possible en alternant pour les élèves les repas froids, à emporter, et les repas chauds à la cantine en établissant un roulement un jour sur deux) et veiller au respect de la distanciation physique et au non brassage par les élèves au moment de la prise du repas à emporter.