



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Nutrition en restauration scolaire Exigences réglementaires et bilan des contrôles

26 mai 2016
Nicole MINATCHY

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



9 repères

EAU à volonté

BOUGEZ AU MOINS 30 MINUTES PAR JOUR

- LÉGUMES FRUITS**: au moins 5 par jour
- FÉCULENTS CÉRÉALES**: à chaque repas
- PRODUITS LAITIERS**: 3 par jour
- VIANDE POISSON OEUFS**: 1 à 2 fois par jour
- MATIÈRES GRASSES AJOUTÉES**: à limiter
- PRODUITS SUCRES**: à limiter
- SEL**: à limiter

ATTENTION AUX GRAISSES, SUCRES ET SEL CACHÉS

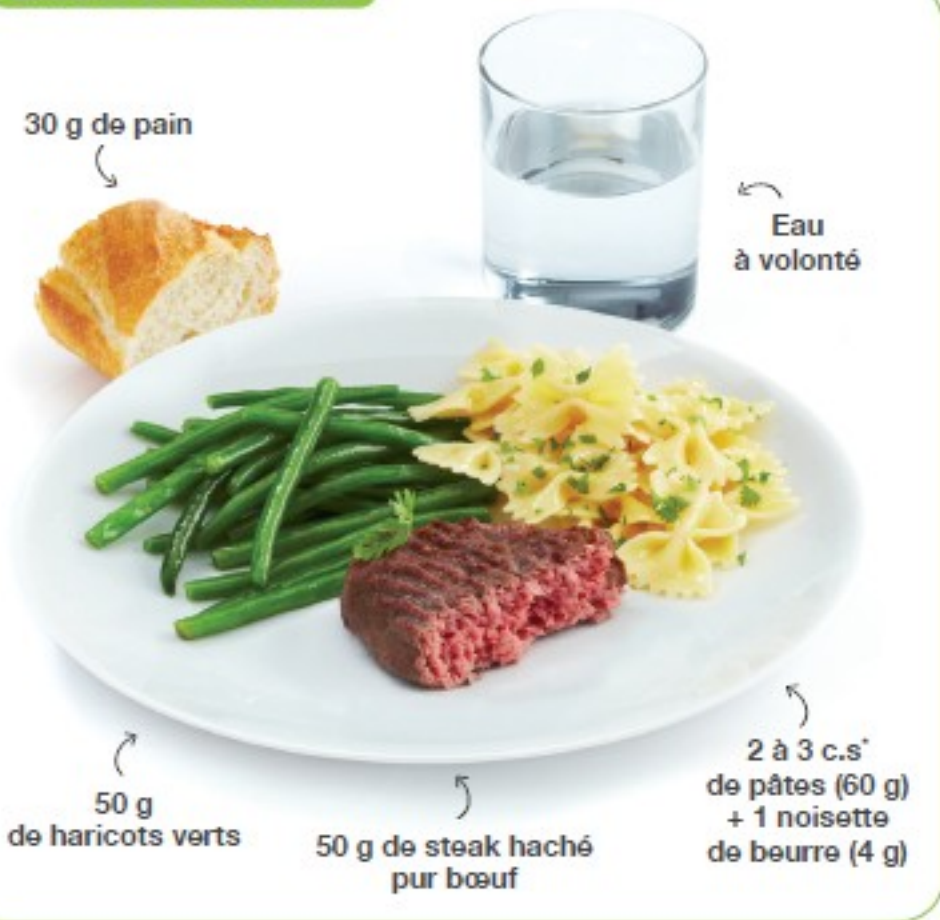
DAAF de
La Réunion



A chacun sa portion



Enfant de 3 à 5 ans



Homme adulte de 18 à 60 ans





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

La restauration collective

Les acteurs publics

Acteurs	Repas/jour (estimation)	%
Écoles maternelles et élémentaires Communes	110 921	71
Cuisines centrales des collèges Conseil Départemental	14 620	9,5
Cuisines centrales des lycées Conseil Régional	17 895	11,5
CROUS	1 590	1
Établissements de santé publics (CHFG, GHSR, CHGM, EPSMR)	7 526	5
Établissements pénitentiaires	3 200	2
TOTAUX	155 752	100

La restauration scolaire représente plus de 90 % des repas servis chaque jour par la restauration collective publique

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES EN RESTAURATION SCOLAIRE

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011

relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

DAAF de
La Réunion

Arrêté du 30 septembre 2011

relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

↓ adaptation locale

Arrêté préfectoral n°2013-481 du 10 avril 2013

relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire à La Réunion





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Arrêté préfectoral n°2013-481 du 10 avril 2013

> **composition** des déjeuners et des dîners (4 ou 5 composantes) :
- un plat protidique*, une garniture, un produit laitier
- **au choix** une entrée **et/ou** un dessert

> **variété** appréciée sur la base de
fréquence de présentation de 20 repas

> **taille des portions adaptée** au type de plat
et à chaque classe d'âge

*plat **protidique** : plat à base de viandes, poissons, œufs, abats,
fromages **ou protéines végétales**

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Arrêté préfectoral n°2013-481 du 10 avril 2013

- eau à disposition sans restriction
- sel, sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) pas en libre accès, servis en fonction des plats
- pain : quantité adaptée en fonction de la quantité de légumes secs, féculents ou céréales servie
- contrôles depuis août 2013
 - ▶ 2/3 des plans alimentaires
 - ▶ 90 % des repas servis

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



Obligations réglementaires

Fréquence de présentation des plats (/20 repas)

- pour garantir les apports en fibres et en vitamines :

* **au - 10** repas avec (entrée ou garniture) des crudités de légumes ou des fruits frais (au moins 50%)

▶ 95 % acceptable

* **au - 8** repas avec en dessert des fruits crus (100%)

▶ 25 % insuffisant

* **10** repas avec (accompagnement) des légumes cuits autre que légumes secs (au moins 50%)

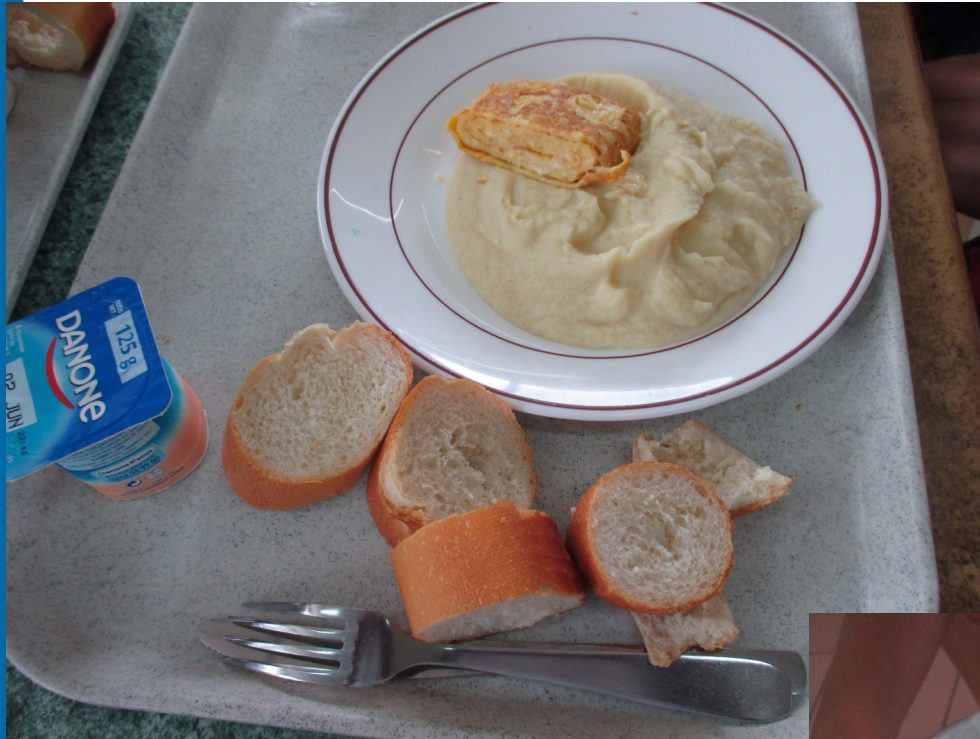
▶ 28 % insuffisant

* **10** repas avec (accompagnement) des légumes secs, féculents ou céréales (au moins 50%)

▶ 28 % insuffisant



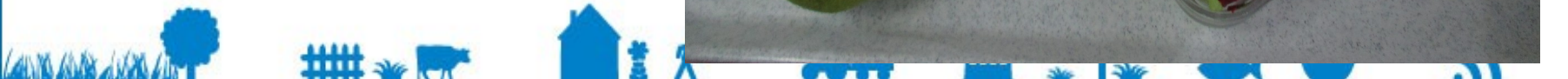
Même proposition de la cuisine



**Choix convive 2 :
Présence de
fruit et légumes**



**Choix convive 1 :
Absence de
fruit et légume**





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Obligations réglementaires

Fréquence de présentation des plats (/20 repas)

- pour garantir les apports en calcium :

- * à chaque repas, un produit ou un plat contenant :
 - plus de 100 mg de calcium par portion pour le primaire,
 - plus de 120 mg de calcium par portion pour le secondaire

► 83 % acceptable

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



Obligations réglementaires

Fréquence de présentation des plats (/20 repas)

- pour les apports en fer et en oligoéléments :

* **au – 3** plats protidiques de viandes **non hachées** (ou abats) contenant au moins 2 mg de fer pour 100 g de produit

▶ 23 % insuffisant

* **au – 4** plats protidiques de poisson ou de préparation d'**au moins 70% de poisson** et avec 2 fois plus de protéines que de MG (P/L>ou=2)

▶ 95 % acceptable

* **moins de 4** plats protidiques avec préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant **moins de 70%** de ces produits

▶ 23 % insuffisant





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Obligations réglementaires

Fréquence de présentation des plats (/20 repas)

- pour limiter les apports en matières grasses :

* **pas + de 4** entrées contenant plus de 15 % de MG

▶ 90 % acceptable

* **pas + de 3** desserts contenant plus de 15 % de MG

▶ 85 % acceptable

* **pas + de 4** plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou préfaits (>15%MG)

▶ 100 % acceptable

* **pas + de 2** plats protidiques contenant autant ou plus de MG que de protéines (P/L<ou=1)

▶ 25 % insuffisant

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Obligations réglementaires

Fréquence de présentation des plats (/20 repas)

- **pour limiter les apports en sucres simples :**

* **pas + de 4** desserts ou produits laitiers contenant plus de **20 g de sucres simples totaux par portion ou par 100 g**
▶ 20 % insuffisant

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

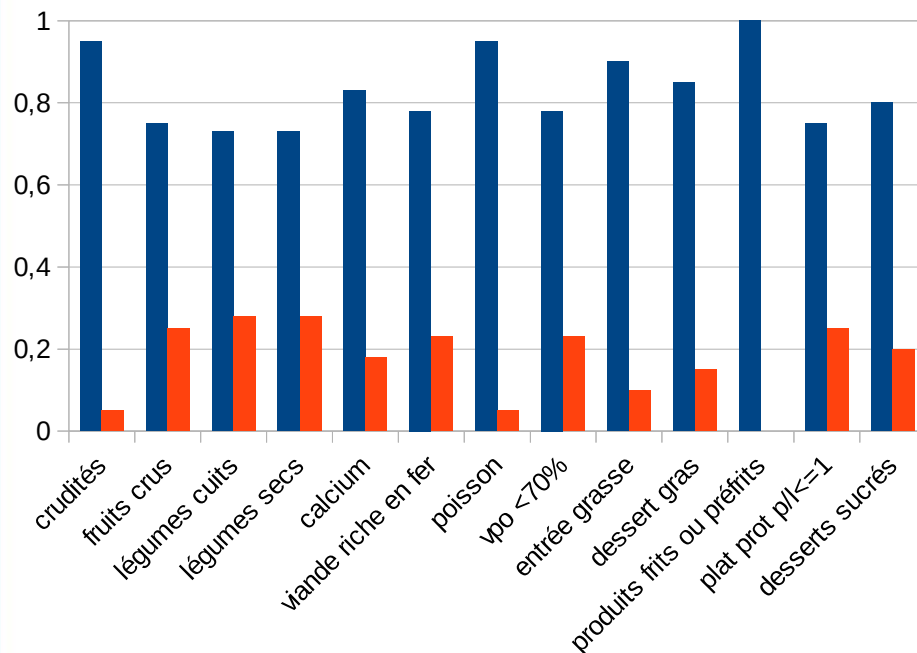


Obligations réglementaires

Conformité par critère

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

DAAF de
La Réunion



critères	acceptable	insuffisant
Entrées crudités	95%	5%
Desserts de fruits crus	75%	25%
Légumes cuits	72%	28%
Légumes secs	72%	28%
Produit ou plat avec calcium	83%	17%
Viande riche en fer	77%	23%
Poisson ou préparation + 70 % poisson et P/I >=2	95%	5%
Préparation de viande, poisson, œuf <70 %	77%	23%
Entrée grasse > 15 % mg	90%	10%
Dessert gras > 15 % mg	85%	15%
Produits frits ou préfaits > 15 % MG	100%	0%
Plat protidique P/I <= 1	75%	25%
Desserts sucrés > 20 g de sucres simples par portion ou par 100 g	80%	20%





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Obligations réglementaires

Analyse d'une fiche technique

Préparations	% MG	% MP	P/L	Calcium	GST
Salades composées ou crudités	X	% crudités % légumes cuits % féculents		X si fromage	
Charcuteries	X				
Charcuteries pâtisseries	X			X	
Préparations à base de légumes ou de féculents		% de légumes % de féculents			
Produits frits ou pré-frits	X		X		
Plats à base de viande, poisson, œuf, fromage		% de viande, poisson ou œuf et quantité par portion	X		
Fromages				X	
Desserts & Produits laitiers	X			X	X

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



EXEMPLES DE PLATEAUX

En école primaire



En collège



En lycée





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Merci de votre attention

DAAF de
La Réunion

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

