

| Question | Réponse |
|--|--|
| <p>Quel est le lien entre les textes réglementaires et le GEMRCN ?</p> | <p>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 ...</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <p>Pourquoi l'arrêté ne fait pas référence au GEMRCN 2011 ?</p> | <p>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 ».</p> |
| <p>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 ?</p> | <p>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.</p> |
| <p>Quel est le périmètre d'impact de ce texte ? Quels établissements sont concernés ?</p> | <p>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).</p> <p>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.</p> |
| <p>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, ...) ?</p> | <p>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.</p> |
| <p>Dans le cas d'un cahier des charges dont les termes sont incohérents avec la réglementation, quel référentiel fait foi ?</p> | <p>Le cahier des charges doit être revu pour se conformer à la réglementation applicable depuis le 3 octobre 2011.</p> <p>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.</p> |
| <p>Quels sont les documents à tenir à disposition ?</p> | <p>Les documents à tenir à disposition sont ceux qui apportent les informations permettant d'assurer le respect de la diversité des repas conformément à la fréquence de présentation des plats indiquée dans l'annexe I.</p> <p>Cela comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le descriptif des menus proposés, - les fiches techniques des produits préparés par les fournisseurs (par exemple, salade composée, potage, tarte salée, nems, poisson pané, hachis parmentier, lasagnes, mélange de légumes et de féculents, yaourts, glaces, pâtisseries, etc...), - les éléments attestant de la composition nutritionnelle des produits préparés sur place. <p>Pour ce dernier point, la composition nutritionnelle d'un plat composé sera attestée par la liste des ingrédients, les quantités mises en œuvre et les fiches techniques de ces ingrédients.</p> <p>Pour les préparations qui nécessitent l'ajout d'un ingrédient (par exemple "poudre pour entremets" à mélanger avec du lait), si le restaurant scolaire ne suit pas <i>stricto sensu</i> le mode d'emploi, il faut pouvoir attester de la composition finale (dans cet exemple, donner la teneur en matière grasse de la crème ajoutée et non prévue dans le mode d'emploi, et la quantité de poudre utilisée pour la réalisation de x desserts).</p> |
| <p>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 ?</p> | <p>Les documents, ou une copie de ces documents, doivent se trouver sur site pour ce qui concerne les cuisines centrales et autonomes. Les cuisines satellites peuvent en être dispensées.</p> |
| <p>Quelles sont les sanctions en cas de non respect des prescriptions réglementaires ?</p> | <p>Les sanctions sont prévues par la loi. Elles sont d'ordre administratif et proportionnées :</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <p>Les régimes confessionnels constituent-ils un droit pour les usagers des services de restauration scolaire publics ?</p> | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Qu'entend-on par produit "de saison" ? Est-ce uniquement pour les fruits et les légumes ?</p> | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <p>Dans quelle mesure peuvent être intégrés des plats sans protéines animales ?</p> | <p>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 favorise 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. Huit repas sur 20 doivent comporter du poisson ou de la viande non hachée de bœuf, veau ou agneau. Concernant les autres repas, aucune disposition particulière quant à la nature du plat protidique n'est fixée.</p> <p>En outre, dans les cas où plusieurs plats comprenant des aliments d'origine animale seront effectivement servis aux enfants, aucune disposition n'interdit que des plats supplémentaires, notamment à base de protéines d'origine végétale, soient également proposés.</p> |
| <p>Comment assurer une variété de crudités l'hiver tout en respectant l'objectif de fréquence ?</p> | <p>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.</p> <p>De plus, les cuisiniers et les gestionnaires s'interdisent parfois l'utilisation de certains légumes (betterave crue, champignon, chou, 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.</p> <p>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).</p> <p>A titre d'exemple, certaines collectivités proposent des salades composées d'une majorité de crudités, agrémentées de céréales, légumes secs, légumes cuits, oléagineux.</p> <p>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.</p> |
| <p>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) ?</p> | <p>Les 20 repas successifs peuvent recouper des semaines pleines (exemple : 5 semaines de 4 jours) ou des semaines incomplètes (exemple : 1^{ère} 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).</p> |
| <p>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.</p> | <p>Les contrôles porteront sur l'analyse du menu servi au cours de 20 déjeuners ou 20 dîners consécutifs.</p> <p>Dans les établissements où le mercredi n'est pas travaillé, celui-ci ne sera pas pris en compte.</p> |
| <p>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 ?</p> | <p>Pour des prestations à choix multiples, la qualité de l'offre alimentaire est établie grâce à des calculs de proportionnalité.</p> <p>Ainsi, si l'établissement propose chaque jour 4 entrées (soit 80 entrées sur 20 repas), la moitié donc 40 doivent être des crudités.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 liègeois / pâté de campagne ou saucisson ou rillettes de volaille).</p> |
| <p>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 ?</p> | <p>La surproduction de hors d'œuvres, de plats ou encore de desserts doit être analysée de façon systématique pour éviter ces situations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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).</p> <p>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.</p> |
| <p>L'obligation des 4 ou 5 plats signifie-t-elle que la collectivité est tenue de proposer 4 ou 5 composantes pour chaque plat ?</p> | <p>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.</p> <p>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 ».</p> <p>Ainsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
| <p>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 ?</p> | <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>On comptabilise donc les entrées qui répondent à ces critères.</p> |

| | |
|---|---|
| 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). |
| 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. |
| 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 d'encourager le service de la sauce en juste proportion. A cet effet la sauce peut être servie à l'assiette ou proposée en bout de linéaire par une personne de service. |
| Les autres condiments non cités dans le décret et l'arrêté, tels que poivre, 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. |
| 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 de la viande ou du poisson et pour bénéficier de la classification « viande » ou « poisson », 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. |
| 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 protidiqes 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. |
| Lorsque les préparations sont élaborées sur place, comment "calculer" les différents paramètres (taux protéines / lipides, taux de sucres, taux de matières grasses...) pour classer les plats et déterminer si un critère de fréquence s'y applique ? | 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. |
| 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 cruditité, la salade composée n'est plus considérée comme une cruditité. |
| 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. |
| 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.. 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. |
| 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. |
| 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. |
| Les produits types frites, pommes de terre sautées, sont-ils pris en compte dans les deux rubriques : - "plats protidiqes ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits" ; - et "légumes secs, féculents ou céréales" ? | Oui, ces fritures, si elles apportent plus de 15% de lipides, appartiennent aux 2 critères. |
| 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 protidiqes présentant un rapport protéines / lipides ≤ 1" si le taux protéines / lipides est effectivement ≤ 1. |

| | |
|---|--|
| Comment classer les plateaux de fromage multiples ne contenant pas tous la même quantité de calcium (exemple : vache qui rit + 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. |
| 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. |
| Qu'entend-on par "abats de boucherie" ? Cette dénomination inclut-elle les abats de porc et volaille ? | Par "abats de boucherie", le texte réglementaire vise les abats de bœuf, veau et agneau et exclut les abats de porc et volaille. |
| Les produits pré-frits (exemple : nuggets, cordons bleus...) peuvent-ils être concernés par plusieurs rubriques ? | Oui, ils peuvent être concernés par les critères : - "plats protidiens 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 15% de matière grasse" ou dans la catégorie "desserts constitués de produits gras" ; - "plats protidiens présentant un rapport protéines / lipides ≤ 1 " si le taux protéines / lipides est effectivement ≤ 1 . |
| 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. 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, |
| 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, cuisines centrales). Elles ne s'appliquent pas aux plats préparés sur place (cuisines dites "autonomes" ou « préparant sur place »). |
| 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 ≥ 2 " |
| 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. |
| 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. |
| 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, etc....), et, à ce titre, doivent être limitées. Elles sont rattachées au terme "autres plats composés". |
| 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). |