



Exigences nutritionnelles en restauration collective scolaire :

Foire aux questions

A partir de quelle date cette réglementation est elle applicable ?

Dès maintenant pour tous les établissements scolaires de la maternelle à la terminale avec un report au 01/09/2012 pour les établissements réalisant en moyenne sur l'année moins de 80 couverts / jour.

Cette réglementation est elle spécifique à la restauration scolaire ?

Non.

De nouveaux décrets d'application de l'article L 230-5 du code rural viennent de paraître.

Ils concernent les CROUS, les établissements sociaux et médico-sociaux, les établissements de santé, les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Seuls les restaurants d'entreprise ne sont pas concernés.

Les dispositions des Décrets doivent être précisées par Arrêtés. Leur entrée en vigueur est fixée au 01.07.2013

Le respect de grammages est il obligatoire pour toutes les préparations ?

Réglementairement, l'annexe 2 de l'arrêté ministériel du 30/09/2011 impose des grammages précis pour les seuls produits gras et sucrés fournis par l'industrie agroalimentaire ou les cuisines centrales (annexe 2) mais tous les produits gras et sucrés ne sont pas cités exhaustivement ; dans un souci de cohérence le législateur précise dans l'article 1 de l'arrêté que la taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à la classe d'âge. Le document du GEMRCN, version octobre 2011 est le document de référence et précise pour chaque aliment et classe d'âge les grammages adaptés.

Faut il élaborer des fiches recettes pour tous les plats fabriqués sur place ?

Oui pour les raisons évoquées ci dessus . Elles permettront de connaître la quantité de chaque matière première mise en œuvre dans un plat, elles sont aussi la mémoire de la cuisine et sont par exemple très utiles en cas de remplacement pour congé maladie.

Qu'est ce qu'une fiche recette ?

Pour un plat donné et un nombre de portions **les quantités par ingrédient + fiches techniques des ingrédients**, le tout en vue de calculer la composition et classer chaque préparation dans sa famille réglementaire.

Le reste n'est pas obligatoire d'un point de vue nutritionnel (temps de cuisson par exemple) mais a bien sûr un intérêt sur le plan gustatif et sanitaire

L'arrêté ministériel précise dans son article 1 : « les gestionnaires de restaurants scolaires doivent exiger de leurs fournisseurs que les produits alimentaires qu'ils livrent soient conformes aux valeurs précisées dans l'annexe 2 ».

Comment l'exiger ?

La taille des portions peut faire partie des clauses du contrat passé avec le fournisseur. L'offre va s'adapter ; c'est déjà le cas pour plusieurs enseignes.

Choix unique, dirigé, multiple, définitions, obligations ?

- Choix unique : le menu est imposé
- Choix dirigé : plusieurs choix équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments : ex : trois entrées de crudités
- Choix multiple: l'offre est variée mais elle devrait respecter une cohérence nutritionnelle, proposer un menu conseillé
- Dans les trois cas, l'offre doit respecter les obligations nutritionnelles

Panachage sur une entrée ou une garniture (crudité, cuité, féculent) ?

C'est une pratique tout à fait acceptable.

Pour être pris en compte dans les critères suivants :

- "au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais", la part crudités doit être plus élevée que la part des autres composantes
- "au moins 10 repas avec en garniture ou accompagnement des légumes cuits autres que féculents ET 10 repas avec en garniture ou accompagnement des légumes sec, féculents et céréales ", les quantités des deux composants doivent être équivalentes : Dans ce cas, les deux composants (haricots verts et ebly par exemple) seront pris en compte dans le calcul des fréquences

Une préparation peut elle être comptabilisée dans plusieurs familles de produits ?

Oui, par exemple un poisson pané pourra éventuellement se trouver comptabilisé dans la famille des produits frits et dans celle des préparations viande poisson et œuf contenant moins de 70% de ces produits

Comment respecter les obligations de fréquence des crudités et des fruits frais dans un menu à 4 composantes ?

C'est matériellement impossible, il conviendra donc de rajouter certains jours une composante pour respecter ces critères

Peut-on servir des produits allégés ou enrichis ?

Leur présentation ne se justifie pas en restauration collective scolaire (voir GEMRCN)

Le guide GEMRCN est téléchargeable sur :

<http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition-gem-rcn-completee-et-mise-a-jour-10-octobre-2011>