Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'enseignement et de la recherche **Service de l'enseignement technique** **Sous-direction des établissements, des dotations et des compétences** **78 rue de Varenne** **75349 PARIS 07 SP** **0149554955**	**Note de service** **DGER/SDEDC/2021-42** **21/01/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : mesures complémentaires au protocole sanitaire en vigueur (note de service DGER/SEDC/2020-668 du 6 novembre 2020) dans le contexte du virus SARS-COV-2

Destinataires d'exécution
DRAAF – DRIAAF- DAAF SRFD-SFD EPLEFPA-EPNEFPA Etablissements d'enseignement agricole privés Pour information Organisations syndicales Inspection de l'enseignement agricole Fédérations de l'enseignement agricole privé

Résumé : La circulation plus active du virus SARS-COV-2 impose de renforcer les mesures prises au sein des établissements de l'enseignement agricole technique dans le contexte COVID. La présente instruction traite plus spécifiquement des mesures liées à l'extension, à titre exceptionnel, de la mesure du fonctionnement de l'enseignement en mode hybride pour les classes de 4ème et 3ème, de la gestion de la restauration scolaire et de l'interdiction des pratiques sportives dans les espaces intérieurs.

La présente instruction, applicable à l'ensemble du territoire, a pour objet de préciser les mesures complémentaires au protocole sanitaire en vigueur (note de service DGER/SED 2020-668 du 6 novembre 2020) suite à la conférence de presse tenue le 14 janvier 2021 par le gouvernement.

Les grands principes de prévention portés par les précédentes instructions[1] continuent de s'appliquer à l'ensemble des activités des établissements.

La présente instruction intègre les évolutions rendues nécessaires par l'évolution du contexte épidémique en janvier 2021 qui impose de renforcer le suivi de mise en œuvre des mesures barrières et de faire évoluer certaines mesures sanitaires dans les établissements. Elle rappelle la stratégie de gestion et présente une actualisation des mesures éventuelles à prendre en matière d'accueil des apprenants au sein des établissements et également des mesures propres à la conduite de la restauration scolaire dans le contexte de la COVID qui complètent l'actuel protocole toujours en vigueur.

Cette instruction s'inscrit dans les principes qui ont guidé de manière constante les dispositifs mis en œuvre depuis le début de la gestion de la crise sanitaire :

- Priorité donnée à la sécurité sanitaire[2] des apprenants et des personnels[3] ;
- Nécessaire cohérence avec les positions portées par le Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse;
- Prise en compte des spécificités de l'enseignement agricole et notamment de son fort taux d'internes ;
- Principe de subsidiarité donnant une certaine marge d'autonomie aux établissements.

A toutes fins utiles, les établissements ont à disposition des grilles d'auto-évaluation et de synthèse sur le site Chlorofil (https://chlorofil.fr/covid-19/rentree-2020-2021).

I. Stratégie de gestion

Le rôle des différents intervenants dans la gestion des établissements de l'enseignement technique agricole dans le cadre de la circulation du virus SARS-COV-2 est rappelé dans la note de service DGER/SDEDC 2020-618 du 7/10/2020.

L'observation et la mise en œuvre stricte et en toute situation des mesures socles de prévention et des gestes barrières par les apprenants et les personnels, la mise en œuvre de la stratégie « *Tester - Tracer – Isoler* », de la gestion des cas contacts à risque et des cas confirmés sont complétées par une intensification des campagnes de tests pour les personnels et les apprenants dans les établissements où cela s'avère nécessaire et après validation des autorités compétentes. L'enseignement technique agricole dispose des kits de tests antigéniques et des équipements de protection individuelle nécessaires pour répondre aux besoins locaux. Les campagnes de dépistage s'inscrivent nécessairement dans le cadre de la gestion de crise réalisée au niveau local sous l'autorité du préfet et des autorités de santé compétentes.

[1] DGER/SDEDC/2020-479 du 24/07/2020, DGER/SDEDC/2020-542 du 28/08/2020, DGER/SDEDC 2020-618 du 7/10/2020, protocole sanitaire du 2 novembre 2020, DGER/SDEDC/2020-688 du 06/11/2020

[2] Voir lien : Informations COVID - site du gouvernement

[3] Voir lien : dispositions prises par le ministère pour s'organiser et faire face à la crise sanitaire actuelle

II. Organisation de l'accueil des apprenants

Compte tenu de la circulation active du virus SARS-COV-2 et dans la perspective de limiter les brassages, le fonctionnement de l'enseignement en mode hybride, associant des périodes en distanciel et présentiel, est maintenu pour les établissements où la densité d'apprenants est forte. Ce dispositif peut être étendu de manière exceptionnelle aux classes de collège (4ème et 3ème). Une attention particulière sera portée pour les classes à examen.

L'organisation retenue doit garantir au moins 50% d'enseignement en présentiel pour chaque apprenant (élèves, lycéens, étudiants en BTSA et CPGE). Tous les apprenants doivent travailler pendant la totalité du temps scolaire ordinaire, que ce soit en cours en présentiel, en classes virtuelles ou en autonomie.

Les modalités d'organisation sont laissées à l'appréciation du chef d'établissement en concertation avec chaque communauté éducative, en relation étroite avec l'autorité académique et en maintenant le lien avec les familles : accueil des classes par alternance ; accueil par niveau ou par filière ; accueil par demi-groupes ou groupes restreints ; travail à distance sous forme d'enseignement à distance, de travail en autonomie, de classe inversée…

L'organisation de visites ou de déplacements pédagogiques sera déterminée dans le cadre de la gestion de crise établi au niveau local sous l'autorité du préfet et des autorités de santé compétentes.

En outre, « *toutes les pratiques d'intérieur sont suspendues, en milieu scolaire et extra-scolaire* »[4] pour les cours d'éducation physique et sportive. Des instructions complémentaires relatives à l'évaluation seront transmises dans le cadre de la foire aux questions disponible sur le site Chlorofil.

III. Repères pour l'organisation de la restauration scolaire

La restauration scolaire joue un rôle fondamental pour les établissements de l'enseignement agricole technique à l'image de l'internat. Il est donc essentiel de maintenir au mieux leur fonctionnement, au besoin avec le recours à des adaptations temporaires, tout en garantissant la sécurité des apprenants et des agents.

Le socle de mesures préventives repose sur le respect par tous des principes généraux de la distanciation physique, de la gestion des flux et de la limitation du brassage, du port du masque dans tous les espaces clos et extérieurs, du respect des gestes barrières, de l'hygiène des mains, de l'aération et la ventilation des locaux, du nettoyage/infection.

1. L'hygiène des mains

Le lavage des mains est essentiel. Les apprenants et les personnels continuent de réaliser une hygiène des mains correcte et fréquente, au minimum en entrant et en sortant du lieu de restauration, en se lavant les mains à l'eau et au savon pendant 30 secondes et en réalisant un séchage soigneux en utilisant une serviette en papier jetable ou en laissant sécher les mains à l'air libre.

A défaut d'installations adaptées et en nombre suffisant, il peut être mis à leur disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée du réfectoire (et dans la mesure du possible à la sortie). Le lavage des mains aux lavabos peut se réaliser sans mesure de distance physique entre les apprenants d'une même classe ou d'un même groupe.

[4] Conférence de presse du 14 janvier 2021, citation de Jean-Michel Blanquer.

2. La distanciation physique, la gestion des flux et la limitation du brassage

Le principe est la distanciation physique d'au moins un mètre lorsqu'elle est matériellement possible, dans les espaces clos ; il s'applique à la salle de restauration mais également dans les zones d'attente. Les espaces sont aménagés et l'organisation conçue de manière à rechercher la plus grande distanciation possible entre les apprenants. Le balisage des sens de circulation, des éventuels espaces d'attente et de la distanciation à respecter doit être mis en place.

Le maintien d'une distanciation d'un mètre entre les tables, entre les apprenants de groupes différents est requis. De la même manière, la stabilité des groupes est recherchée, et dans la mesure du possible, les mêmes apprenants se restaurent tous les jours à la même table. Les assises sont disposées de manière à éviter d'être face à face, voire côte à côte (par exemple en quinconce) et avec un maximum de 6 convives par table lorsque cela est matériellement possible.

Les plages horaires et le nombre de services sont adaptés de manière à limiter les flux et la densité d'occupation et à permettre la limitation du brassage. Lorsque l'étalement des plages horaires ou l'organisation de plusieurs services ne permet de respecter les règles de distanciation et la limitation du brassage entre les groupes d'apprenants, il est possible d'exploiter d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration (salle d'examen ou de permanence banalisée, gymnases etc.).

Dans la mesure du possible, les entrées et les sorties sont dissociées.

3. Le port du masque dans la zone de restauration et les zones d'attente

Les personnels ainsi que les apprenants portent un masque pendant leurs déplacements. Le port du masque est obligatoire même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson.

4. Aération/ventilation des locaux de la restauration

Il est nécessaire d'assurer le renouvellement régulier de l'air avec un apport d'air neuf par une ventilation mécanique fonctionnelle ou une aération naturelle fréquente des espaces de restauration, tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les personnes. Cette préconisation est d'autant plus importante en période hivernale. Il est préconisé de contrôler le renouvellement de l'air, par exemple par l'utilisation de capteurs de CO_2[5] (cette méthode est une recommandation, non obligatoire).

5. Nettoyage

Les tables des salles de restauration sont nettoyées et désinfectées, *a minima* après chaque service et, si possible, après chaque repas.

6. Spécificités relatives à l'organisation du service

Les recommandations ci-après tirent les conséquences du niveau de circulation du virus :

[5] Recommandation liée à l'avis du Haut Conseil de la santé publique du 14 octobre 2020 relatif à l'utilisation des appareils de chauffage dans le contexte de l'épidémie de Covid-19 : *« La mesure en continu de la concentration en dioxyde de carbone (CO_2) dans l'air à l'aide de capteurs, dont le coût n'est pas excessif, permet de juger de la qualité du renouvellement de l'air. Une valeur cible plus faible que la valeur guide de 1000 ppm peut être proposée afin d'améliorer le renouvellement de l'air des locaux. »*

- Prohiber les offres alimentaires en vrac (pains, bars à salades, desserts, corbeilles de fruits, etc.) au profit d'un dressage à l'assiette et/ou au plateau pour éviter les manipulations (adapter les modalités de conditionnement le cas échéant) ;
- Organiser le service individuel des plateaux et des couverts ;
- Organiser le service de l'eau (utilisation de bouteilles d'eau, manipulation par un adulte respectant une hygiène des mains, mise à disposition de solutions hydro-alcooliques, etc.) ;
- En cas de forte pression sur le service de restauration, proposer des repas à emporter (offerts si possible en alternant pour les apprenants les repas froids, à emporter, et les repas chauds à la cantine en établissant un roulement un jour sur deux) et veiller au respect de la distanciation physique et au non brassage par les apprenants au moment de la prise du repas à emporter. Dans cette hypothèse, une attention particulière sera portée sur l'organisation du service des personnels de restauration et de vie scolaire.

Valérie BADUEL

Directrice générale de l'enseignement et de la recherche