

NOURRITURE À L'ÉCOLE OU EN PLE

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

De nombreuses actions éducatives sont mises en place au sein des établissements scolaires dans le cadre du parcours éducatif de santé (éducation à l'alimentation, prévention surpoids et obésité) selon les 3 axes d'éducation à la santé, de protection et de prévention.

Néanmoins, il convient de rester vigilant sur la distribution de nourriture à l'école. Comme le précise la circulaire n°2002-004 du 3 janvier 2002 (la sécurité des aliments : les bons gestes), l'élaboration des aliments (réunions conviviales, goûters, loto, kermesse, animations de parents...) doit être faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter un risque pour les consommateurs.

La circulaire rappelle les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer : le respect des règles d'hygiène, la vigilance sur le mode de conservation, du transport, du stockage des aliments et la nécessité d'une consommation rapide des produits non industriels.

Le fait de promouvoir des habitudes alimentaires saines, variées et de permettre aux élèves par l'éducation nutritionnelle de pouvoir faire des choix éclairés et responsables en matière de santé ne doit pas faire oublier les risques sanitaires inhérents à la prise de nourriture.

Risques liés à l'existence d'un régime spécifique chez un élève : allergie-intolérance ou autre maladie chronique

La prise d'un aliment pour lequel un enfant a été reconnu allergique peut entraîner des réactions graves et engager le pronostic vital. La circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003 (accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période) prévoit les conditions d'accueil de ces enfants avec la possibilité d'adapter les menus ou d'apporter un panier repas pour les enfants qui déjeunent au restaurant scolaire.

Pour le premier degré, les services municipaux organisent et encadrent la procédure. Ils sont invités à participer aux réunions de mise en œuvre du projet d'accueil individualisé (Cf. note PAI) qui concerne tous les temps de l'enfant (temps scolaire et temps périscolaire).

Lorsque le repas est fourni par la famille, les éléments de repas sont bien identifiés et la chaîne du froid est respectée.

Risques liés à l'ingestion de denrées périssables : toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Les TIAC sont des maladies, dont les symptômes digestifs peuvent être de gravité variable avec parfois des complications graves avec hospitalisation.

Un protocole est mis en place en cas de suspicion de TIAC, en lien avec le médecin de l'Agence Régionale de Santé, le médecin conseiller technique de la DSDEN, les services vétérinaires pour permettre les investigations nécessaires à la confirmation du diagnostic.

La circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 (composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments) rappelle la nécessité de traçabilité des denrées alimentaires et de conservation de repas témoin.

Pour éviter un risque sanitaire ou l'introduction de produits dangereux à l'école, il convient de **privilégier les aliments achetés dans le commerce sous emballage fermé** comportant une étiquette lisible, dont la traçabilité peut être assurée.

NOURRITURE À L'ÉCOLE OU EN EPLE

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

Collation matinale à l'école

Toute offre alimentaire en dehors des repas provoque un déséquilibre qui peut favoriser le surpoids et l'obésité et contribue au développement de comportements susceptibles de les engendrer. La collation matinale à l'école n'est ni systématique ni obligatoire elle est même déconseillée si elle n'est pas inscrite dans un temps d'éducation (circulaire du 25 mars 2004). **Aucun argument nutritionnel ne justifie une collation matinale.**

Certaines situations spécifiques, liées aux conditions de vie des enfants et de leurs familles, peuvent nécessiter une distribution d'aliments. Cette collation doit être ciblée sur les enfants n'ayant pas eu de déjeuner et elle doit être proposée à l'arrivée à l'école et au plus tard à 9h30.

Il convient de rester vigilant et attentif aux risques liés aux régimes spécifiques des élèves et liés à la consommation des denrées elles-mêmes et ce, notamment lors des « Semaines du goût » et lors des événements festifs (goûters d'anniversaire, fêtes...) ou culturels (petits déjeuners étrangers par exemple dans le cadre de l'enseignement des langues vivantes étrangères) qui doivent rester très ponctuels.

Par ailleurs, les aliments proposés doivent respecter les contraintes de l'affichage INCO **Règlement n°1169/2011 dit INCO, publié au journal officiel de l'Union Européenne le 22 novembre 2011** : « Les substances allergènes présentes dans les produits préemballés doivent être mises en évidence dans la liste des ingrédients, par l'utilisation de caractères gras ou italiques par exemple. L'obligation de mentionner la présence d'allergènes s'applique également aux produits non-préemballés. Qu'il s'agisse d'allergènes présents dans les denrées préemballées ou non préemballées, l'indication doit être faite par écrit, dès le 13 décembre 2014. »

Il est important que les parents soient informés et que la communauté éducative reste mobilisée sur la mise en œuvre des PAI des enfants concernés.

Guy Charlot
Inspecteur d'académie –
directeur académique

