

Fêtes de fin d'année : la sécurité alimentaire

Fêtes de fin d'année, kermesses, goûters sont des moments de convivialité importants de l'école. C'est l'occasion de partager des gâteaux fabriqués en classe ou à la maison par les parents. Mais, alors que l'on veut tendre vers le "zéro défaut", comment être sûr de la fraîcheur et de la qualité des ingrédients utilisés ?

Afin que ces moments ne virent pas à l'intoxication collective, les règles de bon sens que chacun applique chez soi ont été reprises et complétées dans plusieurs circulaires officielles.

La fabrication de gâteaux à l'école, avec les enfants, est régie par une [circulaire de juin 2001](#) qui traite à la fois de la composition des repas servis en restauration scolaire et de la sécurité des aliments. Elle privilégie l'utilisation de produits de base achetés par l'école afin d'en garantir la fraîcheur et la traçabilité. Les produits apportés par les élèves qui ne sont plus dans leur emballage d'origine ne permettent pas de connaître leur date limite de consommation (DLC) et ne doivent donc pas être utilisés (en particulier les œufs, le lait, la crème).

Une autre [circulaire de janvier 2002](#) aborde l'hygiène des gâteaux fabriqués par les parents. Tout d'abord, il faut rappeler que cette circulaire n'interdit pas formellement les gâteaux faits maison à l'école. La crainte d'une intoxication alimentaire, d'un risque d'allergie (connue ou non de l'école) et, de plus en plus souvent, la demande de certains parents de respecter les coutumes religieuses (aliments Halal ou Kasher) amènent des écoles, avec le feu vert de l'IEN, à interdire les gâteaux faits maison à l'école. C'est la recherche du risque zéro qui prévaut alors même si, effectivement, ces écoles ne peuvent se retrancher derrière une instruction nationale.

Si vous acceptez les gâteaux faits maison, le texte rappelle des conseils simples à communiquer aux parents (nettoyage et désinfection des surfaces de travail, respect des dates limites de consommation, fraîcheur des produits) et à appliquer à l'école (transport et conservation des gâteaux, stockage et consommation à l'école). Un tableau indique les produits à éviter en raison de risques de contamination plus importants : gâteaux à base de crème chantilly ou de crème pâtissière, mousse au chocolat, mayonnaise aux œufs crus.

Comme pour tout moment de restauration collective dans l'école, on n'oubliera pas non plus de relever dans chaque classe, les allergies signalées par les parents. En septembre 2003, une [circulaire](#) organise l'accueil des enfants atteints de troubles de la santé et, en particulier, la restauration scolaire pour les enfants atteints d'allergie. Ainsi, un projet d'accueil individualisé (PAI) est mis au point par le directeur d'école avec la famille et les services de santé scolaire. Chaque enseignant doit donc savoir si un de ses élèves est concerné par ce trouble de la santé.

D'autres problèmes peuvent apparaître avec les familles de témoins de Jéhovah qui refusent les fêtes, ou avec les règles alimentaires liées aux coutumes religieuses.

Il faut espérer que nous n'aurons jamais besoin de faire signer une renonciation à recours à chaque parent avant de couper un gâteau d'anniversaire...

Daniel Nielsen