

Des réponses à vos questions

Gâteaux à l'école : les bons gestes

Gâteaux à l'école : la sécurité alimentaire



Sources :

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Securite/Produits-alimentaires/Hygiene-des-aliments-prepares-a-l-ecole>

<https://www.education.gouv.fr/botexte/bo020110/MENE0102836C.htm>

<https://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm>

La collation matinale

La note n°2004-0095 du 25 mars 2004 du ministère de l'Éducation nationale relative à « la collation matinale et les autres prises alimentaires », destinée à l'ensemble des écoles, définit 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.

La collation matinale à l'école n'est ni systématique ni obligatoire. Aucun argument nutritionnel ne justifie la collation matinale de 10 heures qui peut aboutir à un déséquilibre de l'alimentation et à une modification des rythmes alimentaires des enfants. Cependant, certaines des conditions de vie des enfants et des familles peuvent entraîner des contraintes diverses. Si les élèves n'ont pas pris de petit-déjeuner, il peut être envisagé de leur proposer une collation dès leur arrivée à l'école maternelle ou élémentaire et, au minimum deux heures avant le déjeuner.

Dans ce cas, la collation privilégiera les aliments suivants : fruits, légumes, jus de fruits sans adjonction de sucre, lait demi-écrémé, pains variés notamment à base de farine riche en fibre, et éventuellement accompagnés de fromage ou de chocolat et de boissons chaudes.

Les préparations culinaires à l'école

Note DGAL/SDHA n° 98-8126 du 10 août 1998, Circulaire n°2002-004 du 3/01/2002

Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, bien que ces activités conduisent stricto sensu à la remise directe d'aliments au consommateur.

Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs.

Office Central de la Coopération à l'École de la Réunion

Membre de la Fédération nationale de l'OCCE reconnue d'utilité publique

18 rue de la Gare BP 70043 - 97803 SAINT-DENIS-CEDEX 9

Tél. : 02 62 21 54 50 / 06 92 34 54 50 - Fax : 02 62 21 54 50 - ad974@occe.coop

Site Internet : www.occe.coop/ad974



Les précautions à prendre lors de la fabrication

Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, notamment par de nombreux enfants, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils seront transportés et subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés par les parents d'élèves et destinés à être consommés à l'école présentent des risques plus élevés que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation. Leur fabrication nécessite le respect de règles élémentaires d'hygiène plus strictes, en particulier sur les points suivants :

- fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir) ;
- nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine (les surfaces peuvent être désinfectées avec un peu d'eau de javel dans un grand volume d'eau puis rincées avec de l'eau du robinet) ;
- bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;
- préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- rangement des produits d'entretien ;
- éloignement des animaux domestiques ;
- lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

Au moment de leur utilisation, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement. Pour la réalisation de denrées destinées à l'école, il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème par exemple et d'utiliser les produits ayant la DLC la plus éloignée.

Pour éviter toute source de contamination, les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

Les conditions de conservation des produits

Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire. Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwiches, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

Le transport des produits jusqu'à l'école

Le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit le plus possible. Les produits doivent être transportés bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations. Les produits conservés au froid doivent être transportés, pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes :

- munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques) ;
- ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

La consommation des produits

Il est préférable, lors de la consommation des produits, d'utiliser du matériel jetable (verres, assiettes, couverts, etc.). Ce matériel doit être entreposé à l'abri des contaminations, par exemple dans une caisse ou un placard fermé, surtout si les conditionnements ont été ouverts.

Avant le goûter ou le repas, les enfants doivent être invités à se laver les mains.

Si l'événement pour lequel les produits ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au-delà d'une ou deux heures par exemple (kermesse, barbecue, fête de fin d'année, loto, etc.), ils doivent être sortis au fur et à mesure des besoins et gardés à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires).

Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

Le choix des produits

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

Produits à privilégier (Exemples)	Produits à éviter (Exemples)
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, etc....) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande)	Gâteaux crème chantilly Gâteaux crème pâtissière Gâteaux crème anglaise Mousse au chocolat Truffes au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)
Produits à conserver au frais Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	

Exemple d'une note à destination des parents pour la confection de gâteaux

Comme la vente de goûters se fera sur le temps scolaire, des règles s'imposent concernant les crêpes et gâteaux fournis par les parents.

- Si le gâteau ou les crêpes sont confectionnés par vos soins à votre domicile, il faudra remplir, dater et signer le formulaire ci-joint.
- Vous avez la possibilité d'acheter un gâteau emballé (industriel) avec la date de péremption indiquée sur le paquet.
- Vous avez également la possibilité de fournir un gâteau sans crème acheté chez un pâtissier (pensez à demander le ticket de caisse).

CONFECTION de GÂTEAUX / CRÊPES par les parents à leur domicile

Nom et prénom du parent qui confectionne le goûter : _____

Nom et prénom de votre enfant : _____ Classe : _____

Je certifie que :

- mes ustensiles et mon plan de travail ont été désinfectés
- les ingrédients utilisés n'étaient pas entamés
- la date de péremption des ingrédients n'était pas atteinte
- le goûter réalisé ne contient pas de crème
- la chaîne du froid a été respectée

LISTE des ingrédients : (merci de cocher les cases concernées)

☐ farine

☐ sucre

☐ œufs

☐ chocolat

☐ levure chimique

☐ sucre vanillé

☐ lait

☐ sel

☐ huile

Autres ingrédients : (merci d'écrire le nom des autres ingrédients utilisés)

Date :

Signature