

« Se préparer au dé-confinement en restauration collective »

Le confinement et la fermeture des écoles a pris les intervenants de la restauration collective de court. Qui aurait pu penser que nos sociétés civiles pouvaient s'arrêter du jour au lendemain laissant de nombreux opérateurs dans l'expectative ? Passé ce moment, le confinement a déclenché des opérations de solidarité avec des dons de matières premières auprès des associations solidaires, des actions de bénévolat pour la préparation de repas pour du personnel soignant, des personnes dans le besoin. Il a aussi mis en évidence l'importance du maintien d'un service de préparation de repas pour les soignants, les hôpitaux, les EHPAD, les structures pénitentiaires, le portage de plateaux à domicile pour les personnes fragiles. Les structures de la restauration collective ont su répondre à des attentes cruciales et doivent aujourd'hui s'organiser pour une reprise dans les cantines scolaires en cette fin d'année et pour la nouvelle rentrée de septembre.

La reprise des écoles

Les écoles rouvrent progressivement à un rythme qui dépend à la fois de l'état mais aussi de la décision des maires en accord avec les chefs d'établissement, tout cela avec une certaine hétérogénéité et encore des incertitudes en ce qui concerne les lycées. Difficile de donner des règles qui s'appliquent à tous dans ce contexte. Ce qui est préconisé :

Réouverture de la cantine scolaire

La reprise de la restauration scolaire ne peut se faire sans une réflexion en amont et doit respecter certaines étapes :

- 1) Une équipe de professionnels formée et informée

Il est important d'assurer une formation de sensibilisation aux gestes barrières pour le personnel, d'aménager les postes de travail pour assurer un maximum d'autonomie sur son poste avec du matériel dédié à chaque poste (EPI adaptés en fonction des contraintes, bien ajustés, bien portés, entretenus et remplacés régulièrement). L'objectif est de protéger et de rassurer le personnel sur ses conditions de travail.

Plusieurs sites mettent à disposition des fiches infos : site ARS (des exemples avec pictogramme sur le port du masque) et www.santepubliquefrance.fr

Les précautions à prendre sont précisées dans la note Anses 2020 SA 0046 26/03/20. Elles comprennent la circulation d'air : vérification des systèmes ventilation, aération de la salle des repas ; les mesures organisationnelles pour limiter le nombre de personnes, élaborer des plans d'informations, fournir aux travailleurs une formation, organiser les pauses, les repas, le sens de circulation.

2) Un diagnostic de la situation

En fonction de la capacité d'accueil, du nombre d'enfants potentiellement accueillis et de leur âge, des possibilités de circulation (sens de circulation sans croisement), d'un aménagement des horaires, de l'effectif disponible d'encadrement un diagnostic doit être réalisé. Il doit être vérifié sur place avec l'équipe cuisine. Ce diagnostic devra permettre de mettre à jour le PMS (plan de maîtrise sanitaire) et le DUERP (document unique en entreprise des risques professionnels).

Des règles de base sont à observer :

- Suppression des éléments en libre accès : tables à condiment, buffets, micro-ondes, fontaines à eau. Une alternative au retour des bouteilles plastiques peut être la gourde que chaque enfant emmène avec lui,
- Respect des distances dans le restaurant avec possibilité de sticker au sol pour une meilleure lisibilité pour les enfants comme pour les encadrants, en ne laissant que le nombre de chaises suffisant,
- Possibilité d'étaler les horaires de restauration. Attention il ne s'agit pas d'un deuxième service qui nécessiterait une désinfection après les premiers convives mais de limiter le nombre de convives dans la salle au même moment,
- Adaptation de l'offre de plats avec moins de choix pour limiter le gaspillage alimentaire.

3) Une solution adaptée

En fonction de ce diagnostic des solutions pourront être mises en place :

- Ouverture du restaurant scolaire avec repas froid ou repas chaud.

Remarque : Quel que soit le type de repas, les risques de contamination sont similaires : une cuisson de 4 minutes à 63°C peut être considérée comme efficace pour inactiver le coronavirus mais une re-contamination est possible lors de la manipulation. Pour les aliments préparés crus ou insuffisamment cuits : cette contamination ne peut pas être complètement exclue même si elle n'a pas été constatée.

- Portage de panier repas
- Un mix de ces 2 solutions peut également être mis en place pour assurer de manière régulière un repas équilibré à chaque convive.

De manière générale, un rappel des consignes avec un affichage approprié doit être réalisé dans les locaux. La désinfection des locaux doit être réalisée avec des produits virucides homologués selon la norme NF 14476 virucide.

L'avis des prestataires

Pour les prestataires, il est parfois difficile d'obtenir les informations des clients sur le nombre de convives à accueillir. Il faut pourtant adapter les équipes, prévoir les approvisionnements même pour des repas froids. Ces questions se posent aussi sur l'organisation des repas pour les centres aérés pendant l'été et la rentrée de septembre. Au-delà des cahiers de charges, des emplois sont en jeu.

L'opportunité d'une réflexion sur notre alimentation

La crise du COVID-19 devrait apporter une réflexion globale sur notre alimentation. Cette épidémie montre que le démarrage de la contamination est lié à la pression de l'activité humaine sur l'environnement. De même, on constate une augmentation du risque de comorbidité en lien avec des dérèglements liés à une mauvaise alimentation : diabète, obésité, maladies cardiovasculaires. Enfin, cette crise questionne la résilience de notre pays à produire de la nourriture. Comme l'a évoqué le Président de la République, l'un des enjeux est de rebâtir la souveraineté agricole. Une réflexion sur les marchés publics a été initiée par quelques députés avec une possible réforme de la loi des marchés. Pour Cédric Prévost de la DGAL, « Il ne s'agit pas seulement de faire à manger, le rôle de la restauration scolaire c'est aussi l'éducation, la sensibilisation au bien manger ».

Questions des participants

Est-ce qu'il faut mieux préparer des repas froids ?

Le virus résiste au froid.

Pour diminuer la charge virale, il faut respecter FIFO.

Résistance du virus sur des surfaces et plutôt humides de 3 h à 7 jours

Le chauffage 4 min à 63°C détruit le virus (avis anses)

Masque et/ ou visière ?

Si tout le monde a un masque pas de nécessité de visière. Si un public n'a pas de masque, la visière est intéressante avec le masque, à voir en fonction de l'étude des risques

Les gens de cuisine centrale doivent-ils être testés?

Pas de test systématique prévu à l'heure actuelle

Les personnes qui ont des symptômes grippaux ne viennent pas travailler

Liaison chaudes obligation de parts individuelles ?

Pas d'obligation mais ça facilite la gestion

Quelles recommandations si les agents lavent leurs blouses à la maison ?

Voir fiche métier

Bac individuel pour les tenues

30 min -60°C si c'est plus haut c'est mieux

Désinfection

Les produits déjà homologués existent. Vérifier que les produits sont virucides EN 14476

Repas dans la classe

La chaîne du chaud et/ou du froid doit être respectée

Repas plutôt donné froid (recommandations), chaîne du froid, avec une petite glacière pour les enfants et mettre dans des frigos)

Self

Délicat que tout le monde se serve individuellement. Certain établissement le ré-ouvre cette semaine (12-05 au 15-05). En cas d'utilisation du self, l'arrivée devra être échelonnée dans le temps. Seuls 10 élèves (correspondant à un groupe classe) et un par un seront acceptés en même temps. Afin d'éviter les croisements et attentes le long de la chaîne de distribution il est proposé que le rationnaire à son entrée au self se voit servir un plateau complet (avec boule de pain / bouteille eau/ serviette/couverts et verre) et des plats déjà servis dans l'assiette. Ce plateau aura été confectionné en amont de la chaîne de distribution. Le dérochage devra se faire en respectant les distances de sécurité. Un marquage au sol en ce sens sera réalisé. La barrière ruban sera réinstallée.

2 services : désinfection entre chaque service oui obligatoire risque contamination croisée

Aération des pièces préconisée. Plus difficile à mettre en œuvre en cuisine à cause du risque de contamination bactérienne. Voir avec le contrôleur sanitaire de son département

Efficacité du lavage du lave-vaisselle

Importance de la durée à respecter donc : pas de soucis plusieurs minutes à 80°C

Ouverture des internats

Il n'est pas possible de répondre à cette question, voir sur le site du ministère du travail, voir hôtellerie, fiche métiers

Sources :**Fiches métiers :**

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/proteger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>

Note Conseil scientifique du 24/04/2020 :

https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/note_enfants_ecoles_environnements_familiaux_24_avri_2020.pdf

Avis Anses :

<https://www.anses.fr/fr/system/files/SABA2020SA0037-1.pdf>

Commission Européenne :

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_fr.pdf

Autres sources :

Ministère éducation

Site internet : restolégis

Protocole sanitaire d'ouverture des écoles sur le ministère de la jeunesse

Note anses 2020 SA 0046 26/03/20

www.santepubliquefrance.fr