



RENTRÉE SCOLAIRE 2020 - REPÈRES POUR L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION EN CONTEXTE COVID

Depuis le 11 mai 2020, les écoles et établissements scolaires ont progressivement rouvert dans le cadre de protocoles arrêtés par les autorités sanitaires. Le protocole sanitaire qui s'applique pour la rentrée scolaire 2020 / 2021 s'appuie notamment sur l'avis rendu le 7 juillet 2020 par le Haut conseil de la santé publique (HCSP). La présente fiche vise à présenter les recommandations spécifiques à la restauration scolaire.

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 son fonctionnement, dans le respect des principes présentés ci-après, issus des prescriptions des autorités sanitaires.

Mesures générales

Les élèves et les personnels réalisent 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 collégiens et les lycéens portent un masque pendant leurs déplacements.

Une aération ou une ventilation des espaces de restauration doit être assurée, tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les personnes.

Le balisage des sens de circulation, des éventuels espaces d'attente et de la distanciation à respecter peut être mise en place.

Les plages horaires et le nombre de services sont adaptés de manière à limiter les flux et la densité d'occupation. 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.

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. La stabilité des groupes est également recherchée. Dans la mesure du possible, les élèves déjeunent tous les jours à la même table (en particulier à l'école primaire).

Lorsque que le contexte le nécessite, les acteurs locaux peuvent décider de renforcer ces mesures par exemple en maintenant une distanciation d'au moins un mètre entre les tables, entre les élèves de groupes différents voire entre élèves.

Recommandations relatives à l'organisation du service

Les recommandations ci-après sont mises en œuvre au niveau local en fonction du niveau de circulation du virus dans le territoire et des contraintes propres à chaque école et établissement.

- Limiter 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.) ;
- proposer des plateaux ou repas à emporter (si possible en alternant pour les élèves les repas froids et les repas chauds) ;
- exploiter d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration ;
- augmenter la fréquence du nettoyage et de la désinfection des tables (après chaque repas par exemple).