

Textes officiels

1 - Norme de service NF X 50-220 - Service de la restauration scolaire.

France, AFNOR, 2006.

Norme « de service » concernant la partie matérielle et relationnelle de la restauration scolaire qui précise que le service de restauration municipale concerne bien évidemment le temps de repas mais aussi les activités de la pause méridienne avant et après le repas.

La norme de service, dont le principe général repose sur une exigence de transparence vis-à-vis des choix relevant de la politique menée par les services de restauration scolaire, présente un référentiel qui comprend sept chapitres. Ainsi se succèdent les aspects tels que l'aménagement des locaux, l'accueil des enfants, l'éveil alimentaire et éducation nutritionnelle, le personnel, l'organisation de la vie collective, la transparence du partenariat et, pour finir, les garanties de service public. La norme, en évoquant tous ces aspects, a pour objectifs de consolider l'image de la restauration scolaire auprès des élèves, des parents, des enseignants et des élus en donnant davantage de visibilité sur ses prestations et en les valorisant, ainsi que d'indiquer les critères de qualité de la restauration scolaire au travers d'exigences et de recommandations, et, enfin, de fédérer les professionnels de la restauration scolaire municipale autour du même objectif de progrès. Les critères de qualité figurant dans cette norme sont de trois ordres : les textes réglementaires - les exigences, c'est à dire l'incontournable - puis des recommandations pour aller plus loin dans la qualité du service.

En savoir plus : <http://www.afnor.fr/portail.asp>

2 - Programme National Nutrition-Santé PNNS 2001-2005.

*Le Programme National Nutrition-Santé (PNNS) a comme objectif général d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la **nutrition**. Neuf objectifs nutritionnels prioritaires en terme de Santé Publique : augmenter la consommation de fruits et légumes, la consommation de calcium, l'activité physique journalière de l'équivalent d'une demi-heure de marche rapide supplémentaire par jour, l'apport glucidique à plus de 50% de l'apport énergétique journalier, en particulier l'apport en fibres de 50%, réduire les apports lipidiques à moins de 35% de l'apport énergétique journalier, la consommation d'alcool à moins de 20g par jour dans la population générale, de 5 % la cholestérolémie moyenne des adultes, de 10 mm de Hg la pression artérielle systolique des adultes, de 20 % la prévalence du surpoids et de l'obésité (Indice de Masse Corporelle (IMC) > 25 kg/m²) chez les adultes. Neuf objectifs nutritionnels spécifiques et six axes stratégiques complètent ce premier plan national de 5 ans*

En savoir plus : http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/34_010131.htm

3 - Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

Circulaire n° 2001-118 du 25-6-2001.

France. Ministère de l'éducation nationale et de la recherche. BOEN spécial n°9 du 28 juin 2001.

Circulaire essentielle qui traite des points suivants : les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents, l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût, les recommandations en matière de nutrition (recommandations générales, régimes spécifiques), la sécurité des aliments (étiquetage, traçabilité...), la mise en oeuvre dans les écoles et établissements scolaires (les cahiers des charges et les contrôles, les personnels...). En annexe, les recommandations du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA) relatives à la nutrition, la sécurité de la viande bovine et l'exemple d'un protocole d'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires.

Annexe A : Recommandation du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA) relative à la nutrition.

Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie, 1999.

Pour aller voir de plus près : <http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/som.htm>

4 - Accueil en collectivité des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période.

Circulaire n° 2003-135 du 8-9-2003. Ecart au BO n°34 du 18 septembre - Enfants et adolescents atteints de troubles de santé.

France. Ministère de l'éducation nationale et de la recherche. BOEN n°34 du 18 septembre 2003

Les dispositions proposées dans cette circulaire qui remplace celle du 10 novembre 1999 ont pour but d'harmoniser les conditions d'accueil en collectivité des enfants atteints de maladie chronique, d'allergie et d'intolérance alimentaires en offrant un cadre et des outils susceptibles de répondre à la multiplicité des situations individuelles rencontrées. Elles

doivent permettre aux enfants et adolescents concernés de suivre leur scolarité ou d'être accueillis en collectivité tout en bénéficiant de leur traitement, de leur régime alimentaire, d'assurer leur sécurité et de compenser les inconvénients liés à leur état de santé. Ce texte aborde notamment : la démarche concertée avec les spécificités propres aux écoles, aux établissements scolaires et à d'autres collectivités, le Projet d'Accueil Individualisé, les aménagements dans la vie quotidienne, l'accueil des enfants atteints de troubles de santé en centres de vacances et de loisirs. Des annexes précisent les affections de référence, un modèle de projet d'accueil individualisé qu'il convient d'adapter à chaque pathologie, ainsi que la liste des textes officiels.

Pour aller voir de plus près : <http://www.education.gouv.fr/bo/2003/34/MENE0300417C.htm>

5 - Circulaire N° 2003-210 du 1er décembre 2003 : La santé des élèves : programme quinquennal de prévention et d'éducation.

Repérer et suivre les problèmes de santé des élèves, mieux connaître, mieux repérer et prendre en compte les signes de souffrances psychiques des enfants et des adolescents, assurer tout au long de la scolarité la continuité des actions d'éducation à la santé, développer chez les élèves des comportements civiques et solidaires : généraliser l'apprentissage des gestes qui sauvent.

L'un des axes prioritaires de ce programme concerne l'éducation à la nutrition et la prévention des problèmes de surpoids et d'obésité.

En savoir plus : <http://www.education.gouv.fr/bo/2003/46/MENE0302706C.htm>

6 - « Collation matinale à l'école », courrier aux recteurs, IEN et directeurs d'écoles. Avis de l'AFSSA du 23 janvier 2004 relatif à la collation matinale à l'école.

*Texte en complément de la circulaire n° 2003-210 du 1er décembre 2003 qui a précisé les orientations de la politique de santé en faveur des élèves. Ce texte donne les principes généraux qui doivent présider à la collation en milieu scolaire, les recommandations sur l'organisation, les horaires et le contenu de cette collation, les actions d'éducation nutritionnelle et de prévention. Il est notamment rappelé que « l'accueil, les récréations, les temps de repos et de sieste, **de goûter ou de restauration scolaire** sont des temps d'éducation. Ils sont organisés et exploités dans cette perspective par ceux qui en ont la responsabilité ». La question de la collation matinale, tout comme d'autres activités en rapport avec l'alimentation, ne peuvent être uniquement liées aux problèmes de surpoids et d'obésité, même si cet objectif de santé publique demeure prioritaire. Les dimensions éducative, sociale et culturelle ainsi que les diversités locales, qu'elles soient d'ordre géographique ou socio-économique, doivent être prises en compte à l'école. Il faut rappeler que les familles ont un rôle primordial en ce qui concerne les rythmes alimentaires de l'enfant, en particulier pour le petit déjeuner, et qu'il convient d'établir un lien étroit avec elles pour harmoniser les différentes prises alimentaires organisées à la maison et à l'école. Aucun argument nutritionnel ne justifie la collation matinale de 10 heures qui aboutit à un déséquilibre de l'alimentation et à une modification des rythmes alimentaires des enfants. Cependant, compte tenu des conditions de vie des enfants et des familles qui peuvent entraîner des contraintes diverses, il peut être envisagé de proposer aux élèves une collation dès leur arrivée à l'école maternelle ou élémentaire et, dans tous les cas, au minimum deux heures avant le déjeuner. Il apparaît en effet nécessaire, tout en rappelant les principes forts qui découlent de l'avis de l'AFSSA du 23 janvier 2004, de laisser aux enseignants une marge d'interprétation afin de s'adapter à des situations spécifiques.*

7 - Loi n° 2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique.

La politique de santé publique concerne : la surveillance et l'observation de l'état de santé de la population et de ses déterminants ; la lutte contre les épidémies ; la prévention des maladies, des traumatismes et des incapacités ; l'amélioration de l'état de santé de la population et de la qualité de vie des personnes malades, handicapées et des personnes dépendantes ; l'information et l'éducation à la santé de la population et l'organisation de débats publics sur les questions de santé et de risques sanitaires ; l'identification et la réduction des risques éventuels pour la santé liés à des facteurs d'environnement et des conditions de travail, de transport, d'alimentation ou de consommation de produits et de services susceptibles de l'altérer ; la réduction des inégalités de santé, par la promotion de la santé, par le développement de l'accès aux soins et aux diagnostics sur l'ensemble du territoire ; la qualité et la sécurité des soins et des produits de santé ; l'organisation du système de santé et sa capacité à répondre aux besoins de prévention et de prise en charge des maladies et handicaps ; la démographie des professions de santé.

Concernant les distributeurs dans les écoles :

« Les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants et accessibles aux élèves sont interdits dans les établissements scolaires à compter du 1^{er} Septembre 2005 ». Article 30.

En savoir plus : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=SANX0300055L>

8 - Santé des élèves, la sécurité des aliments : les bons gestes. Circulaire n° 2002-004 du 3-01-2002.

France. Ministère de l'éducation nationale et de la recherche. Bulletin Officiel n°2 du 10 janvier 2002.

Mesures à appliquer concernant les produits alimentaires élaborés dans les classes, chez les parents d'élèves, pendant les fêtes et kermesses : matières premières à utiliser, précautions à prendre lors de la fabrication, conditions de conservation des produits, transport des produits jusqu'à l'école, conditions de stockage des produits à l'école, consommation des produits et enfin choix des produits.

Pour aller voir de plus près : <http://www.education.gouv.fr/bo/mentor/word//2002/bo02/r12.rtf>

9 - Avis du CNA (Conseil National de l'alimentation) sur la restauration scolaire révisant les avis antérieurs du CNA, avis n°47 adopté le 26 mai 2004.

Conseil National de l'Alimentation, 2004, avis n°47 adopté le 26 mai 2004 par procédure écrite.

Créé par décret n°85-1282 du 27 novembre 1985, le Conseil National de l'Alimentation est institué auprès des ministres chargés de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, de la santé et de la consommation et est consulté sur la définition de la politique de l'alimentation : adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels ; sécurité des aliments pour les consommateurs ; qualité des denrées alimentaires ; information des consommateurs sur les produits...

L'avis n°47 revient sur l'historique et bilan de la mise en application des 3 avis précédents exprimés par le CNA, les attentes des acteurs de la restauration scolaire, leur rôles et actions, les analyses et voies d'amélioration.

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.publicationsofficielles.avisduconseilnationaldelalimentationcna_r381.html

10 - Le "Paquet hygiène". Union européenne. 2006

Le "Paquet hygiène", composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène. Cette nouvelle législation relative à l'hygiène est d'application à partir du 1er janvier 2006.

Le « Paquet hygiène » est composé essentiellement de six règlements principaux et de deux directives.

[Règlement \(CE\) n°178/2002](#)

[Règlement \(CE\) n°852/2004](#)

[Règlement \(CE\) n°853/2004](#)

[Règlement \(CE\) n°854/2004](#)

[Règlement \(CE\) n°882/2004](#)

[Règlement \(CE\) n°183/2005](#)

[Directive 2002/99/CE](#)

[Directive 2004/41/CE](#)

L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique de « nouvelle approche » apparue en 1993 : la réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels en leur laissant une certaine latitude sur les moyens. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP est généralisée (hormis à la production primaire) et le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène est fortement encouragé. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation.

Règlements d'application : Ces textes viennent compléter et préciser la mise en œuvre pratique de certaines mesures du « Paquet hygiène ».

[Règlement \(CE\) n°2073/2005](#)

[Règlement \(CE\) n°2074/2005](#)

[Règlement \(CE\) n°2075/2005](#)

[Règlement \(CE\) n°2076/2005](#)

Pour aller voir de plus près : <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/>

11 - Arrêté du 25 avril 2003 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement.

France. Ministère de l'écologie et du développement durable. J.O n° 123 du 28 mai 2003, page 9102.

Arrêté remplaçant celui du 9/01/95, fixant les seuils de bruit et les exigences techniques applicables aux établissements d'enseignement et s'appliquant aux bâtiments neufs ou parties nouvelles de bâtiments existants.

Pour aller voir de plus près : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=DEVP0320066A>