



Comment bien manger à la cantine

La restauration scolaire en toute sécurité

1

Sommaire



Une nouvelle circulaire, pour quoi faire ?

4



Pourquoi avoir de bonnes habitudes alimentaires dès l'enfance ?

6



Comment sont préparés les repas servis dans les établissements scolaires ?

10



Qui est responsable de la restauration scolaire ?

12



Qui contrôle les cantines scolaires et comment ?

15



Traçabilité, OGM, toxi-infections alimentaires collectives, allergies, ESB, c'est quoi ?

23

UNE NOUVELLE CIRCULAIRE, POUR QUOI FAIRE ?

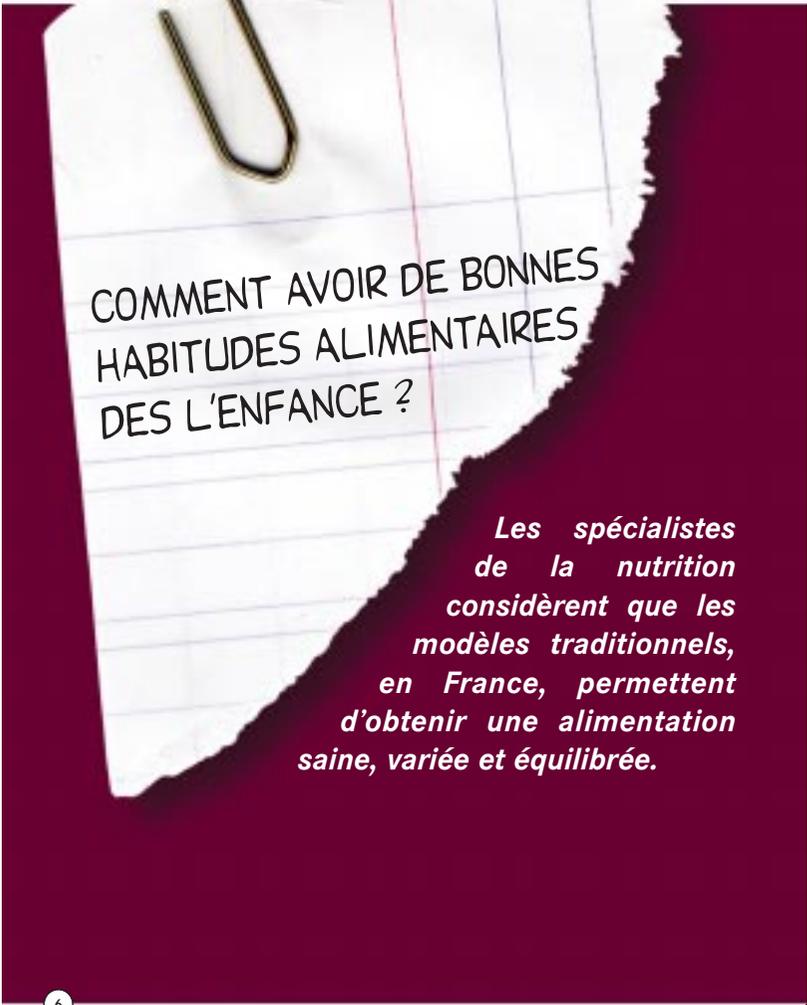
La circulaire de juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, a été signée par huit ministres (économie et finances, emploi et solidarité, intérieur éducation nationale, agriculture et pêche, santé, enseignement professionnel, consommation).



Elle concerne aussi bien l'enseignement primaire que secondaire et a pour objectif de prendre en compte les nouveaux apports nutritionnels conseillés, définis par la communauté scientifique. Elle précise les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents en déterminant, en fonction des différents niveaux scolaires, les quantités minimales de protéines de bonne qualité ainsi que de calcium et de fer à apporter par repas.

Elle engage également à développer l'éducation nutritionnelle et l'éducation au goût des enfants et des adolescents, rappelle la possibilité de fourniture de paniers-repas par les parents d'enfants allergiques, dans le respect du projet d'accueil individualisé. Elle traite enfin de l'évaluation des risques et du dispositif réglementaire en matière de sécurité sanitaire des aliments en restauration scolaire, y compris la réglementation en matière d'étiquetage et de traçabilité, et aborde la mise en œuvre pratique de ces recommandations dans les écoles et établissements scolaires.





COMMENT AVOIR DE BONNES HABITUDES ALIMENTAIRES DES L'ENFANCE ?

*Les spécialistes
de la nutrition
considèrent que les
modèles traditionnels,
en France, permettent
d'obtenir une alimentation
saine, variée et équilibrée.*

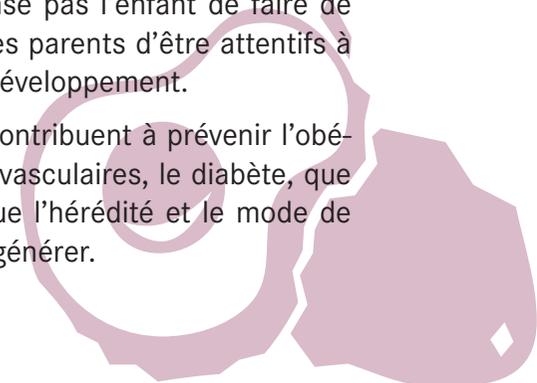


L'alimentation contribue au maintien en bonne santé de l'enfant, si elle respecte quelques principes simples :

- faire des repas réguliers,
- diversifier ses aliments,
- privilégier les légumes et les fruits,
- user sans abuser des graisses.

Bien sûr, ceci ne dispense pas l'enfant de faire de l'exercice physique, et les parents d'être attentifs à sa croissance et à son développement.

Ces bonnes habitudes contribuent à prévenir l'obésité, les maladies cardiovasculaires, le diabète, que d'autres facteurs tels que l'hérédité et le mode de vie peuvent néanmoins générer.



COMMENT FORMER LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES ENFANTS ?

La famille joue un rôle prépondérant dans la construction du comportement face à la nourriture.

Les modèles alimentaires restent en effet fortement dépendants des traditions locales, des pratiques culturelles, des convictions religieuses, qui s'expriment pleinement dans le contexte familial.

La famille est le meilleur lieu pour mettre en valeur le plaisir de la table, développer l'aspect convivial et social du moment du repas. L'idéal serait que dans chaque famille puissent être

composés des repas variés et équilibrés, même lorsque le temps manque ou en cas de ressources financières modestes. Les actions d'éducation alimentaire conduites à l'école peuvent aussi aider à former le comportement de l'enfant par rapport à la nourriture.

Elles doivent avoir pour objectif de donner à l'enfant des connaissances nutritionnelles simples mais fondamentales pour

le conduire, dès son plus jeune âge, à faire le choix d'une alimentation équilibrée. Il peut ainsi, à son tour, apporter ses connaissances à son univers familial, et même déceler et corriger dans celui-ci d'éventuelles mauvaises habitudes.

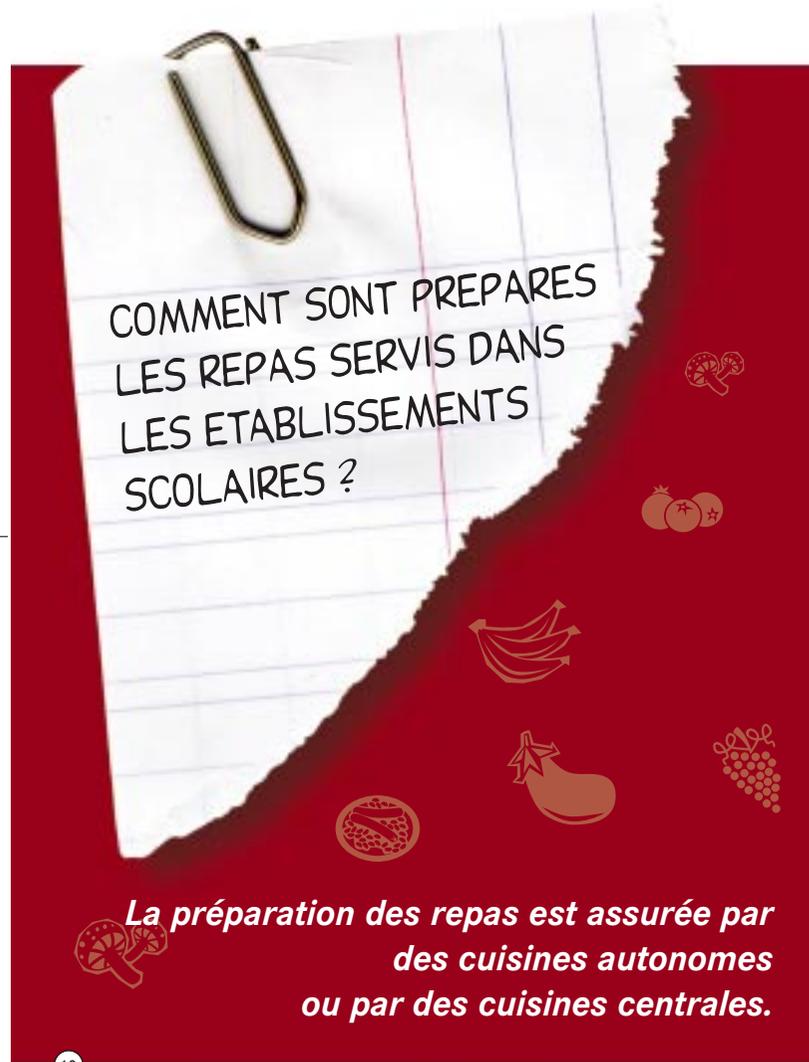
La restauration scolaire donne également à l'enfant la possibilité de découvrir de nouvelles saveurs, d'apprendre à aimer des aliments habituellement peu consommés chez lui, ou cuisinés différemment.

Quelques chiffres

Sur 12 millions d'écoliers, collégiens et lycéens, 6 millions mangent à la cantine.

Environ un milliard de repas sont servis tous les ans dans les établissements scolaires.

Les trois quarts des cantines sont gérées directement par les établissements. Le quart restant est sous-traité à des sociétés spécialisées dans la restauration collective.



10

Les cuisines autonomes

Les repas sont préparés dans l'établissement où ils sont consommés. Ce mode d'organisation concerne la majorité des collèges et lycées.

Les cuisines centrales

Les repas y sont préparés pour être ensuite livrés dans d'autres cuisines, dites satellites. Celles-ci sont chargées de distribuer les repas livrés chauds ou réchauffés sur place avant d'être servis.

Le transfert des repas entre les deux cuisines peut en effet s'effectuer

de deux façons différentes. On parle de liaison froide ou chaude.

Si les repas sont livrés chauds, prêts à consommer, il s'agit d'une liaison chaude.

S'ils sont, après préparation, réfrigérés puis livrés par camions frigorifiques aux cuisines satellites avant d'être réchauffés, il s'agit d'une liaison froide. Ce système est le plus répandu dans les écoles maternelles et primaires, où il apporte le maximum de sécurité.

11



■ Ecoles maternelles et primaires

Les mairies ont la charge de l'entretien des locaux et de l'investissement en matériel dans les cantines des écoles maternelles et primaires. Elles sont responsables de leur fonctionnement.

■ Collèges et lycées publics

L'entretien des locaux et l'investissement en matériel sont à la charge :

- des conseils généraux pour les collèges
- des conseils régionaux pour les lycées.

Le fonctionnement de l'ensemble des cantines est de la responsabilité du ministère de l'éducation nationale.

■ Établissements d'enseignement supérieur

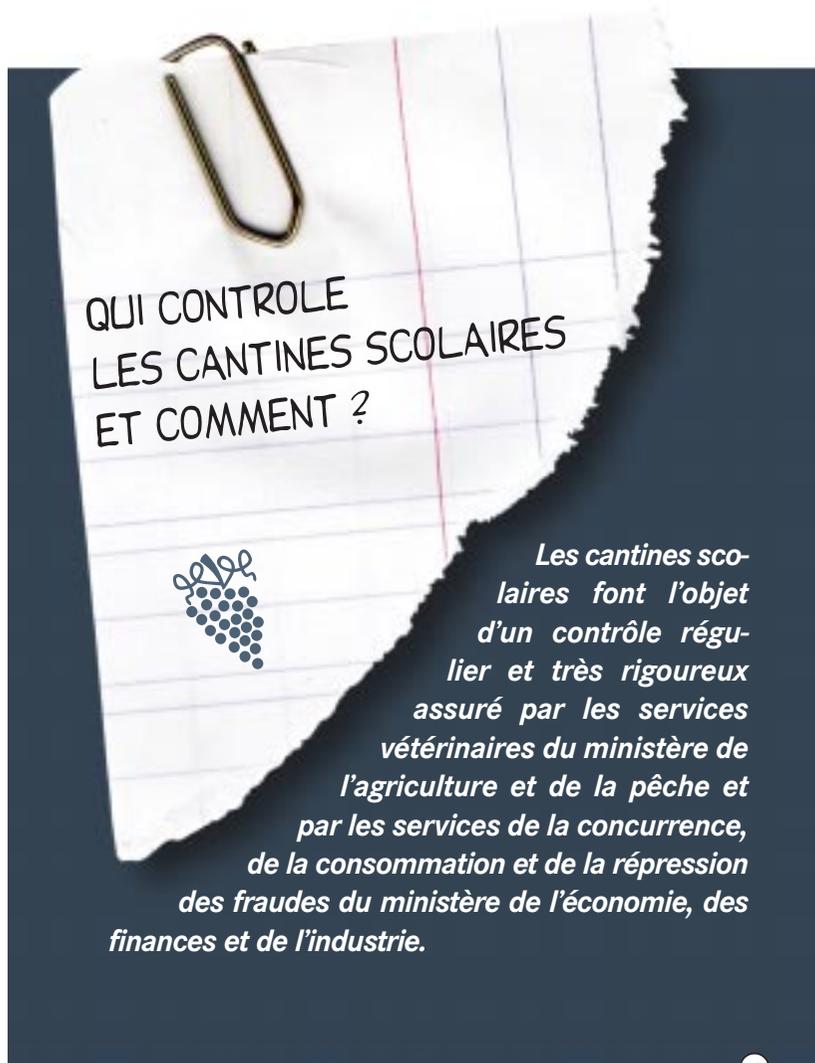
Les Crous (Centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires) assurent l'entretien des locaux et l'investissement en matériel dans les restaurants universitaires.

Le ministère de l'éducation nationale a la responsabilité du fonctionnement de ceux-ci.

■ Établissements d'enseignement privés

Leurs directeurs sont responsables des locaux et du matériel des cantines, ainsi que du fonctionnement de celles-ci.

Lorsque la préparation des repas est confiée à des sociétés de restauration collective, celles-ci en assument la responsabilité. Dans certains cas, elles sont même associées aux investissements nécessaires.





Les inspecteurs des services vétérinaires

Ils veillent à la bonne application des règles d'hygiène dans la préparation, le transport et la distribution des repas.

Les inspections s'effectuent à l'improviste, en présence du chef de cuisine et du responsable de l'établissement. Elles visent à s'assurer que tout est mis en œuvre pour garantir la salubrité des repas et la sécurité des enfants.

A l'issue de chaque visite, un rapport d'inspection est adressé au responsable de l'établissement.

Au cours de l'année 2000, 13 500 inspections ont été réalisées dans le secteur de la restauration scolaire. Elles ont donné lieu à 4 500 avertissements et rappels de la réglementation. Par ailleurs, 7 000 analyses ont été réalisées sur les plats cuisinés prêts à être consommés.

Les matières premières

Elles doivent être d'une qualité irréprochable. Les inspecteurs examinent leur couleur, odeur et consistance pour s'assurer de leur fraîcheur.

Mais ils vérifient aussi rigoureusement que :

- les fournisseurs des matières premières d'origine animale sont agréés, ce qui signifie qu'ils sont régulièrement contrôlés, et que les denrées présentent les marques sanitaires nécessaires,
- les contrôles à la réception (propreté des camions, respect des températures des denrées, dates limites de consommation non dépassées...) et le contrôle des températures des chambres froides sont régulièrement effectués.

L'hygiène lors de la préparation des repas

Les inspecteurs vérifient :

- les conditions de stockage des aliments, notamment le respect des températures,
- les températures et les temps de préparation appliqués aux aliments,

- le respect de la recommandation concernant la fabrication de mayonnaises ou d'omelettes à base d'œufs pasteurisés.

Ils s'assurent également que :

- le personnel dispose d'une formation régulière à l'hygiène des aliments,
- les consignes du responsable (nettoyage régulier des mains, port de gants, tenue de travail propre...) sont respectées,
- le personnel d'encadrement veille au respect de ces consignes,
- les moyens matériels permettant de respecter les recommandations sont mis en place (vestiaires, lingerie, lave-mains à commande non manuelle avec savon et essuie-mains hygiéniques...)
- des analyses microbiologiques sont régulièrement réalisées par un laboratoire et que les mesures nécessaires sont prises en cas de mauvais résultats.

L'aménagement et l'entretien des locaux et du matériel

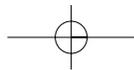
Les dimensions et la conception des locaux doivent permettre le respect des principes de progression continue des denrées préparées et de séparation des secteurs «propres» et «souillés» pour éviter de contaminer les aliments. Locaux et matériel doivent être maintenus propres et bien entretenus.

Les inspecteurs vérifient par exemple que :

- les légumes terreux ne traversent pas le local des préparations froides (entrées, desserts) pour accéder à la chambre froide qui leur est réservée.
- le personnel ne traverse pas en chaussures de ville les secteurs «propres» de la cuisine pour se rendre aux vestiaires.

Ils constatent également :

- l'existence d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel
- les modalités d'évacuation et de stockage des déchets, sans risque pour les denrées.



Les inspecteurs ne se contentent pas d'écouter. Durant toute la visite, ils scrutent, observent. Ils se baissent pour déceler d'éventuels recoins mal nettoyés ou encombrés, pouvant servir de repères à des germes ou des animaux indésirables. Ils lèvent aussi la tête car de la poussière ou des écailles de peinture tombant du plafond risqueraient de contaminer les denrées. Des prélèvements pour analyse peuvent être effectués en cas de suspicion.

En cas de non-respect de la réglementation, les sanctions peuvent aller de l'avertissement à la fermeture de la cantine, en passant par des procès-verbaux ou la saisie des denrées, selon la gravité des infractions.



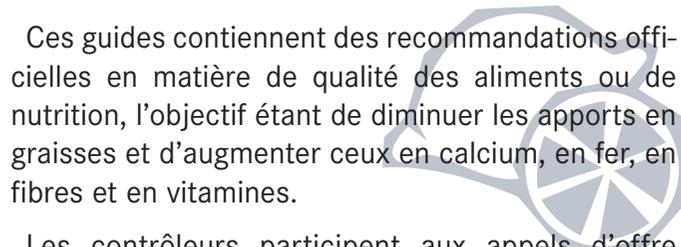
Les contrôleurs des services de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Ils vérifient la qualité des aliments et le respect par les fournisseurs, des cahiers des charges établis par les acheteurs.

Des représentants des administrations de contrôle et des professionnels ont élaboré des guides d'achats qui servent de référence lors de la passation de marchés de restauration scolaire.

Ces guides contiennent des recommandations officielles en matière de qualité des aliments ou de nutrition, l'objectif étant de diminuer les apports en graisses et d'augmenter ceux en calcium, en fer, en fibres et en vitamines.

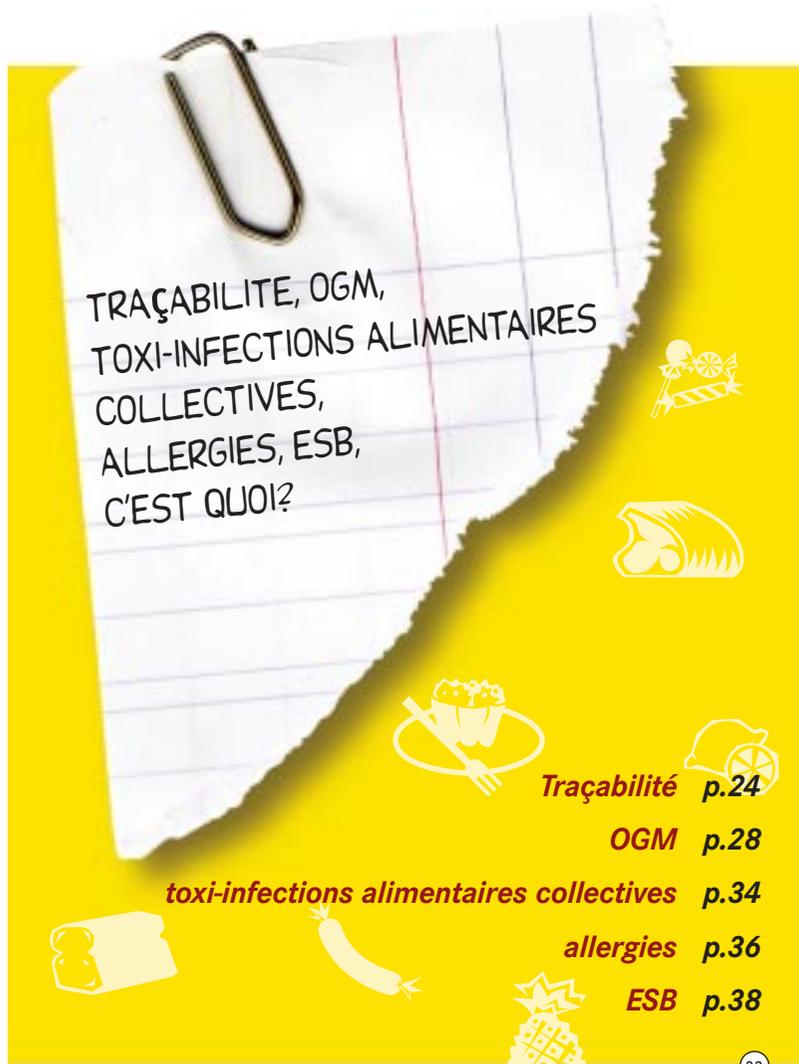
Les contrôleurs participent aux appels d'offre dans le cadre de la passation des marchés publics et s'assurent que ces recommandations sont prises en compte.



Ils vérifient également la conformité des produits livrés aux restaurants scolaires au regard de la réglementation, la concordance entre ce qui est livré et ce qui figure dans les cahiers des charges remis aux fournisseurs.

Ces derniers, grossistes, abattoirs, fabricants de denrées alimentaires transformées..., font l'objet de contrôles réguliers de la qualité et de la composition des produits qu'ils livrent en fonction, notamment, de la dénomination de vente des denrées.

Enfin, les agents des services de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes attachent une attention toute particulière au contrôle de la traçabilité.





LA TRAÇABILITE

La traçabilité se définit comme «l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire ou d'un ingrédient au moyen d'une identification enregistrée».

Dans la pratique, la traçabilité permet soit de retrouver la destination des produits en cas d'anomalie constatée à un point donné de la fabrication, soit de retrouver l'origine et l'historique d'un produit.

La traçabilité est depuis longtemps mise en place dans les entreprises pour des besoins de gestion.

Aujourd'hui, avec la diversification des circuits d'approvisionnement et de distribution, avec la complexité des procédés de production, elle constitue un élément clé de la gestion des risques et de la qualité alimentaire.



La traçabilité fait partie intégrante du dispositif des signes officiels de qualité contrôlée, Label Rouge, certification de conformité, agriculture biologique) qui permettent

d'identifier et de faire reconnaître les produits possédant des caractéristiques particulières ou obtenus selon des méthodes de fabrication particulières.

Les instruments permettant sa mise en œuvre sont notamment un système fiable

d'identification des animaux, la possibilité matérielle de définir des lots de fabrication et l'enregistrement des données sur des registres d'entrée et de sortie éventuellement informatisés.

LA TRAÇABILITE DE LA VIANDE BOVINE

L'identification des bovins a commencé en France en 1969, avec un décret donnant aux établissements départementaux d'élevage, la mise en œuvre de l'identification des ovins, des caprins et des bovins, dans le but d'améliorer les races. En 1978, l'identification des bovins a été généralisée pour des besoins sanitaires.

Elle repose sur la mise en place de boucles en plastique agréées de couleur saumon à chaque oreille des animaux et sur l'établissement d'un document d'accompagnement, qui correspond à une carte individuelle d'identité.

Depuis le 1^{er} septembre 2000, les fournisseurs de la restauration collective ont l'obligation d'indiquer la provenance de la viande bovine (pays d'abattage et de découpe). À partir du 1^{er} janvier 2002, ils devront indiquer l'origine, c'est-à-dire les pays de naissance et d'élevage des bovins dont la viande est issue.

Le code des marchés publics interdit en revanche d'introduire des critères géographiques de choix dans les cahiers des charges.



LES OGM
(ORGANISMES GENETIQUEMENT
MODIFIES)

Un organisme génétiquement modifié (OGM) est défini comme «un organisme dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication ou par recombinaison naturelle».

Les techniques du génie génétique permettent de transférer dans le patrimoine génétique d'un organisme vivant un ou plusieurs gènes provenant d'un autre organisme et apportant une caractéristique nouvelle.

Le but recherché peut être, par exemple, d'améliorer les caractéristiques agronomiques des espèces végétales cultivées, la conservation des fruits, la qualité nutritionnelle des aliments, etc.

L'évaluation des risques

Conformément à la réglementation européenne, l'évaluation des risques pour la santé et l'environnement, fondée sur des éléments scientifiques pertinents et objectifs, est un préalable à toute autorisation de mise sur le marché d'OGM.

Les différents types de risques, notamment les risques toxiques, alimentaires pour l'homme et l'animal, allergiques et écologiques, sont soigneusement étudiés selon des critères préétablis, chaque fois qu'une entreprise dépose une demande de commercialisation.

Cette évaluation comprend d'abord une phase nationale puis une phase communautaire. Seuls des produits qui apportent des garanties suffisantes en matière de sécurité pour la santé publique et l'environnement peuvent bénéficier d'une autorisation de mise sur le marché. Les produits actuellement sur le marché ne présentent donc pas plus de risque que les produits conventionnels que nous connaissons et les études scientifiques en attestent.

Les produits où on peut en trouver

Aujourd'hui, les OGM autorisés (maïs, colza, soja) ne sont pas directement consommables en tant que tels. Le maïs doux n'est pas génétiquement modifié.

En revanche, des produits dérivés de ces OGM peuvent être consommés sous la forme d'aliments à base de maïs (farine, semoule...), de soja (huile...) ou de colza (huile), d'ingrédients composés de maïs (farine, flocons, semoule, amidon et ses dérivés), de soja (farines, protéines) ou de matières grasses végétales de maïs, de soja ou de colza, d'additifs issus du maïs ou du soja ou de supports d'arômes dérivés du maïs.

Leurs modalités d'étiquetage

L'étiquetage s'applique à tous les produits, même les additifs qui sont issus d'OGM et en contiennent plus de 1 %.

Toutefois, les ingrédients qui sont strictement identiques chimiquement aux ingrédients conventionnels (comme le sucre) sont dispensés d'étiquetage.

Les mentions «produit à partir de maïs (soja ou colza) génétiquement modifié» ou «génétiquement modifié» doivent suivre immédiatement le nom de l'ingrédient ou être renvoyés par un astérisque à une note en bas de la liste des ingrédients. Ces mentions doivent également apparaître dans l'étiquetage des produits pour lesquels il n'existe pas de liste d'ingrédients (huile, bière par exemple). Ces mesures ont été étendues aux denrées livrées aux collectivités.

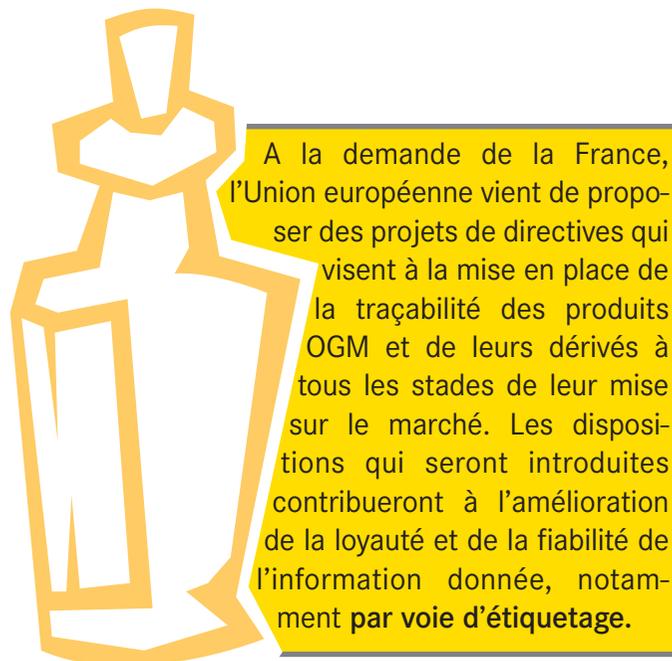
Le seuil de 1% a été établi parce que le pollen des plantes circule et que l'agriculteur qui a pris toutes les précautions pour une production sans OGM ne peut avoir la certitude d'une absence totale de traces d'OGM dans sa récolte.

Les méthodes d'analyse dont disposent les services de contrôle (DGAL⁽¹⁾, DGCCRF⁽²⁾) permettent de détecter les modifications génétiques dans les matières premières agricoles.

(1) Direction Générale de l'Alimentation

(2) Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

La traçabilité des produits en contenant





LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est l'apparition chez deux personnes au moins de symptômes le plus souvent gastro-intestinaux, dont la cause peut être rapportée à une même origine alimentaire. Ces cas doivent obligatoirement être déclarés au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales et au directeur des services vétérinaires.

Une centaine de foyers sont ainsi déclarés chaque année en restauration scolaire, ce qui représente un foyer pour dix millions de repas servis.

Une TIAC ne survient pas par hasard. Elle est presque toujours l'aboutissement d'une succession d'erreurs ou de négligences en matière d'hygiène des aliments. Les services vétérinaires œuvrent en permanence pour prévenir de tels problèmes. Les cuisines des restaurants scolaires sont le plus souvent bien entretenues par un personnel consciencieux et responsable. Toutefois le risque zéro n'existe pas.

La gravité d'une TIAC varie en fonction du microbe responsable, de l'âge des victimes et de la rapidité avec laquelle les soins sont apportés. Si une TIAC se produit, une enquête, menée à la fois auprès des malades, de leurs médecins traitants et des responsables de la préparation du repas suspect, est réalisée par les services de contrôle pour comprendre ce qui s'est passé et éviter que cela ne se reproduise.

Les services de contrôle incitent ensuite le responsable de l'établissement à mettre en place des mesures permettant de prévenir tout nouveau problème ayant la même origine. Elles doivent impérativement être prises afin que la cuisine puisse continuer à fonctionner. A cet effet, un suivi «renforcé» de l'établissement est programmé.



LES ALLERGIES

Pour prendre en compte le développement des allergies alimentaires et prévenir leurs conséquences les plus graves (et notamment le choc anaphylactique), une circulaire du ministère de l'éducation nationale concernant l'accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé, a proposé d'associer l'enfant, sa famille, le directeur d'école ou le chef d'établissement, le médecin de l'enfant, le médecin de l'éducation nationale et l'équipe éducative autour de la rédaction d'un **projet d'accueil individualisé (P. A. I.)** organisant, dans le respect des compétences de chacun, les modalités particulières de la vie quotidienne de l'enfant à l'école.

La possibilité pour l'enfant de manger à la cantine soit un panier-repas préparé par la famille, soit un repas préparé au sein de l'établissement, dans le respect du régime alimentaire, a été prévue par cette circulaire et doit donc être mentionnée dans le **P.A.I.**

Par ailleurs, des protocoles sur les modalités de préparation, de transport, de consommation et de retour des paniers-repas (*ex : celui de la Mairie de Paris*) peuvent constituer une aide à la mise en œuvre pratique du P.A.I.

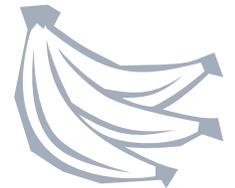
L'ESB (L'ENCEPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE)

Le dispositif réglementaire de lutte contre l'ESB, fondé sur les objectifs de protection du consommateur et d'éradication de la maladie, a encore été renforcé au cours du 1er semestre 2001 sur la base des données scientifiques les plus récentes et repose aujourd'hui sur la mise en œuvre des mesures suivantes.

Mesures de protection du consommateur



Tous les bovins vivants et toutes les carcasses sont inspectés à l'abattoir. Ce contrôle, matérialisé par une estampille, permet de certifier que la viande est propre à la consommation humaine et d'identifier l'établissement d'abattage.





 Tous les bovins de 2 ans et plus sont soumis à l'abattoir à un test de dépistage de l'ESB, ce qui permet de détecter les animaux avant l'apparition des symptômes, qui surviennent en moyenne à l'âge de 5 ans. 1 bovin seulement sur 30 000 se révèle positif et est évidemment retiré de la consommation.

 Tous les tissus potentiellement infectés par l'agent de l'ESB sont retirés de la chaîne alimentaire et incinérés. C'est la mesure de sécurité la plus importante.

 Les bovins accidentés ou malades ne peuvent pas être présentés à l'abattoir et sont donc retirés de la chaîne alimentaire.

Toutes ces mesures de retrait des tissus à risque sont également applicables, lors de leur entrée en France, aux denrées issues des autres États membres de l'Union européenne et des pays tiers.

Par ailleurs, les viandes hachées doivent être préparées exclusivement à partir de muscles striés, y compris, le cas échéant, les tissus graisseux attenants à ces muscles, à l'exception des muscles du cœur. Concernant les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées, il est possible d'incorporer d'autres ingrédients comme des épices, des légumes ou des protéines végétales (soja en général).

Mesures destinées à éradiquer la maladie :

 L'utilisation des farines animales a été interdite dans l'alimentation des porcs, des volailles et des poissons d'élevage (en plus des bovins et des petits ruminants chez lesquels elle est interdite depuis respectivement 1990 et 1994), pour éviter tout risque de contamination croisée des aliments destinés aux ruminants.

 Un réseau national de surveillance de l'ESB permet de détecter les animaux atteints cliniquement ou suspects dans les élevages. Si un cas est confirmé, l'animal et l'ensemble du troupeau sont abattus et incinérés.

 Dans le cadre du dépistage systématique des bovins de plus de 2 ans à l'abattoir, la découverte d'une carcasse positive entraîne également l'abattage et l'incinération de l'ensemble du troupeau.

Enfin, il est important de rappeler que l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a confirmé le 13 novembre 2000 que «chez le bovin, l'agent infectieux n'a été détecté ni dans le lait ni dans le muscle» et que «il n'y a actuellement aucune donnée scientifique qui permette de suspecter un risque pour la santé de les consommer».





Cette brochure
vous est **gracieusement**
offerte par le ministère
de l'Agriculture et de la Pêche

Direction Générale
de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tél. : 01 49 55 58 32
fax : 01 49 55 56 66

Retrouvez toutes nos informations
sur l'alimentation :
www.agriculture.gouv.fr

Conception graphique Yellow 30
Imprimerie Delcambre

Version : oct. 2001