

# RESTAURATION SCOLAIRE : ACCUEIL DES ENFANTS AVEC UN PANIER REPAS

---

Comment accueillir ces convives dans les locaux de restauration ? Peut-on autoriser la prise de ces repas spéciaux tout en maintenant une restauration classique ? Comment encadrer et limiter la responsabilité de l'établissement qui ne maîtrise en rien la préparation de ces repas ?

---

## ENJEUX

La mise en place d'un service de paniers repas s'inscrit dans la politique globale de restauration développée par l'établissement. Elle relève d'une décision qui doit prendre en compte des enjeux variés :

- **Attractivité** : c'est un service supplémentaire qui peut attirer des familles ne pouvant pas payer un service de restauration classique.
- **Coûts indirects et induits** : le service de paniers repas génère un coût (ex : nouvelle armoire froide, surveillance). Par ailleurs, il peut occasionner un transfert d'usagers entre ce nouveau service et le service de restauration, mettant en danger l'équilibre économique de ce dernier.
- **Cohésion de la communauté** : en fonction du mode de fonctionnement retenu, le service de paniers repas peut être un processus ségrégatif ou, au contraire, intégrationniste.



et



## REGLEMENTATION

La restauration scolaire est un service public facultatif, tant pour les établissements scolaires publics que privés. Il n'existe donc pas d'obligation pour les établissements scolaires de proposer une restauration collective et encore moins de mettre en place un service de paniers repas.

Dès lors que l'établissement choisit de mettre en place un service de restauration et, en particulier, un service de paniers repas, il doit se conformer à la **réglementation sur la restauration collective**. En effet, même s'il ne produit pas les repas, il les distribue et doit, à ce titre, respecter les règles sanitaires de distribution, comme pour les repas livrés depuis une cuisine centrale.

L'établissement doit **intégrer ce service dans le plan de maîtrise sanitaire** de l'établissement. Au besoin, les modifications du PMS seront soumises à l'approbation de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).

Les principales règles sanitaires à respecter sont les suivantes :

- **Respect de la marche en avant** : Il convient d'éviter tout croisement des flux, c'est-à-dire de ne pas mélanger les denrées et/ou plats passant par le service de restauration et le service de paniers repas. Aucun élément ne doit être ajouté par l'établissement aux plats contenus dans les paniers repas, aucune denrée issue des paniers repas ne doit parvenir en zone de production. Les paniers repas doivent être conservés dans une armoire froide dédiée, différente de celle réservée aux paniers repas des enfants allergiques. Les matériels de remise en température doivent également être dédiés.
- **Respect des consignes de température** : la conservation des plats doit se faire à moins de 3°C. L'établissement doit s'assurer de la traçabilité quotidienne de cette température.
- **Respect du plan de nettoyage** : les matériels mis à disposition (armoires froides, fours) doivent être nettoyés après le repas et ce nettoyage doit être tracé.

## LES BONNES PRATIQUES

### FAIRE UNE ETUDE DE MARCHÉ

Il vous faut identifier le nombre de couverts potentiels pour envisager les espaces et les matériels à mettre à disposition. De plus, cette étude vous permettra de mesurer les risques de transfert de convives du service de restauration vers ce nouveau service. En effet, si ce transfert est important, le prestataire pourrait revoir à la hausse le tarif du service de restauration. Il convient donc de l'anticiper.

### DEFINIR PRECISEMENT LES MODALITES DU SERVICE

L'établissement veille à ce que chaque enfant dispose du service que sa famille a choisi (restauration ou paniers repas). Pour l'y aider, il peut proposer de faire déjeuner les enfants

avec un panier repas dans une autre salle de restauration ou dans une partie de la salle de restauration dédiée aux paniers repas.

Les modalités pratiques d'organisation du service doivent être définies par l'établissement. Elles dépendront du personnel et du service de restauration en place. L'établissement assure a minima la discipline et la surveillance du repas, qu'il ne peut pas déléguer à son prestataire. Il peut mettre à disposition du pain, des couverts, des serviettes, de la vaisselle, etc. Il est recommandé de limiter la manipulation de ces paniers repas par le personnel de restauration ; les risques encourus par l'établissement en cas de mauvaise manipulation seront réduits si la remise en température des paniers repas reste du ressort des élèves.

Il est préconisé d'acheter des sacs et boîtes isothermes nominatifs remis aux familles au moment de la signature de la convention, à titre de contenants fermés des paniers repas. Ces contenants garantissent un meilleur maintien en température du repas, évitent les confusions et donnent une réalité tangible au service rendu par l'établissement.

Le système de pointage doit être pensé en cohérence avec les modalités de service.

## **ETABLIR LA REMUNERATION DU SERVICE**

Les coûts du service devront être précisément évalués et facturés aux familles : mise à disposition et entretien de la salle (eau, chauffage, nettoyage), surveillance, mise à disposition des matériels de refroidissement et de remise en température, utilisation de la vaisselle et son lavage, etc.

Pour que le service ne soit pas déficitaire, une contribution d'environ 2 € par repas paraît raisonnable. Elle pourra être supérieure si l'étude indique un transfert important de couverts du service de restauration vers ce nouveau service ou si le service offert est conséquent

## **FAIRE SIGNER UNE CONVENTION ENTRE L'ETABLISSEMENT ET LES PARENTS**

Cette convention décrit les responsabilités des différentes parties dans la mise en œuvre du service de paniers repas. Elle circonscrit les responsabilités de l'établissement et indique les droits et devoirs de chacun. La responsabilité de l'établissement ne saurait être mise en cause du fait des conséquences de la consommation des préparations élaborées par les parents, sous leur seule et unique responsabilité. Il y est précisé que les parents renoncent expressément à toute mise en cause de l'établissement pour cette raison, l'acceptation de cette clause étant un élément essentiel et déterminant de la conclusion de la convention.

---

### **Des questions ? Des précisions ?**

Votre UDOGEC / UROGEC est à votre disposition pour vous accompagner dans la gestion de votre restauration scolaire. N'hésitez pas à la contacter !

Pour contacter la FNOGEC : [contact@fnogec.org](mailto:contact@fnogec.org) - 01 53 73 74 40

Fiche pratique rédigée en partenariat avec LBT Conseil - Conseil en restauration scolaire

Contact : François Dumolin - [francois.dumolin@lbtconseil.fr](mailto:francois.dumolin@lbtconseil.fr) - 06 77 71 70 98