

---

Janvier 2006



# La politique nutritionnelle de Sodexho Education



## Le constat actuel

---

- ★ **Maladies cardio-vasculaires** : première cause de mortalité en France. 32 % des décès.
- ★ **Obésité** : 10 à 12,5 % des enfants de 5 à 12 ans et 7 à 10 % des adultes.
- ★ **Ostéoporose** : concerne 10 % des femmes à 50 ans, 20 % à 60 ans et 40 % à 75 ans.
- ★ **Cholestérolémie** : > 2,5 g/L pour 1 adulte sur 5.



## Le constat actuel

---

- ★ **Surconsommation d'aliments gras** (charcuterie, friture) → Trop d'Acides Gras Saturés.
- ★ **Surconsommation de produits et boissons sucrés**  
→ Trop de sucres simples.
- ★ **Sous consommation de céréales et de légumes secs**  
→ Pas assez de glucides complexes.
- ★ **Insuffisance des apports en Fer** (jeunes filles) **et en Calcium** (problèmes de croissance et fragilité osseuse).



# L'évolution de la réglementation

---

- ★ Programme National Nutrition Santé  
(PNNS du 31/01/2001) - Ministère de l'Emploi et de la Solidarité.
- ★ Nouvelle circulaire de la nutrition de l'écolier  
(n° 2001-118 du 25/06/2001) - Ministère de l'éducation nationale et Ministère de la recherche.



# Le Programme National Nutrition Santé

---



## But :

Améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition



## Particularités :

concerne l'ensemble de la population française  
concerne des facteurs de risque nutritionnels  
a un impact sur l'incidence des maladies chroniques  
implique de multiples acteurs



# Le Programme National Nutrition Santé

---

## 9 objectifs prioritaires :

- ★ Augmenter la consommation de fruits et légumes
- ★ Augmenter la consommation de calcium
- ★ Augmenter l'apport de glucides complexes
- ★ Réduire de 20% l'obésité et le surpoids
- ★ Réduire les apports lipidiques à moins de 35%
- ★ Réduire de 5% la cholestérolémie des adultes
- ★ Réduire la consommation d'alcool
- ★ Réduire de 100mm Hg pression artérielle adulte
  
- ★ Augmenter l'activité physique



# Le Programme National Nutrition Santé

---

## 9 objectifs nutritionnels spécifiques :

- prendre en compte les problèmes d'allergies alimentaires
- prévenir la dénutrition des personnes âgées,
- améliorer le statut en calcium et en vitamine D des personnes âgées
- améliorer le statut en fer, en calcium et en vitamine D des enfants et des adolescents
- réduire la carence en fer pendant la grossesse,
- améliorer le statut en folates des femmes en âge de procréer
- promouvoir l'allaitement maternel
- lutter contre les déficiences vitaminiques et minérales et les dénutritions chez les personnes en situation de précarité,
- lutter contre les déficiences vitaminiques et minérales chez les sujets présentant des troubles du comportement alimentaire



# Le Programme National Nutrition Santé

---

## Axes stratégiques à développer :

- ➔ Informer, éduquer et orienter les consommateurs
- ➔ Prévenir et dépister les troubles nutritionnels
- ➔ Favoriser l'implication des consommateurs, des professionnels de la filière agro-alimentaire et de la restauration collective : Logo PNNS
- ➔ Etablir des systèmes de surveillance de la population
- ➔ Développer la recherche en nutrition humaine
- ➔ Engager des mesures spécifiques et des actions de santé publique destinées à des groupes spécifiques





# PNNS : Campagne actuelle Fruits & légumes

**MIEUX MANGER  
CONSTRUIT  
NOTRE SANTÉ**

Favoriser la consommation de fruits et légumes est l'un des objectifs prioritaires du Programme national nutrition santé. Ce programme vise à améliorer l'état de santé des Français et réduire le risque de certaines maladies, grâce à une meilleure alimentation et une activité physique régulière.

Mieux manger, c'est le moyen de protéger sa santé... tout en conservant, bien sûr, le plaisir de bien manger.

**FRAIS, EN CONSERVE OU SURGELÉS,  
LES FRUITS ET LÉGUMES  
PROTÈGENT VOTRE SANTÉ.**

Programme National Nutrition Santé

l'Assurance Maladie  
FAIRE DE BIEN MANGER POUR LA SANTÉ, C'EST DANS VOTRE INTÉRÊT.

CFES  
Centre Français d'Éducation Alimentaire et Nutritionnelle

l'Assurance Maladie  
sécurité sociale

CFES  
Centre Français d'Éducation Alimentaire et Nutritionnelle



# La nouvelle circulaire de l'écolier

---

Texte officiel pour tous les repas servis en restauration scolaire

## 4 Points essentiels :

- ★ Besoins nutritionnels des enfants et adolescents
- ★ Recommandations en matière de nutrition
- ★ Éducation nutritionnelle et éducation au goût
- ★ Sécurité alimentaire



# La nouvelle circulaire de l'écolier

---

## 1/ Besoins nutritionnels des enfants et adolescents

Prise en compte :

- ➔ taux de lipides
- ➔ taux de protéines
- ➔ taux de fer
- ➔ taux de calcium

Repas de midi : source privilégiée des nutriments essentiels à la croissance et au développement psychomoteur : P, Ca, Fe



# La nouvelle circulaire de l'écolier

---

## 2/ Recommandations en matière de nutrition

### ★ Application du GPEM/DA

- un tableau de grammages qui propose, par plat et par typologie de convives, un poids net dans l'assiette à respecter
- un tableau de fréquences qui recommande le nombre de fois où chaque catégorie de plat doit apparaître dans un plan alimentaire de 20 repas successifs
- la recommandation est complétée par une définition des familles de produits



# La nouvelle circulaire de l'écolier

Période du ... au ... soit 20 repas	Entrée	Plat protidique	Accompagnement	Produit Laitier	Dessert	Fréquences observées	Fréquences recommandées
Entrée ≥ 15% MG						/20	8/20 max.
Produits à frire et pré-frits ≥ 15% MG						/20	6/20 max.
Pâtisseries fraîches ou sèches ≥ 15% MG						/20	4/20 max.
Plat protidique P/L ? 1						/20	2/20 max.
Crudité ou fruit cru						/20	15/20 min
Légumes autres que secs seuls ou en mélange (50% min)						/20	10/20
Légumes secs, féculents ou céréales						/20	10/20
Préparation à base de poisson ≥ 70% de poisson et P/L ≥ 2						/20	4/20 min
Viande rouge (bovin, ovin, caprin, hachée ou BOP)						/20	4/20 min
Préparation à base de viande ou de poisson reconstitué < 70% de matière 1 <sup>ère</sup> animale						/20	4/20 max.
Fromage ou produit laitier ≥ 150 mg de calcium/portion						/20	10/20 min
Fromage ou autre produit laitier < 150 mg de calcium/portion et ≥ 100 mg de calcium/portion						/20	8/20 min



# La nouvelle circulaire de l'écolier

---

## 3/ Éducation nutritionnelle et éducation au goût

Grands axes:

- **éduquer le goût** des élèves, valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle
- mettre en avant un **vocabulaire précis** concernant les saveurs
- expliquer les **secrets de fabrication** des aliments et leur **composition**
- faire déguster des **spécialités de pays**
- faire découvrir les odeurs, les épices et les essences



# La nouvelle circulaire de l'écolier

---

## 4/ Sécurité alimentaire

- Contaminant bactériologique : bonnes pratiques en RC
- Protection de l'environnement CEE
- Étiquetage ) respect réglementation
- Traçabilité )
- Formation continue au personnel : obligatoire
- Dispositions en cas de TIAC



# Les réponses de SODEXHO

---

Nous répondons aux critères exigés par la circulaire et aux engagements du PNNS

## Circulaire : 3 Axes

Besoins nutritionnels  
Sécurité alimentaire  
Éducation

## Sodexho : 3 engagements

- \* Santé publique
- \* Éducation au goût
- \* Repas plaisir





# Les réponses de SODEXHO

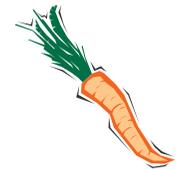
---

## 1/ Besoins nutritionnels des enfants et adolescents et

★ recommandations en matière de nutrition

★ GPEM/DA appliqué depuis 99

★ → 8 critères de prévention de l'obésité



★ Nouveaux approvisionnements en fruits

★ Travail sur les recettes de légumes et de poissons

Guide Allergies et Régimes / Savoir Faire en Nutrition.



# Les réponses de SODEXHO

---

## 2/ Éducation nutritionnelle

- ★ Club Fêtavi - Ateliers Fêtavi - Club Adoteam
- ★ Menus animations et Histoire de goût
- ★ C'mon goût = mesureur satisfaction convive
  
- ★ Axe Communication :
  - commissions restaurant
  - lettre Fêtavi / appétit de savoir / histoire de goût
  - Magazine Attitude

Sodex'ho

Restoration et Services



# Les réponses de SODEXHO

---

## 3/ Sécurité alimentaire

- ★ Achats amonts : maîtrise qualité, sécurité ...
- ★ Savoir Faire en SA validé par la DGAL
- ★ Cuisines centrales agréées DDSV
- ★ Procédures TIAC et rappels de lots
- ★ Comité de sûreté alimentaire et comité scientifique
- ★ Démarche environnementale
- ★ Formation continue du personnel



# Les étapes de la conception des menus chez SODEXHO



# La conception des menus

---

## Organisation : Les commissions d'offre alimentaire

La commission d'offre alimentaire se réunit pour tous les 2 mois pour établir les menus en fonction de plusieurs critères comme :

- La saisonnalité
- La diversité des plats et des produits
- L'équilibre des menus...

### La commission est composée de :

Diététiciennes,

Chefs de cuisine,

Gérants et responsable de cuisine centrale,

Le responsable de la gestion des fiches techniques recettes.

Elle est présidée par Jérôme Lecoœur, Directeur Régional Ile de France



# La conception des menus

---

## 1/ Première étape : La création d'un plan alimentaire.

**C'est une trame indispensable et simple d'utilisation  
qui permet de créer des menus équilibrés.**

**Le plan alimentaire donne uniquement des catégories alimentaires.**

### Les avantages :

- éviter les répétitions d'un jour à l'autre
- garantir un bon équilibre alimentaire sur l'ensemble de la semaine
- avoir une variété de plats
- tenir compte des saisons
- respecter les recommandations nutritionnelles

# Exemple de plan alimentaire

---



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Crudité	Féculent	Crudité	Crudité	Crudité
Bœuf	Volaille	Poisson	Porc	Poisson
Féculent	Légume	Féculent	Légumes	Féculent + légumes
Produit laitier				
Crudité	Crudité	Crudité	Féculent	Crudité

## Les étapes pour concevoir le plan alimentaire :

- 1: Plan alimentaire réalisé pour une période donnée
- 2 : Relecture / vérification
- 3 : Contrôle de fréquence de présentation des plats pour vérifier que les recommandations nutritionnelles sont bien respectées.
- 4 : Des modifications sont apportées si besoin.



# La conception des menus

---

## 2/ Deuxième étape : Le passage du plan alimentaire en menus.

Les menus sont créés en commission d'offre alimentaire en collaboration avec des gérants, cuisiniers, diététiciennes.

Il faut prendre en compte tous les paramètres (faisabilité des menus sur sites, équilibre alimentaire, variété des produits, respect des saisons, recettes, budget)

Chaque catégorie d'aliments se transforme en un plat qui lui correspond.

Exemple :

Plan alimentaire

Menus

**Mardi**

**Mardi**

Féculent



Taboulé à la menthe

Volaille

Escalope de volaille

Légume

Carottes Vichy

Produit laitier

St Paulin

Crudité

Banane



# La conception des menus

---

## 3/ Troisième étapes : la vérification :

**Une fois le travail terminé il faut vérifier la cohérence des menus.**

**Tous les avantages du plan alimentaire sont respectés,  
on arrive à une variété de plats, à l'équilibre alimentaire, au respect des  
recommandations par le calcul des fréquences d'apparition des plats.**

**Tous changements peut entraîner des perturbations  
dans l'équilibre global des menus.  
Il convient donc d'en faire le moins possible.**



# Les gammes de menus

---

## 3/ Dernière étapes : Présentation en commission ville :

**Nous présentons les menus ainsi réalisés en commission restaurant.**

**Il est possible de faire des modifications dans le cadre du respect des règles de substitution.**

**(Remplacement par des plats équivalents).**