

# QUESTIONS/RÉPONSES destinées aux gestionnaires sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire

## ESPRIT DE LA LOI

### ↳ 1. Quel est le lien entre les textes réglementaires et le GEMRCN ?

La rédaction des textes réglementaires a fait l'objet d'une concertation avec tous les acteurs concernés : représentants des collectivités, diététiciens nutritionnistes, professionnels de la restauration, parents d'élèves, ANSES, autres départements ministériels concernés ...

Cette rédaction s'est appuyée sur le GEMRCN qui constitue un document de référence en terme de recommandations nutritionnelles en restauration collective. Dans un souci de simplification et en concertation avec les élus, ce sont les principes essentiels de ce guide qui ont été repris, à savoir le nombre de plats servis au cours d'un repas, la variété des plats proposés, la mise à disposition de portions de taille adaptée et la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Le GEMRCN comporte des recommandations supplémentaires dans la démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle et l'éducation. C'est un document non obligatoire contrairement au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité alimentaire en restauration scolaire.

### ↳ 2. Pourquoi l'arrêté ne fait pas référence au GEMRCN 2011 ?

L'arrêté fait référence dans ses visas au GEMRCN 2007, version valide lors de la rédaction des textes réglementaires, dont le contenu a été stabilisé en mai 2011. Une nouvelle version du GEMRCN a été éditée en juillet 2011. Cette version est en cohérence avec les textes réglementaires relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Il est ainsi indiqué en préambule que « Sa mise à jour (...) intervient pour tenir compte des avancées que les récents travaux de réglementation de la nutrition scolaire ont permis, et assurer ainsi la concordance entre réglementation et recommandation ».

### ↳ 3. Dans le cas d'un cahier des charges dont les termes sont incohérents avec la réglementation, quel référentiel fait foi ?

Le cahier des charges doit être revu pour se conformer à la réglementation applicable depuis le 3 octobre 2011.

Les services de restauration scolaire de moins de 80 repas par jour disposent d'un délai supplémentaire pour se mettre en conformité, à savoir jusqu'à la rentrée scolaire 2012.

### ↳ 4. Quelles sont les sanctions en cas de non respect des prescriptions réglementaires ?

Les sanctions sont prévues par la loi. Elles sont d'ordre administratif et proportionnées :

Dans le cas où des non conformités sont relevées et non rectifiées, l'autorité compétente met en demeure le gestionnaire de procéder aux rectifications pertinentes.

Dans le cas où la mise en demeure n'est pas suivie d'effet, l'autorité compétente peut également ordonner la réalisation d'actions de formation du personnel concerné ainsi que l'affichage dans l'établissement des résultats de contrôle.

↳ **5. La Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche indique que "les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés". Que recouvre cette charte ?**

Cette charte, qui est de la responsabilité du responsable du service de restauration concerné, doit permettre aux gestionnaires de mettre en valeur leurs efforts et aussi de faire savoir aux parents et aux enfants que l'établissement a mis en place les règles relatives à la qualité nutritionnelles des repas servis. Elle peut par exemple indiquer les objectifs prioritaires retenus par le service de restauration et les règles de fonctionnement retenues pour y répondre.

## **CHAMP D'APPLICATION**

↳ **6. Quel est le périmètre d'impact de ce texte ? Quels sont les établissements concernés ?**

Le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire portent uniquement sur la restauration scolaire des établissements du 1er et 2nd degré : de la maternelle au lycée, y compris les établissements non rattachés au Ministère en charge de l'éducation nationale (ex: lycées agricoles ou militaires). Des établissements de l'enseignement supérieur sont souvent basés dans les mêmes locaux que les lycées (par exemple, BTS, classes préparatoires). Ils ne sont pas visés par les textes cités ci-dessus mais, fréquentant les mêmes locaux de restauration, pourront de facto en bénéficier. Les établissements sociaux et médico-sociaux ne relèvent pas des textes cités ci-dessus (par exemple, crèches, centres de loisirs, institut médico-éducatif, institut médico-spécialisé).

Ces établissements feront aussi à terme l'objet d'obligations nutritionnelles tel que cela est prévu par la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) qui vise aussi la restauration universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux, des établissements médico-sociaux et des établissements pénitentiaires.

↳ **7. Les pôles de restauration rapide dans les établissements scolaires sont-ils soumis à réglementation ?**

Dans le cadre de la prévention de l'obésité, les élèves des établissements scolaires primaires et secondaires doivent pouvoir disposer d'une offre respectant les règles d'équilibre nutritionnel, quel que soit le lieu auquel ils s'adressent au sein de l'établissement.

Ainsi, les cafétérias et autres pôles de restauration rapide font partie du champ d'application des textes réglementaires.

En l'état actuel, l'offre n'étant pas toujours équilibrée, un report du délai d'application est nécessaire pour que les établissements concernés puissent prendre les dispositions nécessaires.

Dans un 1er temps, les contrôles ne porteront pas sur ces pôles de restauration rapide.

↳ **8. Les cas suivants sont-ils soumis à réglementation : - Pique nique ?  
- Repas festif ?  
- Repas à thème ?  
- Semaine à thème ?**

Les établissements doivent s'efforcer de constituer des repas équilibrés dans ces cas particuliers, et doivent respecter les critères de fréquence sur la période de menus concernée.

### ↳ 9. Est-il possible d'accepter une marge de manœuvre pour adapter le menu dans le cas où les enfants suivent une section de sport études ? Si oui, laquelle ?

Les sections sportives donnent à l'élève la possibilité d'atteindre un haut niveau de pratique, en permettant de concilier études et pratiques sportives renforcées. De par cette pratique sportive renforcée, les besoins alimentaires des jeunes scolarisés dans des sections sportives sont différents de ceux des élèves des sections "classiques". Les jeunes sportifs doivent notamment pouvoir bénéficier de surplus notamment pour augmenter leur consommation de glucides, vitamines et calcium. La ration de féculents, fruits, produits laitiers peut être augmentée.

Afin de tenir compte de cette spécificité, le contrôle de ces établissements scolaires ne sera pas prioritaire. Dans le cas où ils feraient néanmoins l'objet d'un contrôle, ce dernier devra être pragmatique :

- si le service de restauration est commun à l'ensemble des sections (classiques et sportives), les rations supplémentaires pour les élèves des sections sportives ne seront pas prises en compte (dans la pratique, cela revient à traiter l'établissement comme un établissement sans section sportive) ;
- si le service de restauration est distinct pour chaque section, seul celui des sections "classiques" sera contrôlé.

### ↳ 10. Dans le cadre du "projet d'accueil individualisé" (PAI), les repas apportés par les parents d'élèves sont-ils visés par les obligations réglementaires (fréquences d'apparition des plats, ...) ?

Les repas prévus dans le cadre de projets d'accueil individualisé ou encore les repas apportés par les parents d'élèves, par exemple en cas d'allergie du jeune, ne sont pas soumis aux règles nutritionnelles prévues par les présentes dispositions réglementaires.

### ↳ 11. Les régimes confessionnels constituent-ils un droit pour les usagers des services de restauration scolaire publics ?

La restauration scolaire publique est un service public facultatif proposé par la Mairie, le Conseil général ou le Conseil régional et, en l'absence de réglementation nationale précise, il appartient à chaque collectivité de poser des règles en la matière.

En particulier, doit être respecté le principe de la laïcité de l'Etat. Ce principe implique une neutralité des services publics à l'égard de toutes les croyances ou pratiques religieuses.

Ainsi, le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités, même si on observe généralement que des collectivités s'efforcent de prendre en compte les convictions des usagers dans le respect des règles auquel le service de restauration est soumis et de son bon fonctionnement.

Pour en savoir plus, on peut consulter la circulaire du Ministère de l'Intérieur, de l'outre mer et des collectivités territoriales référencée IOC/K/11/10778/C du 16 août 2011 et la circulaire du Premier ministre référencée 5209/SG du 13 avril 2007 relative à la Charte de la laïcité dans les services publics.

### ↳ 12. Concernant l'élaboration des menus, qu'entend-on par "20 repas successifs" ?

Ces 20 repas successifs tiennent-ils compte des jours sans scolarité (mercredi, jour férié) ?

Les 20 repas successifs peuvent recouper des semaines pleines (exemple : 5 semaines de 4 jours) ou des semaines incomplètes (exemple : 1<sup>ère</sup> semaine incomplète de 2 jours + 3 semaines pleines de 4 jours + 1 semaine "pleine" de 3 jours du fait d'un jour férié + dernière semaine incomplète de 3 jours, soit 6 semaines en tout).

↳ **13. Comment seront contrôlés les menus ? Nous avons des menus réalisés sur 5 jours consécutifs avec le mercredi compris et d'autres en 4 jours sans mercredi.**

Les contrôles porteront sur l'analyse du menu servi au cours de 20 déjeuners ou 20 dîners consécutifs.

Dans les établissements où le mercredi n'est pas travaillé, celui-ci ne sera pas pris en compte.

↳ **14. L'ensemble des plats proposés au self service est-il soumis aux fréquences définies par l'arrêté ? Est-il possible d'afficher un menu conseil qui, seul, garantirait le respect des fréquences ?**

Pour des prestations à choix multiples, la qualité de l'offre alimentaire est établie grâce à des calculs de proportionnalité.

Ainsi, si l'établissement propose chaque jour 4 entrées (soit 80 entrées sur 20 repas), la moitié donc 40 doivent être des crudités. Dans le même cas de figure, les hors d'œuvre contenant plus de 15% de lipides ne doivent pas être présents plus de 16 fois (4 fois sur 20). On raisonne de la même façon pour l'ensemble des critères.

Ce calcul n'empêche pas la communication d'un menu conseil mais il est souvent difficile de le maintenir jusqu'à la fin du service.

Dans le cadre d'une prestation à choix dirigé, le calcul est identique, la réalisation est cependant simplifiée puisque les choix sont d'emblée équivalents (par exemple, radis ou concombre / mousse au chocolat ou liégeois / pâté de campagne ou saucisson ou rillettes de volaille).

↳ **15. En self-service, peut-on présenter sur le self, en sus des plats définis sur le menu conformément aux fréquences réglementaires, des plats en supplément en vue d'éviter le gaspillage : par exemple, hors d'œuvre restant de la veille et conservés conformément à la réglementation sanitaire ?**

La surproduction de hors d'œuvres, de plats ou encore de desserts doit être analysée de façon systématique pour éviter ces situations :

- Gestion des effectifs à améliorer (si l'effectif prévisionnel était loin de la réalité).
- Recettes à revoir (si le produit a peu plu).
- Menus à examiner (sardine en entrée, poisson en plat par exemple).
- Grammages trop importants.

La surproduction engendre des coûts de non qualité (gestion des restes, des stocks), n'est pas toujours satisfaisante pour le consommateur (répétition, impression de manque de variété), et peut être contre productive sur le plan éducatif (l'objectif d'un choix dirigé proposé pour assurer un repas équilibré peut être anéanti par le service d'un dessert non adapté au reste du repas, tel un bâtonnet glacé proposé pour vider le congélateur, servi à la place d'une compote).

Le surplus d'aliments recommandés pour la santé (fruits et légumes, produits peu gras ou peu sucrés) peut donc être de nouveau présenté mais cela ne devrait pas constituer la réponse systématique à la limitation du gaspillage.

## SAISONNALITE

### ↳ 16. Qu'entend on par produit "de saison" ? Est-ce uniquement pour les fruits et les légumes ?

Les produits saisonniers correspondent à des fruits et légumes frais. La saison est déterminée par la période de pleine production au sein des périodes de récolte ou de cueillette naturelles.

La consommation de fruits et légumes frais durant leur pleine période de production ou de cueillette est en phase avec le cycle de vie des plantes, ce qui évite l'utilisation de serres chauffées ou le stockage au froid pendant une longue durée.

Vous pouvez vous référer au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile du CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) et INTERFEL (Interprofession des fruits et légumes), aux éditions Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, 22 rue Bergère, 75009 Paris. Ce guide permet notamment de connaître les périodes de disponibilité sur le marché des principaux fruits et légumes utilisés en restauration hors domicile en fonction de leurs variétés et origines.

Attention, de nombreux calendriers de saisonnalité libres d'accès circulent, mais ils sont plus ou moins pertinents au regard de l'intérêt écologique des produits de saison.

### ↳ 17. Comment assurer une variété de crudités l'hiver tout en respectant l'objectif de fréquence ?

Cette difficulté ne se pose qu'en cas de nombreux choix, auquel cas il est possible de s'interroger sur la nécessité de proposer un vaste buffet de crudités.

De plus, les cuisiniers et les gestionnaires s'interdisent parfois l'utilisation de certains légumes (betterave crue, champignon, choux, endive, radis noir, fenouil, céleri rave, épinards, céleri feuille, ...) car ils sont mal consommés. Il est bon de rappeler la mission éducative du repas de la cantine, y compris dans le secondaire. Travailler sur des recettes, mettre en valeur les légumes et les fruits, imaginer de nouveaux modes de distribution (salad bar dans les lycées par exemple), d'assaisonnement, de présentation sont autant d'initiatives qui donnent des résultats encourageants.

Chez les plus jeunes, la découverte d'un nouveau légume doit se faire progressivement, avec persévérance, car les convives des écoles primaires ont besoin de savoir et de connaître ce qu'ils vont assimiler. Il est nécessaire de les familiariser avec tous les aliments nouveaux que l'on souhaite leur faire découvrir (en les nommant précisément, en les présentant entiers, sous leur forme brute, en éveillant leur sens, en associant le corps enseignant à ces découvertes fondamentales).

A titre d'exemple, certaines collectivités proposent des salades composées d'une majorité de crudités, agrémentées de céréales, légumes secs, légumes cuits, oléagineux.

Si le légume de saison n'est plus envisageable car il a été servi sous toutes ses formes, la crudité "hors saison" reste possible. Il sera probablement moins qualitatif d'un point de vue organoleptique mais n'en reste pas moins de bonne qualité nutritionnelle.

## EAU, PAIN, SEL ET SAUCES

### ↳ 18. Qu'entend-on par "pain en libre accès" ? Existe-t-il un grammage préconisé ?

Les attendus concernant le pain est qu'il soit disponible en libre accès dans des proportions adéquates. Les textes réglementaires n'imposent pas de grammage pour le pain.

On peut s'appuyer sur les grammages recommandés par le GEMRCN si on veut disposer d'une donnée précise quant à la quantité permettant de couvrir les besoins de l'élève.

Un exemple consiste à laisser l'élève se servir une part de pain en première intention et revenir chercher une part en seconde intention en cours de repas s'il a terminé la première part.

### ↳ 19. Qu'entend-on par : "Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats" ?

Il convient de limiter le service du sel et des sauces d'accompagnement riches en lipides (sauce mayonnaise, sauce à la crème, etc.), en sel (sauce soja, etc.) ou en sucre (sauce ketchup, etc.).

Pour ce faire, le sel et les sauces ne doivent pas être laissés en libre accès systématique, mais servis quand le plat le requiert et en juste proportion.

Chaque établissement peut choisir la solution la plus adaptée à la configuration de sa structure en vue de répondre à cet objectif.

Exemples pratiques :

La sauce accompagnant les plats (poisson à la sauce basilic, dinde avec une sauce au miel, ...) est servie à l'assiette. Les sauces mayonnaise et ketchup sont servies occasionnellement, c'est-à-dire si les plats au menu le justifient, et présentées en sachets ou à l'aide de distributeurs en bout de linéaire ou à proximité immédiate, en sorte que les élèves se servent par eux-mêmes et de manière encadrée par le personnel de service ou par un surveillant. Le sel est dans le même esprit présenté en bout de linéaire ou à proximité immédiate.

Une coupelle de taille adaptée peut être fournie aux élèves afin qu'ils y versent leur portion.

La manière dont les élèves se servent peut également être vérifiée ponctuellement par l'établissement, pour évaluer les éventuelles dérives et prendre des mesures le cas échéant (animation pédagogique à destination des élèves, sensibilisation du personnel, changement du dispositif de distribution, ...).

### ↳ 20. Les autres condiments non cités dans le décret et l'arrêté, tels que cornichons ou olives, font-ils l'objet de prescriptions réglementaires ?

Dans un souci de cohérence avec les prescriptions relatives au sel, il est conseillé de limiter la consommation des condiments salés. Néanmoins cette obligation n'est pas réglementairement prévue.

## GESTION DOCUMENTAIRE

### ↳ 21. Doit-on rechercher les informations nutritionnelles pour tous les plats et produits ?

Non, il n'est pas utile de rechercher les informations nutritionnelles pour tous les plats et pour tous les produits. Seules sont utiles les informations nutritionnelles qui permettent de classer les plats et produits par critère de fréquence. Pour certains plats et produits, aucune information nutritionnelle n'est nécessaire. Pour d'autres, certaines informations sont nécessaires. Ci-dessous, quelques exemples des différents cas de figure :

- Un rôti de porc simple ne peut être rattaché à aucun critère de fréquence. Il n'est donc pas nécessaire de disposer d'informations nutritionnelles sur ce plat.

- Des haricots verts servis comme seul accompagnement sont automatiquement classés dans le critère de fréquence "légumes cuits, autres que légumes secs, en accompagnement". Des fruits bruts à croquer en dessert sont automatiquement classés dans le critère de fréquence "fruits crus, en dessert". Il n'est donc pas nécessaire de disposer d'informations nutritionnelles sur ce plat et ces produits.

- En revanche, pour classer une poêlée forestière (pommes de terre, haricots verts, champignons) dans le critère de fréquence "légumes cuits, autres que légumes secs, en accompagnement" ou dans le critère de fréquence "légumes secs, féculents ou céréales, en accompagnement", il est nécessaire de connaître la quantité de pommes de terre par rapport à la quantité de haricots verts et de champignons. Dans ce cas, des informations nutritionnelles sont nécessaires.

- De même, pour classer des lasagnes dans le critère de fréquence "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits, en plat protidique", dans le critère de fréquence "produits contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines, en plat protidique", ou dans aucun de ces critères de fréquence, il est nécessaire de connaître la quantité de viande dans le plat total, la quantité de matière grasse et la quantité de protéines. Dans ce cas également, des informations nutritionnelles sont nécessaires.

En bilan, la 1ère question à se poser est de savoir à quel(s) critère(s) de fréquence le plat ou le produit est susceptible d'être rattaché. On en déduit les informations nutritionnelles utiles à rechercher.

Ces informations doivent être délivrées par le producteur ou le distributeur quand il s'agit de plats et de produits livrés par un fournisseur extérieur. Des informations peuvent également être récupérées dans la base de données CIQUAL. Cette base de données est mise à disposition gratuitement sur internet par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire, alimentation, environnement, travail).

Voir aussi dans le même chapitre la question portant sur les documents attendus, et dans le chapitre des critères de fréquence, la question portant sur le calcul des différents paramètres pour classer les plats en fonction des différents critères de fréquence.

### ↳ 22. Quels sont les documents attendus ?

Les documents attendus sont ceux qui apportent les informations nutritionnelles permettant de constituer un menu équilibré suivant la fréquence de présentation des plats indiquée dans l'Arrêté du 30.09.2011 à l'annexe I.

Pour cela, il est nécessaire de disposer d'informations concernant les menus proposés aux élèves, concernant les produits livrés par les fournisseurs extérieurs et concernant les plats préparés sur place.

1. Concernant les menus, les fiches techniques attendues sont la ou les fiches menus indiquant les plats proposés au service. Le descriptif des plats doit être suffisamment précis.

Par exemple, le terme "fromages" ne suffit pas pour distinguer s'il s'agit de fromages riches ou pas en calcium, il conviendra donc d'expliciter sur la fiche : "beaufort" ou "camembert" ou "fromage de chèvre",....

2. Concernant les produits livrés par les fournisseurs extérieurs (par exemple, salade composée, tarte salée, nems, poisson pané, hachis parmentier, lasagnes, mélange de légumes et de féculents, glaces, pâtisseries,...), les fiches techniques attendues sont les fiches fournisseurs accompagnant les produits lors de la livraison ou les informations nutritionnelles figurant sur le conditionnement ou l'emballage des produits.

3. Concernant les produits préparés sur place, les fiches techniques attendues indiquent les modalités de classement des produits selon tel ou tel critère de fréquence. Ces fiches présentent donc la liste des ingrédients mis en œuvre dans la recette, leurs quantités respectives, les informations nutritionnelles utiles récupérées à partir des fiches fournisseurs ou de la table CIQUAL, et les éventuels calculs nécessaires (par exemple, pourcentage de viande dans le plat total).

Les informations nutritionnelles extraites des fiches fournisseurs sont spécifiques du critère de fréquence étudié : il n'est pas nécessaire de disposer des informations nutritionnelles exhaustives sur les produits (cf. dans le même chapitre, la question portant sur les informations nutritionnelles à rechercher).

L'ensemble de ces informations nutritionnelles est désigné sous le terme "fiches techniques".

L'établissement doit conserver ces "fiches techniques" pendant au moins 3 mois.

➔ **23. Peut-on conserver toutes les fiches techniques, témoin de la composition nutritionnelle des plats servis, sous un format papier et informatique, au niveau du siège social de la société, où nos menus sont établis ?**

Les documents, ou une copie de ces documents, doivent se trouver sur site pour ce qui concerne les cuisines centrales et les cuisines fabriquant sur place. Les cuisines satellites peuvent en être dispensées, sous réserve de pouvoir obtenir rapidement le transfert de ces documents auprès de la cuisine centrale.

Ces documents peuvent être présentés sous format informatique, sous réserve d'une non modifiabilité des données et sous réserve de leur exportation possible pour l'inspecteur.

➔ **24. Quel est le délai pour transmettre à l'inspecteur les fiches recettes et fiches fournisseurs associées ?**

Dans le cas des cuisines centrales et des cuisines préparant sur place, les documents doivent être présentés lors du contrôle. Il peut s'agir d'une version papier ou d'une version informatique.

Dans le cas des cuisines satellites, un délai peut être accordé pour la récupération des documents auprès de la cuisine centrale. Ce délai doit être compatible avec les exigences sanitaires (cf. gestion des alertes).

## COMPOSANTES

### ↳ 25. L'obligation des 4 ou 5 plats signifie-t-elle que la collectivité est tenue de proposer 4 ou 5 composantes pour chaque plat ?

Le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire prévoit l'obligation de proposer 4 ou 5 plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier.

Cette disposition a été précisée par un décret du 30 janvier 2012 qui indique qu'il faut entendre par "plat, chacune des composantes d'un repas : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier et dessert".

Ainsi :

- Si le choix est fait de proposer 5 plats, l'obligation est de proposer une composante protidique, une composante de légumes ou féculents, un produit laitier, une entrée et un dessert.
- Si le choix est fait de proposer 4 composantes, l'obligation est de proposer une composante protidique, une composante de légumes ou féculents, un produit laitier, une entrée ou un dessert.

### ↳ 26. Est-il possible de proposer un repas à 4 plats comprenant une entrée fromagère comme produit laitier, ou seule la présence d'un fromage ou produit laitier tel que le yaourt est comptabilisée ?

En annexe I relative à la fréquence de présentation des plats, l'arrêté précise que pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :

- au moins 8 repas (sur 20) avec en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion ;
- au moins 4 repas (sur 20) avec en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et 150mg par portion.

On comptabilise donc les entrées qui répondent à ces critères.

### ↳ 27. Un menu proposant 4 plats chaque jour, y compris un fromage en entrée, est-il susceptible de respecter les règles nutritionnelles ?

Pour répondre aux exigences de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, on ne peut pas servir que des repas à 4 plats (étant entendu que par plat on entend chacune des composantes d'un repas : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier et dessert). On peut en revanche établir des menus à 4 plats de façon alternative.

Pour s'affranchir de la contrainte que représente le service d'un produit laitier, il est possible d'apporter un fromage en entrée. Dans ce cas, l'entrée doit apporter la dose de calcium préconisée. Certaines entrées chaudes peuvent répondre à ce critère (par exemple, certains chaussons au fromage, certaines salades au fromage chaud).

### ↳ 28. Le texte rend obligatoire la présence d'un produit laitier à chaque repas et laisse la possibilité de choix "et/ou" d'une entrée et d'un dessert. En viendra-t-on à laisser le choix aux élèves entre un plateau à "4 ou 5" plats ?

L'établissement du menu doit répondre aux exigences réglementaires dans un objectif d'équilibre alimentaire. Le menu peut être selon les jours à 4 ou 5 composantes. La diversité alimentaire sera assurée si les élèves consomment le menu dans sa globalité.

## CRITERES DE FREQUENCE

### ↳ 29. Certains plats n'entrent pas dans les critères de fréquence de l'arrêté dans son annexe I relative à la fréquence de présentation des plats. Comment doit-on comptabiliser ces plats ?

Quand c'est le cas, il convient effectivement de ne pas comptabiliser ces plats. En effet, des fréquences minimales et des fréquences maximales sont fixées pour certaines catégories de plats en fonction des apports nutritionnels à garantir (fibres, vitamines, calcium, fer, oligoéléments) ou à limiter (matières grasses, sucres simples).

Ces fréquences ne touchent pas toutes les catégories de denrées. Ne sont pas prises en compte par exemple :

- les entrées protidiques type jambon blanc, thon, maquereaux, sardines ;
- les entrées à base de légumes cuits ou de féculents ;
- les fromages contenant moins de 100 mg de calcium par portion ;
- etc....

Les viandes, poissons et œufs sont pris en compte seulement quand ils sont servis en plat principal, les légumes cuits quand ils sont servis en garniture du plat principal.

### ↳ 30. Lorsque les préparations sont élaborées sur place, comment "calculer" les différents paramètres (exemples : rapport protéines / lipides, taux de sucres, taux de matières grasses, ...) pour classer les plats en fonction des différents critères de fréquence ?

Il n'est pas toujours utile de calculer les taux de macronutriments.

Pour les préparations maison, le cuisinier et le gestionnaire, éventuellement avec l'aide d'un diététicien ou à partir des listes proposées par le GEMRCN, peuvent établir des grandes familles de préparations qui permettent de répondre aux exigences de fréquence de présentation des plats. Par exemple, les entrées à plus de 15% de matière grasse comprennent toutes les entrées chaudes à base de pâte feuilletée, les entrées assaisonnées à la crème ou à la mayonnaise, les entrées de charcuterie, les salades contenant de la charcuterie. Dans le cas où une ambiguïté est possible, il convient alors d'établir la liste des ingrédients avec leur quantité mise en œuvre. A partir de cette liste et des fiches techniques des fournisseurs des ingrédients, la composition nutritionnelle pourra être établie, le critère de fréquence en découlant.

La table de composition nutritionnelle CIQUAL mise à disposition sur internet par l'ANSES est également un document de référence utile.

Voir aussi les questions du chapitre "gestion documentaire".

### ↳ 31. Comment classer une salade composée de crudités et de légumes cuits (exemple : salade verte et betteraves) ?

Si le poids du légume cuit dépasse le poids de la crudité, la salade composée n'est plus considérée comme une crudité.

### ↳ 32. La salade verte accompagnant le plat principal peut-elle être comptée comme une entrée de crudités ?

Oui, l'objectif minimal de 10 repas de crudités concerne effectivement l'entrée ou l'accompagnement du plat principal.

La salade qui accompagne une omelette, une quiche ou encore des lasagnes est considérée comme une entrée de crudités.

→ **33. Quelles sont les denrées concernées par la rubrique "desserts de fruits crus" ?**

Le dessert proposé doit être composé de fruits crus uniquement (100%), le bon réflexe alimentaire étant de favoriser la consommation d'un fruit brut, entier, à croquer, c'est-à-dire un produit intéressant sur le plan des apports en fibres et vitamines, de la faible teneur en matières grasses et sur le plan de la mastication.

Au besoin des alternatives peuvent être proposées :

Il existe des fruits surgelés, non blanchis qui permettent de servir des fruits exotiques sans surcoût quand l'offre locale et de saison est pauvre. Il y a aussi sur le marché les fruits mixés (smoothies) composés de 100% de fruits crus. Cependant ces produits ne peuvent être qu'une alternative ponctuelle et il convient de s'assurer qu'ils n'ont pas subi de traitement thermique ni d'ajout en sucre. Les jus de fruits ne peuvent pas être considérés comme des smoothies (apport moindre en fibres).

→ **34. Les légumes farcis sont-ils pris en compte dans les deux catégories :**

- "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits" ;

- et "légumes cuits, autres que les légumes secs" ?

Oui, à condition que leur apport en viande ou poisson soit inférieur à 70% du grammage préconisé et que le grammage des légumes ne soit pas minoritaire si un féculent est servi en accompagnement.

→ **35. Les petits pois sont-ils considérés comme légumes cuits autres que secs ou féculents ?**

Le petit pois a toutes les qualités requises d'un légume : il est peu énergétique, il apporte des fibres, de l'eau, des vitamines, des minéraux.

Comme aide au classement des produits, on peut s'appuyer sur la table CIQUAL, mise à disposition sur internet par l'ANSES.

→ **36. Les produits types frites, pommes de terre sautées, sont-ils pris en compte dans les deux rubriques :**

- "plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou préfaits" ;

- et "légumes secs, féculents ou céréales" ?

Oui, ces fritures, si elles apportent plus de 15% de lipides, appartiennent aux 2 critères.

→ **37. Lorsqu'il s'agit de lasagnes, pâtes à la bolognaise, brandade, les produits sont-ils pris en compte dans les deux catégories :**

- "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits" ;

- et "légumes secs, féculents ou céréales" ?

Oui, ces plats composés, si leur apport en viande ou poisson est inférieur à 70% du grammage préconisé, appartiennent aux 2 critères. En outre, ils peuvent appartenir aussi au critère "plats protidiques présentant un rapport protéines / lipides  $\leq 1$ " si le taux protéines / lipides est effectivement  $\leq 1$ .

→ **38. Quelles sont les sources de calcium prises en compte dans l'évaluation des critères de fréquence se rapportant aux fromages ?**

Toutes les sources de calcium sont prises en compte.

→ **39. Comment classer les plateaux de fromage multiples ne contenant pas tous la même quantité de calcium (exemple : camembert + comté + chèvre) ?**

Pour établir les fréquences des fromages, c'est la règle des proportionnalités qui s'impose.

Sur un choix de 3 produits laitiers quotidiens, on propose sur 20 repas : 18 laitages apportant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipide / portion, 24 fromages apportant plus de 150mg de calcium / portion, et 12 fromages apportant entre 100 et 150mg de calcium / portion.

Les menus doivent préciser les fromages servis quotidiennement ou de façon hebdomadaire (sur 4 repas par exemple, soit 12 choix si on reprend l'exemple ci-dessus, on trouve un choix de 4 laitages, 5 fromages à pâte dure, 2 fromages à pâte molle et 1 fromage hors critère comme le chèvre.

↳ **40. Comment tenir compte des viandes de porc et de volaille : elles ne sont pas citées dans les objectifs de fréquence ?**

Aucun objectif minimal n'a été défini explicitement pour ces viandes.

Elles peuvent être visées par l'objectif maximal défini pour la catégorie "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits" à la condition que le plat proposé contienne effectivement moins de 70% de ces viandes.

↳ **41. Quand on parle de viandes non hachées de boeuf, veau, agneau, peut-on inclure les viandes de caprins, équidés et cervidés ?**

On peut tenir compte des viandes de caprins, équidés et cervidés dans le critère de fréquence "viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats de boucherie, en plat protidique". Ces produits offrent des qualités équivalentes dans l'objectif de diversifier l'offre alimentaire et la qualité culinaire.

↳ **42. Qu'entend-on par "abats de boucherie" ? Cette dénomination inclut-elle les abats de porc et volaille ?**

La dénomination "abats de boucherie" désigne les abats des bovins, ovins, caprins, équidés, cervidés et porcins et exclut les abats de volaille.

↳ **43. Quand on parle de préparation à base de poisson, faut-il tenir compte des fruits de mer, mollusques et encornets comme il est spécifié dans les recommandations GEMRCN ?**

On peut tenir compte des crustacés et mollusques dans les critères portant sur le poisson. Ces produits présentent des qualités nutritionnelles équivalentes à celles des poissons.

↳ **44. Concernant le critère de fréquence "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits, en plat protidique", doit-on tenir compte du fromage, des protéines lactières et végétales ?**

La réglementation stipule : "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits, en plat protidique". Lors du calcul de ce critère, on tient compte des seuls apports en viande, poisson et œuf.

↳ **45. Quelle méthode de calcul doit-on appliquer pour déterminer le pourcentage de matières premières animales dans un plat protidique en vue de le classer ou non dans le critère "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits, en plat protidique" ? Faut-il se baser sur le pourcentage d'ingrédients mis en œuvre ou faut-il tenir compte des pertes à la cuisson et se baser sur le pourcentage de matières premières animales dans le produit cuit ?**

Le pourcentage de matière première animale peut être calculé à partir de la liste des ingrédients mis en œuvre.

↳ **46. Les plats à base de poissons gras (maquereaux, sardines, ...) doivent-ils être comptabilisés dans les critères de fréquence visant à réduire l'apport en matière grasse ?**

Etant donné la richesse des poissons gras en vitamine D et acides gras insaturés ( $\omega 3$ ), ils sont considérés comme une exception.

A ce titre, ils ne sont pas comptabilisés dans le critère de fréquence "produits gras, en entrée". Ces entrées de poissons gras seront préférentiellement servies avec du citron (plutôt qu'avec du beurre ou une sauce grasse). De même, les plats composés de poissons gras ne sont pas comptabilisés dans le critère de fréquence "produits présentant un rapport P/L  $\leq 1$ , en plat protidique".

Pour le calcul du critère de fréquence "poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson et présentant un rapport P/L  $\geq 2$ , en plat protidique", il n'est pas tenu compte du rapport P/L des plats composés à base de poisson.

↳ **47. L'arrêté indique de servir moins de 4 repas sur 20 "avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits". Faut-il comprendre 3 maximum ou peut-on aller jusqu'à 4 comme le recommande le GEMRCN ?**

L'objectif de ce critère de fréquence est de 3 repas sur 20 maximum.

↳ **48. Les produits pré-frits (exemple : nuggets, cordons bleus...) peuvent-ils être concernés par plusieurs rubriques ?**

Oui, ils peuvent être concernés par les critères :

- "plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits" s'ils contiennent effectivement plus de 15% de lipides ;
- "préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits" s'ils contiennent effectivement moins de 70% du grammage préconisé en poisson ou viande ;
- "plats protidiques présentant un rapport protéines / lipides  $\leq 1$ " si le taux protéines / lipides est effectivement  $\leq 1$ .

↳ **49. La teneur en sucres simples totaux des fruits doit-elle être prise en compte ?**

La teneur en sucres simples totaux est comptabilisée pour les desserts autres que les desserts constitués intégralement de fruits. Dans l'évaluation du critère "produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses, en dessert", on tient compte de l'apport en sucres simples totaux de l'ensemble des ingrédients : donc de l'apport en sucres simples totaux des fruits comme de ceux des autres ingrédients.

En pratique, on classe une pomme servie en dessert automatiquement dans la catégorie "fruits crus en dessert", avec une fréquence minimale de 8 repas sur 20. Pour classer une compote de pomme servie en dessert, il convient de vérifier sa teneur en sucres simples totaux et son taux de lipides pour la classer dans la catégorie "desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15% de matière grasse" ou dans la catégorie "desserts constitués de produits gras".

C'est la même méthode de calcul avec les mousses, sorbets, compotes, fruits au sirop, crème de marron, pâtes de fruits, flan aux pruneaux, ....

### → 50. Dans quelle mesure peuvent être intégrés des plats sans protéines animales ?

L'objectif d'assurer une fréquence minimale de plats principaux à base de produits d'origine animale vise à garantir les apports en fer et oligo-éléments. De plus, l'instauration d'une fréquence minimale de consommation de viandes non hachées vise à favoriser la diversité de l'offre de viande et la qualité culinaire, ainsi que l'indispensable éducation au goût et à l'usage de la mastication. Les fréquences minimales suivantes sont prescrites sur 20 repas :

- 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;
- 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70% de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses.

Donc huit repas sur 20 doivent comporter du poisson, de la viande ou des abats et pour bénéficier de la classification "poisson", "viande" ou "abats", ceux-ci doivent répondre à des caractéristiques de produits spécifiques. Concernant les autres repas, aucune disposition particulière quant à la nature du plat protidique n'est fixée. Une alternative végétarienne peut être proposée dans le cas de choix multiples.

## TAILLE DES PORTIONS

### → 51. A quoi s'applique l'obligation portant sur les grammages figurant à l'annexe II de l'arrêté ?

Ces obligations s'appliquent aux produits prêts à consommer (exemples : friands, cordon bleu, glaces) achetés auprès de fournisseurs extérieurs (exemples : établissements agroalimentaires, distributeurs). Elles ne s'appliquent pas aux services de restauration (cuisines centrales, cuisines préparant sur place et cuisines satellites).

### → 52. Le tableau de l'annexe II relative aux grammages ne liste pas exhaustivement toutes les denrées. Les denrées non citées font-elles l'objet d'une obligation ?

Les textes réglementaires ont retenu une liste de produits prioritaires. Il s'agit des préparations qui sont déjà limitées en terme de fréquences, à savoir les produits gras et/ou sucrés. Les autres denrées non citées ne font pas l'objet d'une obligation en terme de taille de portion.

Par ailleurs, ces grammages servent de référence pour classer certaines préparations dans les critères de fréquence (exemple : "poisson ou préparation de poisson d'au moins 70 % de poisson et présentant un rapport protéines / lipides  $\geq 2$ ")

### → 53. Les grammages de l'arrêté dans son annexe II sont-ils d'application stricte ?

Les grammages fixés par le texte réglementaire s'appliquent aux produits les plus gras et les plus sucrés dont il convient de limiter la consommation. La marge acceptable est de plus ou moins 10%.

Pour augmenter la qualité nutritionnelle des achats, sans conséquence économique, une bonne gestion des grammages est un levier intéressant.

↳ **54. Comment réagir quand les fournisseurs ne proposent pas des portions de taille conforme à la réglementation ?**

Quand le grammage réglementé n'est pas proposé par un fournisseur, il convient de modifier le menu ou de réaliser une découpe (exemple : un demi cordon bleu / enfant de maternelle).

En pratique, le plat est moins présentable mais dans un souci de santé et de gaspillage, on devra opter pour cette solution quand on tient à maintenir ce plat au menu.

↳ **55. Les produits type fingers, beignets, nuggets sont généralement livrés cuits. La taille de portion de ces produits doit-elle être mesurée à partir de pièces crues ou cuites ?**

La taille de portion des produits type fingers, beignets, nuggets est mesurée à partir des données disponibles, soit sur pièces crues soit sur pièces cuites.

↳ **56. Les raclettes et autres préparations fromagères font-elles l'objet d'une obligation relative à la taille des portions ?**

Les préparations fromagères ne sont pas listées explicitement dans le tableau des grammages. Elles présentent souvent un rapport protéines sur lipides  $< 1$  (raclette, tartiflette, reblochonade, ...), et, à ce titre, doivent être limitées. Elles sont rattachées au terme "autres plats composés".

↳ **57. Comment quantifier les panachages féculents / légumes verts si le texte réglementaire ne préconise pas de grammages ?**

Peu importe le grammage que sert le restaurant scolaire puisqu'il s'agit d'un pourcentage. On raisonne sur les poids de légumes et de féculents mis en œuvre (Si la garniture est composée de 60 g de légumes et de 100g de féculents, on compte la garniture comme étant un féculent).