



Laëtitia Allègre
Diététicienne
nutritionniste

VERS L'APPLICATION DE LA RECOMMANDATION DU GEMRCN EN 2011

En 2010, la politique de l'alimentation et de la santé a été particulièrement riche en actualités, avec la présentation des résultats de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (OQALI) le 4 mai, le bilan du PNNS 2 et les perspectives pour le PNNS 3, le lancement du Plan de lutte contre l'Obésité le 28 juin, la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche (LMAP) adoptée le 13 juillet, la mise en place du Plan National Alimentation (PNA) le 28 septembre... L'année 2011 devrait être aussi très animée, notamment pour la restauration collective !

Suite à la LMAP, un projet de décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, est en cours d'élaboration (ainsi que son arrêté d'application). Ces projets de textes se basent sur les éléments majeurs de la dernière Recommandation relative à la nutrition du GEMRCN : la composition des repas, les fréquences de présentation des plats en fonction des différents objectifs nutritionnels (voir encadré), les exigences concernant les services de l'eau, du pain, du sel et des sauces, la taille des portions d'aliments selon l'âge des convives. Toutes ces dispositions devraient entrer en vigueur à compter du 1^{er}

L'entrée en vigueur de ces dispositions est prévue en septembre

septembre 2011. Elles devraient être contrôlées par des agents des Directions départementales des services vétérinaires (DDSV) sur un minimum de 20 repas successifs servis pendant une période de trois mois précédant la notification informant du contrôle.

LES DOCUMENTS À PRÉSENTER

• **Les fiches techniques** de l'ensemble **des produits alimentaires** mis en œuvre. Les informations mi-

nimums qu'elles doivent contenir sont : le poids ; la liste des ingrédients avec le pourcentage de

matières premières animales pour les plats protidiétiques ; les valeurs nutritionnelles (pour 100 g ou par portion) avec les teneurs en protéines, lipides (dont les différents acides gras), glucides (dont les glucides simples pour les desserts et produits laitiers), calcium pour les produits laitiers, fromages et les entrées. Il est souhaitable également de retrouver le mode d'emploi pour la mise en œuvre.

Ces fiches techniques peuvent être demandées auprès de vos fournisseurs et/ou industriels fabricants.

POUR INFORMATION

Le décret français 93-1130 du 29/9/93 et son arrêté d'application du 03/12/93 tel que modifié par l'arrêté du 08/01/2010, fixent les règles d'étiquetage nutritionnel. Deux niveaux d'indication sont possibles :

Groupe I -> Valeurs énergétiques (en kcal et kJ), protéines (en g), lipides (en g), glucides (en g).

Groupe II -> Valeurs énergétiques (en kcal et kJ), protéines (en g), lipides (en g) dont acides gras saturés (en g), glucides (en g) dont sucres (en g), fibres alimentaires (en g), sodium (en g).

L'étiquetage nutritionnel doit aussi obligatoirement comporter la teneur du nutriment concerné par une allégation nutritionnelle ou allégation de santé.

Source : Cahiers de nutrition et de diététique, 2010, 45, 205-214, article « Comprendre l'étiquetage alimentaire, édition mars 2010 » - ANIA / IFN

• **Les fiches recettes** : Elles doivent préciser les quantités adaptées à chaque type de convive et



photos DR



pour chaque ingrédient, la mise en œuvre, son poids portion, les valeurs nutritionnelles par portion. Vous pouvez vous-mêmes réaliser ces fiches recettes ou les reprendre à partir d'un autre support (base de données informatique, livres...).

A noter

Laëtitia Allègre, diététicienne nutritionniste, est membre du bureau du GEMRCN.

• **Les plans de menus** : accompagnés de **leurs tableaux de fréquence** de présentation des plats. Il est judicieux de faire figurer la date, l'intitulé précis des plats servis (avec, si besoin, une explication supplémentaire pour les dénominations peu évocatrices), une information simple sur la valeur nutritive des plats. Il est possible d'utiliser les repères de couleurs des groupes d'aliments, fixés autrefois par le CFES (Comité d'éducation pour la santé, aujourd'hui devenu INPES, Institut national pour l'éducation à la santé).

• **Les bons de livraison** : mentionnant les produits alimentaires commandés auprès des fournisseurs, avec leurs quantités.

POUR L'AVENIR

Ces dispositions législatives devraient être, dans un premier temps, applicables à la restauration scolaire (écoles maternelles, écoles

OBJECTIFS NUTRITIONNELS

Les objectifs nutritionnels retenus pour les enfants scolarisés en maternelles, en primaires et adolescents aux collèges et lycées:

- ➔ augmenter les apports en fibres et vitamines
- ➔ limiter les apports en matières grasses et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- ➔ limiter les apports en sucres simples
- ➔ augmenter les apports en fer
- ➔ augmenter les apports en calcium

primaires, collèges et lycées) et universitaire, mais devraient être étendues par la suite au milieu hospitalier, au milieu carcéral, aux établissements sociaux et médico-sociaux, aux maisons de retraite, lieux où les convives sont très souvent dépendants des repas servis.