

4a - À propos de la restauration scolaire.

	<p>http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html BO spécial N°9 du 28/06/2001 : "restauration scolaire" (www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/note.htm)</p>
Principes généraux	<p>La restauration scolaire répond à une double exigence :</p> <ul style="list-style-type: none">- maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire.- mettre en place un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire.
	<p>L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.</p> <p>Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.</p>
Organisation	<p>la responsabilité de la restauration relève de la collectivité locale. Le service est généralement assuré par le personnel communal.</p> <p>Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.</p>
Recommandations	<p>Les recommandations sur les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents : diminution des apports de glucides simples et de lipides, notamment les acides gras saturés, meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas.</p> <p>En résumé, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de fer et de calcium.</p> <p>Les apports du repas de midi, pour un élève de l'école élémentaire : 11 g de protéines de bonne qualité ; 220 mg de calcium ; 2,8 mg de fer</p> <p>Les apports du repas de midi, pour un élève de l'école maternelle : 8 g de protéines de bonne qualité ; 120 mg de calcium ; 2,4 mg de fer</p>
	<p>Aucune collation n'est organisée à l'école élémentaire. La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière.</p> <p>- Toutefois, il arrive souvent que des élèves se présentent en classe sans avoir pris de petit déjeuner. Il serait souhaitable qu'ils aient à leur disposition du lait, du pain, des fruits ou des yaourts pour combler ce déficit au plus tard deux heures avant le déjeuner.</p>

Hygiène - sécurité	Il faut veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité, mettre à disposition dans les établissements scolaires des installations sanitaires suffisantes et correctement équipées permettant le lavage et le séchage des mains.
L'éducation nutritionnelle et l'éducation au goût	<p>L'éducation nutritionnelle à l'école doit être reliée à la vie sociale et tenir compte de la diversité des modèles dans les différentes cultures.</p> <p>Le goût s'apprend, s'éduque, s'acquiert dans le temps. Il peut être le point de départ pour toute une série d'activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - organisation d'animations dans le cadre d'ateliers de découverte ; - valorisation du patrimoine culinaire ; dégustation des spécialités de pays, - promotion des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle ; - utilisation d'un vocabulaire précis concernant les saveurs, - découverte des odeurs, des saveurs, des épices et des essences ; - explication des secrets de fabrication des aliments et leur composition, - exercice de l'esprit critique face aux tendances et aux médias
La sécurité des aliments	<p>L'obligation de sécurité pour les aliments offerts à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour assurer cette obligation, la politique de sécurité alimentaire de l'Union européenne vise notamment à protéger la santé et les intérêts des consommateurs.</p> <p>Pour atteindre cet objectif, l'Union veille à établir et à faire respecter des normes de contrôle en matière :</p> <ul style="list-style-type: none"> d'hygiène des denrées et produits alimentaires de santé et de bien-être des animaux de santé des plantes de prévention des risques de contamination par des substances externes <p>Un niveau élevé de sûreté des denrées et produits alimentaires commercialisés au sein de l'Union est ainsi garanti à toutes les étapes de la chaîne de production et de distribution.</p> <p>Cette démarche concerne tant les aliments produits au sein de l'Union que ceux importés de pays tiers.</p>
Allergies alimentaires	Il est difficile de prévoir des menus spécifiques pour les élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier. La mise en place de "paniers repas" dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé doit être favorisée. La famille assure alors la pleine responsabilité de la fourniture du repas, du conditionnement et du transport. La chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école.