

FICHE DE CONSIGNE "AÉRATION" DANS LES SALLES DE RESTAURATION SCOLAIRES

Document réalisé par le Département du BATI de Nantes Métropole.

Selon les dernières recherches sur les modes de transmissions du virus de la Covid-19, il est désormais avéré que ce virus se transmet principalement par l'air : par les personnes qui respirent, qui parlent et qui expirent de grosses gouttelettes et de petites particules appelées "aérosols" , qui sont invisibles à l'œil nu.

Lors des temps de repas du midi, dans les salles des restaurants scolaires, le nombre d'aérosols dans l'air augmente fortement, puisque chacun(e) retire son masque.

Il convient donc d'aérer efficacement et régulièrement les salles de restauration sur ces temps de restauration, selon le protocole suivant :

- Avant le 1^{er} service** ⇒ Aération maximum (portes et fenêtres).
- Pendant le 1^{er} service** ⇒ Aération 3 minutes toutes les 15 minutes (soit 2 aérations).
- Entre les 2 services** ⇒ Aération maximum (portes et fenêtres) pendant 10' mini.
- Pendant le 2^{ème} service** ⇒ Aération 3 minutes toutes les 15 minutes (soit 2 aérations).
- A la fin du 2^{ème} service** ⇒ Aération maximum (portes et fenêtres).

Pour être efficace, l'aération doit être traversante (l'idée étant de créer volontairement des courants d'air).



"La ventilation doit être de préférence croisée, distribuée et constante."

La température ambiante ne baisse pas, si l'aération ne dure que 3-4 minutes (l'air vicié est juste renouvelé et remplacé par l'apport d'air frais extérieur).

Même en période de froid (pdt la saison de chauffe), il est très important d'aérer les locaux.

NB : Dans les restaurations équipées d'entrebâilleurs ou de fenêtres oscillo-battantes, **il est recommandé** d'utiliser ces dispositifs en continu sur tout le temps de service, afin de maintenir une bonne qualité d'air (en conservant l'aération en grand entre les 2 services).

MESURES RÉALISÉES DANS UNE ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE :

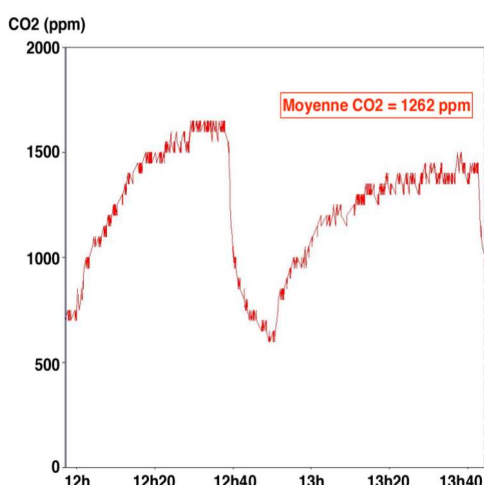
Les aérosols flottent dans l'air comme le CO₂ (c'est à dire le gaz carbonique).

La mesure du CO₂ permet donc d'évaluer et de vérifier l'efficacité de l'aération (il existe une bonne corrélation entre taux de CO₂ dans un local par rapport à l'air extérieur, et les particules ou aérosols dans l'air, dont toutes les particules virales qui peuvent provenir de personnes contaminées, quelque soit le virus Covid ou autres).

Il convient donc d'aérer efficacement les espaces confinés afin de diminuer la quantité d'aérosols, qui s'y accumulent, notamment les salles de restaurant scolaires où sont rassemblés les élèves de plusieurs classes en 2 services (et sans masque sur ces temps de repas, donc à un moment propice à la contamination multiple entre écoliers). On aère souvent insuffisamment.

Des mesures réalisées dans une école élémentaire les 28 janvier et 18 février 2021 ont permis de passer de 1263 ppm à 787ppm de moyenne, grâce aux multiples aérations réalisées et de valider l'intérêt et l'efficacité des aérations manuelles.

Mesure le jeudi 28/01/2021 (1 seule aération entre les 2 services) :



Mesure le jeudi 18/02/2021 (3 aérations de 3-4 minutes à chaque + 1 aération entre les 2 services) :

