**Nutrition en restauration collective**

[**http://www.cdg16.fr/orki/view/123/nutrition.html**](http://www.cdg16.fr/orki/view/123/nutrition.html)

**En date du 25 Octobre 2017 les liens sont encore valides**

Depuis plusieurs années, il est observé une montée inquiétante du surpoids et de l'obésité pour l'ensemble de la population française. L'équilibre nutritionnel est un objectif important de Santé Publique. Cet équilibre alimentaire dépend des apports de l'ensemble de la journée. La restauration hors foyers est de ce fait totalement concernée par ces objectifs nationaux relayés par le PNNS (*Programme National Nutrition Santé*), le PNA (*Plan National Alimentation*) et le GEM-RCN.

**GEM-RCN**

En 2015, le GEM-RCN (*Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition*) a publié de nouvelles recommandations tenant compte des connaissances actualisées des besoins des convives. Six fiches synthétiques sont mises à votre disposition concernant : les plats protidiques, les produits laitiers dont les desserts lactés, la petite enfance, le milieu scolaire, les personnes âgées et le milieu carcéral.

Vous trouverez le guide complet (comprenant en annexe les grammages recommandés et les tableaux de contrôle des fréquences, par type de population) ainsi que les fiches synthétiques, en suivant ce lien : [http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition.](http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition)

Pour plus de facilité, vous pouvez utiliser le [tableau de fréquences pour le milieu scolaire](http://www.cdg16.fr/images/lang/fr/orki/File/Annexe%204_2%20Fr%C3%A9quences%20scolaires%20GEMRCN%202015_docx.pdf) qui a été reformaté afin d'obtenir une page unique.

De même, veuillez trouver ici, le [tableau de fréquences pour les personnes âgées](http://www.cdg16.fr/images/lang/fr/orki/File/Annexe%204_3%20Fr%C3%A9quences%20p%C3%A2%20GEMRCN%202015.pdf).

 **Règlementation Nutrition**

En 2011 et 2012, ont été publié au Journal Officiel, différents décrets et arrêtés (selon le type de population) concernant la qualité nutritionnellle en restauration collective. Ces textes découlent des recommandations du GEM-RCN. Voici ceux impactant la restauration territoriale :

- [Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=785)

- [Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=786)

- [Décret n°2012-144 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=787)

- [Décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=788).

Le service Diététique et Hygiène Alimentaire propose, par exemple, à votre collectivité, une correction de ces menus pour certifier de leur équilibre ou encore de vous aiguiller lors du choix de vos denrées pour les commandes (entre deux poissons panés par exemple).

 **Règlement "INCO"**

L'Union Européenne a souhaité, en 2012, harmoniser les pratiques sur son territoire concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Cela s'est traduit par la publication d'un règlement dit "INCO", que vous pouvez [télécharger ici](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=1478).

Ce document a été retranscrit dans la législation française en différents textes, dont les suivants concernent la restauration collective :

- [Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=1479),

- [Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées non préemballées](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=1480).

Suite à la parution du règlement "INCO", l'identification obligatoire de l'**origine des viandes** a été entendue à toutes les races de viandes (et non plus seulement au boeuf) : porcine, ovine, caprine et volaille. Cette information doit être visible par le consommateur ou sa famille (affichée à côté du menu du jour ou sur une ardoise par exemple).

Le deuxième changement notable pour nos pratiques, dû à ce règlement "INCO", concerne l'**identification des allergènes dans les préparations**. En restauration collective, les convives sont dits "captifs" ce qui permet une prise en charge personnalisée de l'individus allergique grâce à un PAI (Plan d'Accueil Individualisé) dès son inscription. Cependant, l'identification obligatoire des allergènes présents dans les denrées alimentaires est nécessaires pour tous les autres convives qui peuvent être amenés à partager un repas dans votre établissement : visiteur d'un résident, personnel communal, instituteur, parent d'élève, ...

|  |
| --- |
| [http://www.cdg16.fr/images/lang/fr/orki/image_544.pngTrame de fiche recette](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=1481" \t "_blank)  |

**Mise application dans votre collectivité**

Le service de restauration de votre collectivité a une obligation de résultats concernant l'ensemble de ces textes.

Chaque établissement doit donc :

- Avoir en sa possession les fiches techniques des produits commerciaux qu'il utilise,
- Créer une fiche recette pour chacun de ses plats "faits maison" pour permettre le calcul de leurs valeurs nutritionnelles (trame de fiche recette à télécharger en cliquant sur l'image ci-contre).

Il est ensuite possible :

- D'élaborer des menus équilibrés et répondant aux critères du GEM-RCN et donc de la règlementation nutrition en vigueur,
- De tenir à la disposition du consommateur, ou de sa famille, les informations relatives aux allergènes contenus dans les plats proposés par votre établissement.

|  |
| --- |
| [http://www.cdg16.fr/images/lang/fr/orki/image_539.pngTableau de classement des fiches techniques (A3)](http://www.cdg16.fr/modules/doc/public/get.php?idDoc=1489" \t "_blank)  |

Dans cet objectif, le service Diététique et Hygiène Alimentaire met à votre disposition un tableau vous permettant de classer l'ensemble de vos fiches techniques (maisons et industrielles). Cette base de données vous permettra de répertorier les allergènes de chaque plat, et d'avoir un visuel global et donc une source d'inspiration lors de l'élaboration de vos menus en fonction des items présents dans votre plan alimentaire.

Vous pouvez télécharger ce tableau de classement des fiches techniques en cliquant sur l'image ci-contre.

Compte tenu des nombreuses données (plus ou moins complexes) dont il est question, le Centre de Gestion met à votre disposition les compétences d'une diététicienne pour vous accompagner tout au long de votre démarche d'amélioration de votre service de restauration.

Dans ce contexte, le service Diététique et Hygiène Alimentaire vous propose son soutien technique et ses aptitudes pour les calculs des valeurs nutritonnelles de vos fiches recettes et leur classement par rapport aux critères du GEM-RCN ainsi que la recherche de solutions pour une information optimale du consommateur concernant les allergènes.

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Charente

30 rue Denis Papin - CS 12213 - 16022 ANGOULEME Cedex

Téléphone : 05.45.69.70.02 - Télécopie : 05.45.95.35.89