AFDN
Association Française des **Diététiciens Nutritionnistes**

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale

Mon restaurant "déconfiné"

Se poser les bonnes questions
Choisir les meilleures options

pour servir des repas sains et adaptés

Spécial Lycée

La reprise des cours annoncée s'accompagne de la réouverture du service de restauration scolaire.
Ce document aborde les questions relatives aux menus et à l'organisation de la restauration scolaire et les options possibles pour y répondre.

Quels menus ?

1. COMMENT REPENSER OU ADAPTER LE PLAN ALIMENTAIRE DES PREMIÈRES SEMAINES ?

De façon à construire les premières semaines de menus avec les produits et les moyens disponibles.
Il est nécessaire de prendre en considération :

- Le **nombre de composantes par repas** : pour cette période de reprise d'activité, il peut être plus facile pour des raisons techniques d'opter pour 4 voire 3 éléments (dans le cas d'un plat, chaud ou froid, complet). On veille toutefois à **maintenir l'équilibre alimentaire,** en se référant aux recommandations nutritionnelles en vigueur,
- Les produits en **réserve,** leurs dates limites de consommation,
- L'utilisation prioritaire et la cuisson obligatoire des produits congelés avant le confinement (1),
- Les **possibilités de commande** chez les **fournisseurs habituels** (prendre connaissance des éventuelles ruptures de stocks en début de reprise),
- Les **possibilités de commande** de produits bruts chez des **fournisseurs locaux** et leur capacité à livrer,
- La **mise en place des plateformes pour favoriser les liens entre la restauration collective et les producteurs**,
- Les fréquences de livraisons actualisées et la capacité de stockage (froid positif/froid négatif/épicerie) sur place.

2. CONSERVER UN MENU À CHOIX OU PRÉFÉRER LE MENU UNIQUE ?

Afin de mieux répondre :

- Aux conditions de travail (distanciation des postes),
- À la taille réduite des équipes en cuisine (travail par équipe et/ou en décalages horaires),
- À la nécessité de simplifier la production,

Le menu unique peut être une bonne option.

Si la structure le permet, on pourra conserver un choix sur des produits nécessitant peu de préparation et sans contrainte supplémentaire de service :

- Entrées (exemple : choix entre 2 légumes en vinaigrette),
- Fromages,
- Laitages (types ou parfums),
- Desserts (fruits différents / compotes variées / desserts lactés individuels variés).

Sous réserve du respect des règles sanitaires, les surplus de production (ou d'achat) pourront permettre un choix supplémentaire.

Un accès au choix non maîtrisé pourra générer du gaspillage alimentaire.

3. QUELS PRODUITS PRIVILÉGIER ?

Il est nécessaire de **procéder à un inventaire complet des réserves** (froid positif, froid négatif, épicerie) avant de commencer à rédiger les menus.
Si on veut réduire le temps de préparation et les manipulations (en cuisine et lors du service), on peut s'orienter vers :

- Les produits qui ont été congelés (procédure exceptionnellement autorisée en raison du contexte) devront être cuits et servis en priorité,
- Les produits acquis avant le confinement (stocks de fromages, viandes et volailles françaises congelés) seront également à intégrer aux menus en fonction de leur DLC ou DDM **(2),**
- Les produits facilement **portionnables** ou présentés (voire emballés) individuellement permettent de **mieux ajuster les quantités à servir en fonction des effectifs**,
- D'une manière générale, les produits bruts appertisés, surgelés, en 4ème (ou 5ème) gamme sont variés, leur utilisation permet d'adapter les quantités produites en fonction des effectifs, tout en limitant le gaspillage. Leur disponibilité auprès des fournisseurs nationaux peut cependant être affectée lors de la reprise de l'activité, c'est une opportunité de recourir aux producteurs locaux,
- On pourra privilégier la fin de semaine pour avoir recours aux produits portionnés .

4. QUELLES RECETTES PROPOSER ?

Si on veut réduire le temps de préparation et les manipulations (en cuisine et lors du service), on peut s'orienter vers :

- Des **plats complets** (qui associent viande/poisson/œufs/légumineuses avec leur garniture de légumes et/ou de féculents),
- Des **recettes** de plats servis froids ou chauds, **connues des élèves**, pour limiter le gaspillage,

Les **premiers jours** de la reprise, envisager des **portions individuelles** pour **faciliter la gestion et limiter le gaspillage.**

Les projets pédagogiques autour de la restauration, seront, circonstance oblige, mis en sommeil, mais c'est pour mieux être réactivés lorsque celle-ci retrouvera son cours normal.

Solliciter les élèves et notamment les **délégués CVL/CESC,** au sein de chaque établissement, pour **mettre en place une cellule de crise « Restauration confinée »** dont la mission sera de **valider** les **modifications sur la composition de l'offre** et la **stratégie** de **communication** pour expliquer les choix.

5. POINTS D'ATTENTION POUR LES INTERNATS

Focus sur le service des petits déjeuners

- Gérer avec soin l'organisation des passages, pour qu'ils soient fluides et qu'on évite les regroupements d'élèves en attente d'être servis.
- Le personnel dépose sur chaque plateau le matériel nécessaire (couverts, verre, bol, ...) puis le complète selon le choix des élèves, au moment de leur passage.
- Veiller à ce que les convives puissent se laver les mains à l'entrée du self (positionner des distributeurs de solution hydroalcoolique si le lavage n'est pas possible).

Quels produits proposer ?

- Il convient de se référer à la fiche publiée en 2018 : "Recommandations Nutritionnelles pour les internats des établissements scolaires du secondaire " (3).

(1) Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-263 27/04/2020
(2) DLC : Date Limite de Consommation // DDM : date de Durabilité Minimum
(3) "Recommandations Nutritionnelles pour les internats des établissements scolaires du secondaire " : http://afdn.org/fileadmin/pdf/180207-reco-g-rcn-restauration-collective.pdf

Quelle organisation ?

1. OPTION PANIER-REPAS OU PLATEAU-REPAS :

Le panier-repas apporté par les élèves

Il pose de **nombreuses questions sanitaires et organisationnelles** :

- Comment être sûr du respect de la chaîne du froid.
- Comment stocker et identifier les paniers-repas apportés par les élèves jusqu'au déjeuner ?
- Comment gérer les élèves présentant des allergies alimentaires ?
- Quel lieu de consommation : le restaurant, la classe, la cour ?
- Comment s'**assurer** que les **besoins des élèves** sont **couverts pour tous, de la même façon** (cela occasionne une réelle injustice sociale)?

Le panier ou le plateau-repas fourni aux élèves avant qu'ils quittent l'établissement est un moindre mal, mais un effort doit être fait pour que sa composition soit variée et de bonne qualité nutritionnelle.

Le panier-repas ou plateau-repas emporté par les élèves

Il nécessite la mise en place de mesures de sensibilisation afin d'éviter les risques sanitaires .
On doit donc se poser les questions suivantes :

Comment être sûr du respect de la chaîne du froid ?

En indiquant sur le panier ou le plateau repas, les délais de consommation recommandés : 1 heure après distribution.

Comment conditionner les paniers ou les plateaux-repas emportés par les élèves ?

Dans des contenants à usage unique operculés thermo-scellés ou filmés.
On appose une étiquette précisant la date et l'horaire de distribution et les consignes de durée de vie.

Quel lieu de consommation ?

Les élèves pourront consommer leur repas dans l'enceinte de l'établissement, des espaces extérieurs pourraient être aménagés à cet effet.Prévoir un système de collecte des déchets issus des repas.

2. OPTION REPAS COMPLET CHAUD OU FROID?

Qu'ils soient chauds ou froids, ils peuvent être alternés selon les besoins et les effectifs, c'est l'option à privilégier, les repas seront :

- **Variés,**
- **Adaptés au plus grand nombre,**
- **Respectueux** autant que possible, des **recommandations en vigueur** (fréquences de service et grammages).

Cette dernière option est la seule qui garantisse à la fois, la structure, la composition et un temps acceptable de consommation.

3. OÙ SERVIR LES REPAS ?

La **salle de restauration reste l'endroit le mieux adapté au service du repas**. Elle nécessite, malgré tout un aménagement et il est nécessaire de se poser les questions suivantes :

- **Quelle capacité d'accueil ? Elle est divisée au moins par 2** (installation des convives une place sur 2 et sans face à face : supprimer les chaises des places qui ne doivent pas être utilisées ou marquer les places à occuper, éloigner les tables des groupes différents). Le marquage au sol permet aux élèves de respecter la distance de sécurité d'un mètre entre chacun et le sens de circulation.
- **Quelle durée de service ?** On doit envisager **un accueil échelonné** des groupes de convives.

Si l'espace de restauration est insuffisant ou inexistant, les espaces de détente, les foyers, les classes inoccupées peuvent être réquisitionnés pour la restauration (**dans la mesure où le matériel nécessaire-tables et chaises-est disponible sur place**).
Les emplois du temps sont revus en tenant compte de ces impératifs.
Si plusieurs lieux de prise de repas existent, on mobilise le personnel de surveillance.

Tous ces lieux réquisitionnés, pour devenir des espaces de restauration, doivent être à proximité de points d'eau, de savon et d'essuie-tout pour se laver les mains.

4. COMMENT SERVIR LES REPAS ?

Le service est grandement facilité et plus rapide avec un menu unique et un nombre de composantes limité (voir "**quels menus ?**").

Le service des déjeuners et des dîners :

- Lors de la reprise, il est probable que le nombre de convives soit faible.
- Proposer un **système de réservation de repas** afin, **d'impliquer les élèves**, d'ajuster les mises en place et **éviter le gaspillage alimentaire.**
- **Condamner** les **systèmes de distribution des plateaux** qui **nécessitent des contacts** (biométrie, codes...).
- Veiller à ce que les **convives puissent se laver les mains** à l'entrée du self (positionner des distributeurs de solution hydroalcoolique si le lavage n'est pas possible).

L'organisation du self :

- Gérer avec soin l'organisation des passages, pour qu'ils soient fluides et qu'on **évite les regroupement d'élèves** (marquages au sol, isolation du self par des panneaux de Plexiglas® si besoin...)
- Le personnel dépose sur chaque plateau le matériel nécessaire(couverts, verre, pain...) puis le complète selon le choix des élèves, au moment de leur passage.

Dans toutes les situations :

- Condamner l'accès à tous les meubles de libre service (salad-bar, chafing dish, micro-ondes, table des épices, etc..).
- Le service du plat chaud est réalisé par un agent doté de protections.
- Concernant le débarrassage, le nettoyage et l'aération des lieux, se conformer aux différentes publications de la restauration collective sur ce sujet.
- Un temps minimum est respecté pour la consommation du repas (20 à 25 minutes sont recommandées (4)).
- Ne pas hésiter à **aménager** les **emplois du temps** et les **horaires de service** en conséquence.

5. COMMENT ORGANISER L'ACCÈS À L'EAU ?

Pour des raisons d'hygiène, il n'est pas possible de laisser les brocs habituels sur les tables.

- Si le nombre d'élèves est réduit, un agent peut se charger du **service de l'eau directement dans les verres avant et pendant le repas.**
- Les élèves pourront remplir leur verre ou leur gourde à la fontaine, mais, à proximité, on apposera les consignes de désinfection des mains avant le repas et on mettra à disposition un distributeur de gel hydroalcoolique.
- **La distribution de bouteilles individuelles peut s'avérer incontournable mais elle n'est pas la bonne solution, elle augmente l'usage du plastique.**

(4) Norme de service - Service de la restauration scolaire- NF X50-220

Communiquer avec les parents, les enseignants, les services de la collectivité

Les informer :

- Des différentes mesures mises en place pour accueillir les élèves pendant le temps du repas,
- Sur la qualité des menus servis et les modalités de service.

Recueillir les inscriptions pour adapter au mieux la production des repas :

Passé le premier jour (voire la première semaine), la connaissance des effectifs est nécessaire pour produire les repas.

- A situation exceptionnelle, démarche exceptionnelle ! Si la préinscription à la restauration scolaire n'est pas l'habitude, il est nécessaire d'expliquer aux parents et aux adolescents qu'elle est essentielle, actuellement, pour assurer des repas les plus variées et équilibrés possibles.

Collaborer pour servir des repas sains et adaptés

- **Tenir compte des contraintes diverses** (effectifs incertains, livraisons non garanties, ruptures sur certains produits, équipes de cuisine incomplètes ou décalées, lieux de restauration non conventionnels et pas toujours adaptés...).
- **Prendre en considération les spécificités locales** (d'effectifs, d'organisation, des producteurs locaux et de produits disponibles...).

Autant de paramètres qui, s'ils sont bien anticipés, permettront de réussir le pari de servir aux élèves des repas de qualité, malgré des conditions inédites !

Mon restaurant « déconfiné » - spécial Lycée – Questions/Réponses AFDN-AGORES – 01/06/2020

AFDN : http://www.afdn.org/
AGORES : https://www.agores.asso.fr/