



**PRÉFET  
DE LA RÉUNION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**Direction de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt  
Service alimentation**

# **Contrôle de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire**

## **Bilan 2020-2023**

Octobre 2023



# EDITO

## Le mot du directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

La politique publique nationale de l'alimentation propose une approche transversale des différentes dimensions de l'alimentation (santé, éducation, précarité, gaspillage, ancrage territorial, ...), avec pour finalité d'assurer à tous l'accès à une alimentation de bonne qualité et durable. Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA), la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de La Réunion (Service alimentation) est chargée de la déclinaison opérationnelle régionale de cette politique.

Travailler à l'amélioration de la qualité des repas, notamment en restauration collective scolaire, permet de répondre aux enjeux de santé publique, de préservation de l'environnement et de justice sociale. Cela permet également de participer à la reterritorialisation de notre alimentation. Ces enjeux sont devenus encore plus importants avec les crises récentes.

A La Réunion, la restauration collective scolaire représente plus de 23 millions de repas chaque année. En cela, elle est reconnue comme un levier pour accélérer la transition vers une alimentation plus durable, plus sûre et accessible à tous.

Dans le cadre de l'arrêté préfectoral d'avril 2013, du programme réunionnais de nutrition et de lutte contre le diabète (PRND) 2020-2023 et du volet Outre-Mer du PNNS4 2019-2023, et afin de garantir la qualité des menus de la restauration scolaire, le service alimentation de la DAAF de La Réunion réalise, chaque année, des contrôles de la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, de la maternelle au lycée, dans tout le département.

Ces contrôles, réalisés depuis 2013, ont permis d'accompagner les acteurs dans la mise en place de menus de meilleure qualité.

Dans le cadre de l'objectif 1 du PRND 2020-2023 « améliorer l'environnement alimentaire », la DAAF de La Réunion était chargée :

- D'établir un programme de contrôle des menus de l'ensemble des établissements scolaires sur 3 ans (communes, cuisines centrales et autonomes pour les collèges et les lycées) sur 20 jours
- De participer aux commissions de menus et d'accompagner les acteurs dans la mise en place des nouveaux repères nutritionnels
- De diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles, notamment en milieu scolaire

Le présent document présente le bilan des contrôles des menus des établissements scolaires de La Réunion réalisés par la DAAF.

Jacques  
PARODI  
Jacques PARODI

Signature numérique de  
Jacques PARODI  
Date : 2023.12.26 18:41:07  
+04'00'

# Dates clés

**30 septembre 2011**

Arrêté et décret relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire

**30 octobre 2018**

Loi EGALIM pour une alimentation saine, durable et accessible à tous

**2019-2023**

PNA3 Programme national alimentation

**22 août 2021**

Loi Climat et résilience

**Février 2021**

Ouverture de la plateforme **ma cantine**

**Fin 2023**

SNANC future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat

**10 avril 2013**

Arrêté préfectoral n°2013-481 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire à La Réunion

**30 septembre 2019**

PNNS4 2019-2023 (volet Outre-Mer)

**6 novembre 2020**

PRND 2020-2023 Programme Réunionnais de Nutrition et de lutte contre le Diabète

**Fin 2023**

Nouveau Projet Régional de Santé (PRS) de La Réunion

**2024**

Nouveau programme réunionnais de nutrition et de lutte contre le diabète (PRND) 2024-2028

# Objectifs et outils déployés

La réglementation fixe des obligations en matière nutritionnelle pour garantir les apports en fibres, vitamines, calcium, fer et oligoéléments et pour limiter les apports en matières grasses et en sucres simples.

En restauration scolaire, les règles nutritionnelles fixées par le décret du 30 septembre 2011 et l'arrêté préfectoral du 10 avril 2013 à La Réunion se fondent sur les éléments clés de la recommandation du GEM-RCN. L'objectif est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis **dans le cadre de la restauration scolaire**.

Elles consistent à :

- **Proposer 4 ou 5 composantes à chaque repas** (un plat protidique avec une garniture, et un produit laitier, et, *au choix*, une entrée *et/ou* un dessert)
- **Garantir une variété suffisante des plats servis** (analyse des menus sur 20 jours successifs et selon une grille de fréquences de 13 critères) pour favoriser les apports en fibres et en fer et pour prévenir les carences
- **Mettre à disposition des portions de taille adaptée** (au type de plat et à chaque classe d'âge)
- **Limiter** la fréquence des plats trop gras (plus de 15% de matières grasses) et trop sucrés (plus de 20g de sucres simples totaux)
- **Mettre à disposition sans restriction l'eau**
- **Ne pas proposer le sel et les sauces** (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) en libre accès
- **Identifier distinctement** sur les menus **les produits de saison** entrant dans la composition des repas

La DAAF de La Réunion intervient à **trois niveaux** :

- **Le contrôle nutritionnel des menus** : c'est un contrôle officiel, sur site, basé sur l'arrêté préfectoral de 2013, et suivant une programmation et une méthode d'inspection prédéfinies. L'analyse des menus se fait sur 20 jours successifs et selon une grille de fréquences de 13 critères.
- **La participation aux commissions de menus** : la commission de menus est organisée par la structure en charge de la restauration scolaire. Avant la réunion, la DAAF réalise l'analyse des menus sur 20 jours, selon la grille de fréquences. En commission, le résultat est présenté, ce qui permet un échange sur les points forts et les pistes d'amélioration en cas de non-conformité et d'expliquer les attendus réglementaires.
- **La participation aux réunions d'information nutritionnelle** : à l'initiative de la structure en charge de la restauration, cette réunion permet d'expliquer les nouvelles recommandations nutritionnelles, les attendus réglementaires notamment en milieu scolaire, et de répondre aux questions des parents, personnels de cuisine, élus, ....

# Focus sur les 13 critères

<b>ALIMENTS A FAVORISER :</b>		
<b>Les fréquences de présentation sont des MINIMUM à respecter sur 20 repas</b>		
<b>Fruits et légumes (apports en fibres et vitamines)</b>		
Entrée ou garniture : crudités de légumes ou fruits frais		10/20 mini
Dessert : fruits crus		8/20 mini
Garniture : légumes cuits autres que secs		10/20
Garniture : légumes secs, féculents ou céréales		10/20
<b>Produits laitiers (apports en calcium)</b>		
A chaque repas : produit ou plat > 100 mg (primaire) / 120 mg (secondaire) calcium par portion		20/20
<b>Plat protidique (apports en fer et oligo-éléments)</b>		
Viandes non hachées ou abats $\geq 2$ mg fer / 100 g de produit		3/20 mini
Poissons ou préparations $\geq 70\%$ de poisson et P/L $\geq 2$		4/20 mini
Préparations à base de viande, poisson, œuf < 70% de ces produits		3/20 maxi

<b>ALIMENTS A LIMITER :</b>		
<b>Les fréquences de présentation sont des MAXIMUM à respecter sur 20 repas</b>		
<b>Limitation des apports en matières grasses (&gt; 15% de matières grasses)</b>		
Entrées grasses		4/20 maxi
Desserts gras		3/20 maxi
Plats protidiques ou garnitures : produits à frire ou pré-frits gras		4/20 maxi
Plats protidiques : P/L $\leq 1$		2/20 maxi
<b>Limitation des apports en sucres simples</b>		
Desserts ou produits laitiers : > 20 g sucres simples totaux par portion ou par 100 g		4/20 maxi

# Bilan quantitatif 2020-2023

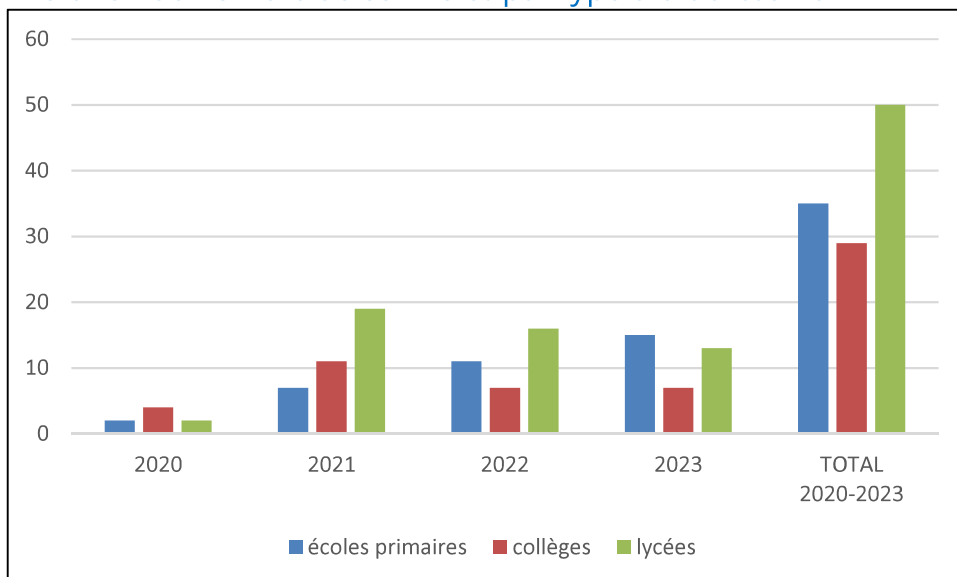
Au total, la DAAF a réalisé **114 contrôles nutritionnels** entre 2020 et 2023.

Malgré la crise sanitaire, le lien a été maintenu en 2020 avec les professionnels de la restauration scolaire.

Source : DAAF - SALIM

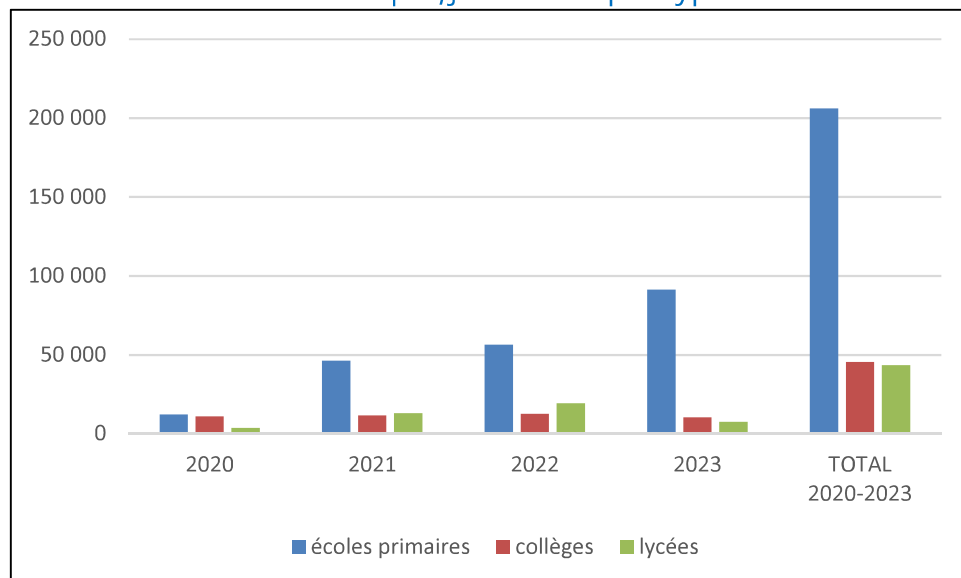
**Figure 1**

Evolution du nombre de contrôles par type d'établissement



**Figure 2**

Evolution du nombre de repas/j contrôlés par type d'établissement

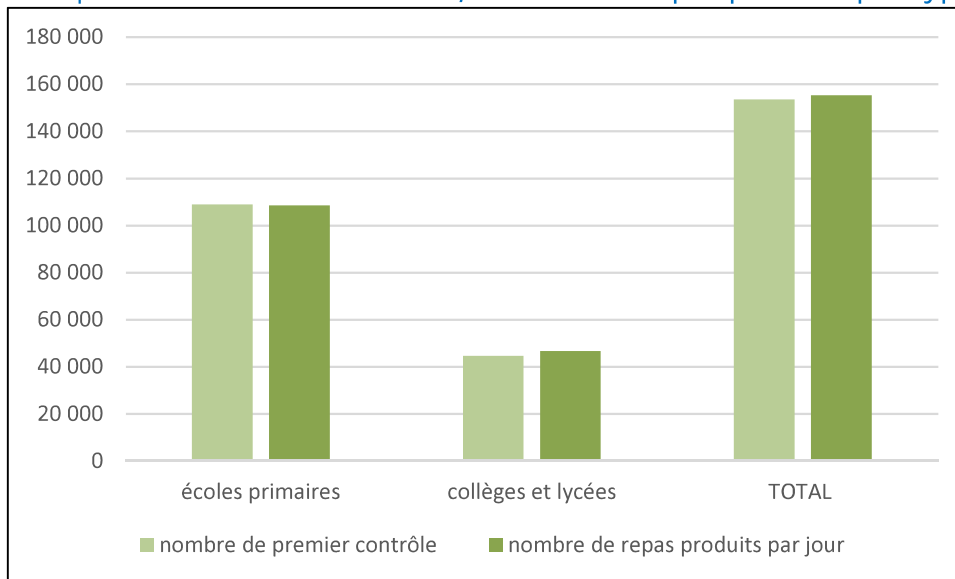


Entre 2020 et 2023, **294 886 repas** ont été contrôlés sur **20 jours**, soit au total **5 897 720 menus**.

Source : DAAF - SALIM

**Figure 3**

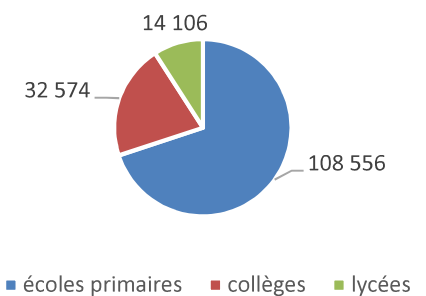
Comparaison contrôles réalisés / nombre de repas produits par type d'établissement



Sur un total de 155 236 repas produits chaque jour en restauration scolaire, de la maternelle au lycée,

153 568 repas/j ont été contrôlés au moins une fois, soit **98,9% des menus.**

Nombre de repas produits par jour



Source : DAAF - SALIM

**Figure 4**

Répartition entre premiers contrôles et recontrôles

Sur les 114 contrôles nutritionnels réalisés, 78 (68%) étaient des premiers contrôles et 36 (32%) étaient des recontrôles, suite à un premier contrôle non conforme.



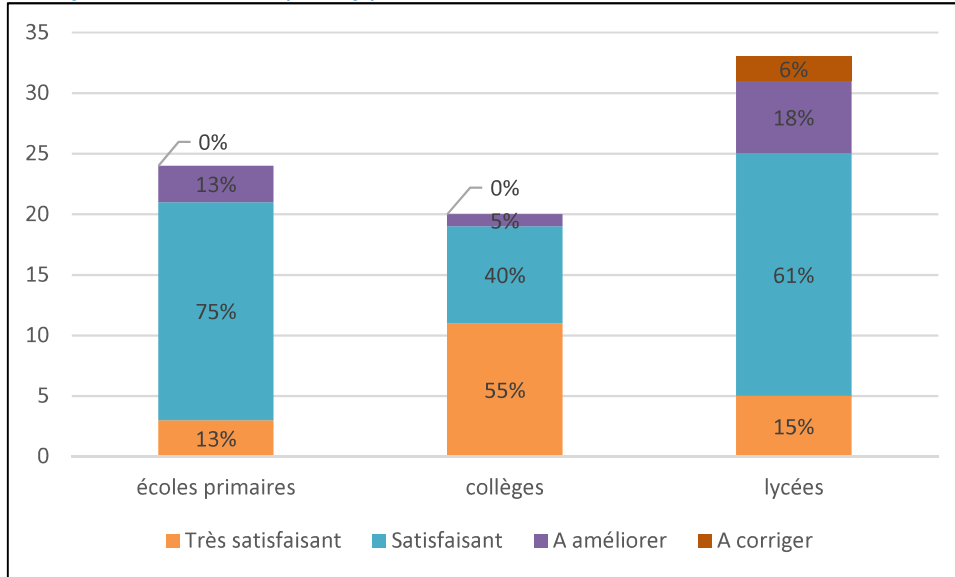
Source : DAAF - SALIM

Le programme de contrôle 2020-2023 a permis d'analyser la quasi-totalité des menus de la restauration scolaire, de la maternelle au lycée, du territoire de La Réunion. **Les contrôles non-conformes ont donné lieu à une demande d'amélioration des menus et à un recontrôle.**



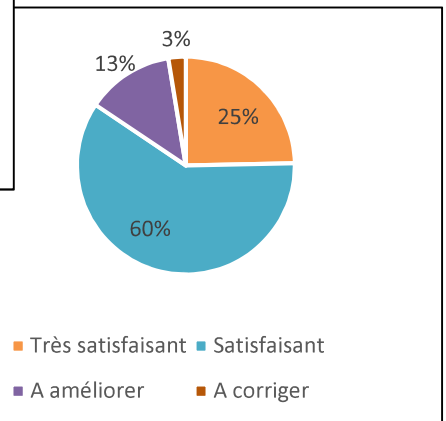
# Bilan qualitatif 2020-2023

**Figure 5**  
Analyse des menus par type d'établissement



Dans l'ensemble, **les menus sont de qualité satisfaisante ou très satisfaisante (84%)**.

Pour 16% des menus, il convient d'améliorer la proposition.



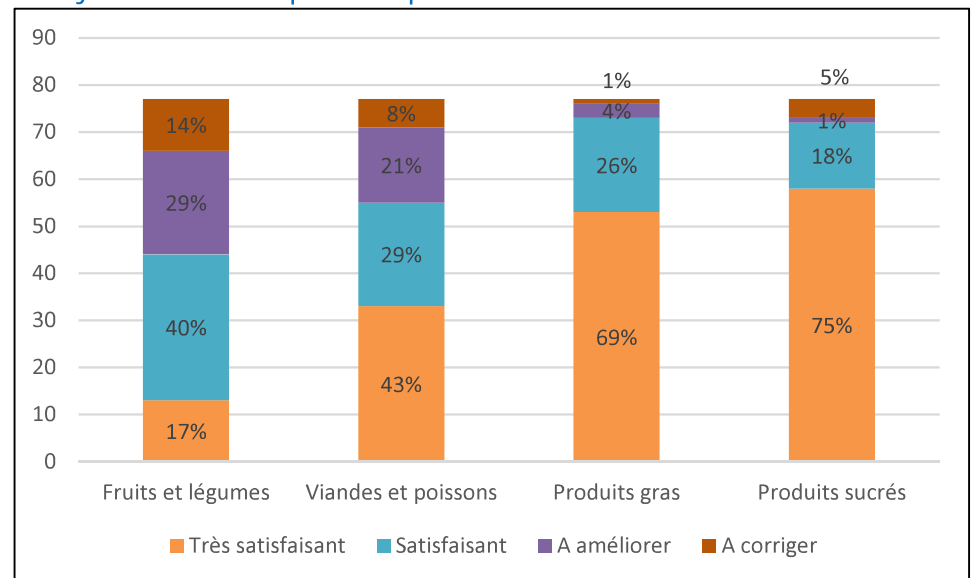
Source : DAAF - SALIM

**Figure 6**  
Analyse des menus par composante

Les premiers contrôles ont montré :

. Dans l'ensemble, un bon respect des exigences concernant les produits gras et les produits sucrés

. **Des améliorations nécessaires concernant le service des fruits et légumes et la qualité des viandes et des poissons**

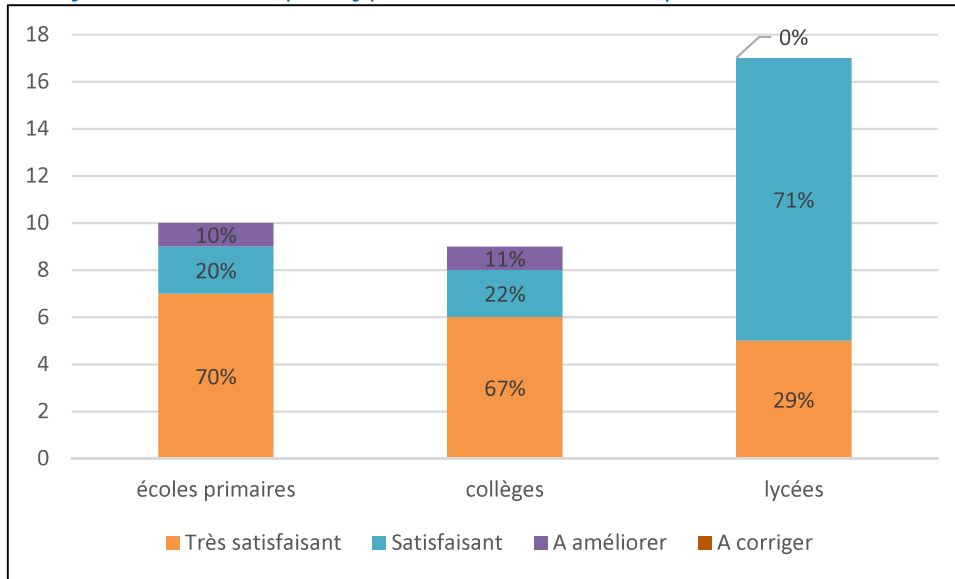


Source : DAAF - SALIM



**Figure 7**

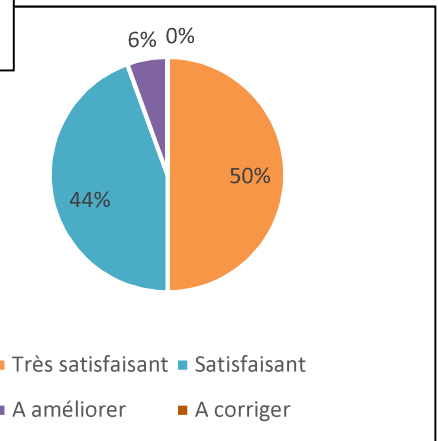
**Analyse des menus par type d'établissement après recontrôle**



Après recontrôle, les menus sont de qualité satisfaisante ou très satisfaisante (94%).

Pour 6% des menus, il convient d'améliorer encore la proposition.

Source : DAAF - SALIM

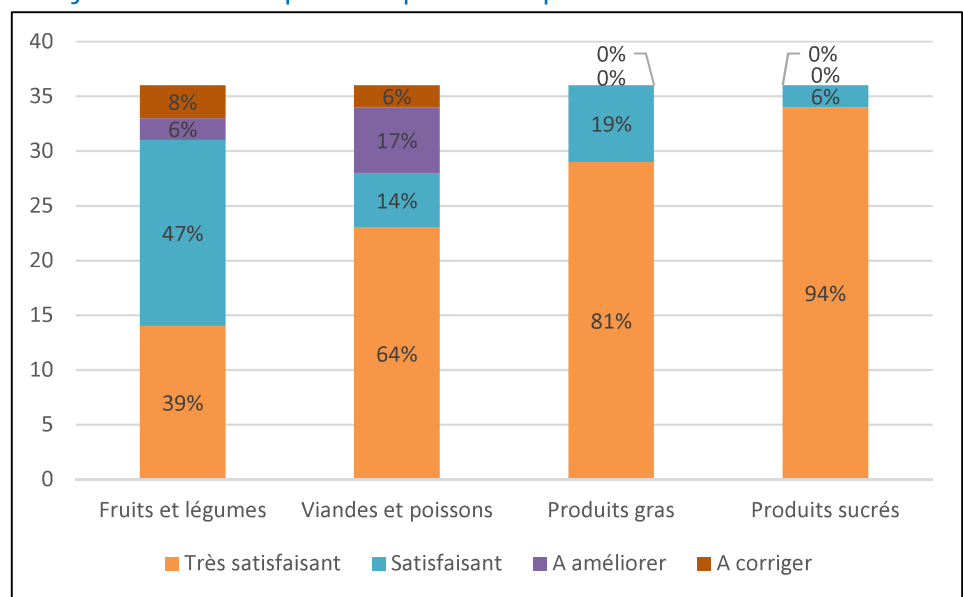


**Figure 8**

**Analyse des menus par composante après recontrôle**

Les recontrôles ont permis d'améliorer les menus sur tous les critères.

**Des améliorations restent nécessaires concernant le service des fruits et légumes et la qualité des viandes et des poissons.**



Source : DAAF - SALIM

# Focus ma cantine



Depuis 2021, la plateforme gouvernementale en ligne **ma cantine** a vocation à informer, outiller et accompagner la restauration collective dans la mise en œuvre des lois EGAlim (2018) et Climat et résilience (2021). Elle constitue le principal outil de suivi de la transition de la restauration collective vers une alimentation plus durable. Tous les lieux de restauration collective - publics ou privés - doivent être inscrits sur la plateforme.

Chaque début d'année, les établissements sont invités à télédéclarer leurs données de l'année précédente concernant **5 mesures** :

- Leurs **approvisionnements en produits durables, de qualité et bio**. L'objectif pour le territoire réunionnais étant, depuis le 1er janvier 2022, d'au moins 20 % de produits durables et de qualité, dont au moins 5 % de produits bio, calculé sur la base des achats hors taxe.
- La **réduction du gaspillage alimentaire** et les dons alimentaires
- La diversification des sources de protéines et le **menu végétarien**
- La **réduction de l'usage du plastique** et de l'usage unique
- L'**information** des usagers et des convives

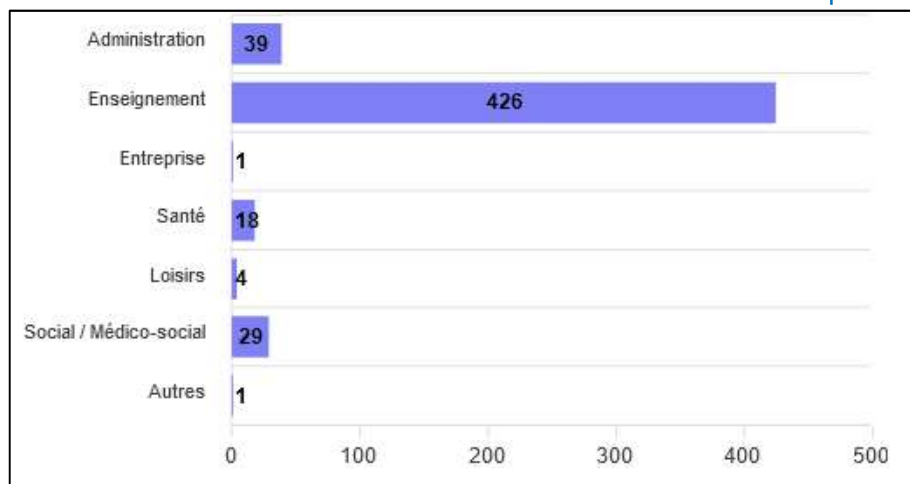
Consolidées nationalement, les données télédéclarées conduisent chaque année à la rédaction d'un rapport au Sénat.

La plateforme offre à tout un chacun un accès aux données des restaurants qui ont choisi de les rendre publiques. Elle permet également d'accéder à des chiffres par territoire et/ou par type de restauration (scolaire primaires, scolaire collèges, hôpitaux, etc.) calculés sur la base des diagnostics réalisés par les responsables des restaurants inscrits.

**A La Réunion, environ 1250 restaurants collectifs sont concernés par le dispositif ma cantine.**

**Figure 9**

La Réunion - Nombre de cantines inscrites sur **ma cantine** par secteur



Une cantine peut avoir plusieurs catégories.

Au 27 octobre 2023, **508 établissements sont effectivement inscrits (soit 40 %)** et 268 ont rendu leurs données publiques.

Source : plateforme **ma cantine** au 27/10/23

# Vers un nouveau programme régional

Le nouveau Projet Régional de Santé (PRS) de La Réunion sera adopté fin 2023. Il couvrira la période 2024-2033 et définira, pour les 10 prochaines années, les orientations et actions prioritaires pour améliorer la santé des réunionnais et lutter contre les inégalités de santé à La Réunion.

L'adoption d'un nouveau PRS implique également l'adoption d'un nouveau programme réunionnais de nutrition et de lutte contre le diabète (PRND) 2024-2028, qui déclinera pour 5 ans les orientations stratégiques en objectifs opérationnels, notamment autour des questions d'alimentation.

La DAAF de La Réunion s'est engagée à poursuivre l'accompagnement des acteurs de la restauration scolaire dans la mise en place de menus de meilleure qualité, dans le cadre du nouveau PRND, en cohérence avec la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC 2023).