

## Restauration scolaire : nos missions et le cadre réglementaire

Les menus proposés au collège Louis Blériot sont faits dans le respect du plan alimentaire établi par une diététicienne travaillant pour le Conseil Départemental d'Eure-et-Loir, qui elle-même applique les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés des marchés de restauration collective et nutrition).

Le GEMRCN a établi une nouvelle recommandation relative à la nutrition (n°J5-07 du 4 mai 2007), qui se substitue à la recommandation n°J3-99 du 6 mai 1999.

Cette nouvelle recommandation a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas, compte tenu des données nouvelles concernant la santé publique, notamment la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité. Elle vise aussi à intégrer les priorités nutritionnelles nationales définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé.

**De façon générale, il s'agit de parvenir d'une part, à une diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés ; d'autre part, à une meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant entre les aliments et entre les nutriments.**

Il convient donc de **varier la composition des menus pour assurer l'équilibre nutritionnel**, c'est-à-dire :

- 1- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- 2- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- 3- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- 4- Augmenter les apports en fer
- 5- Augmenter les apports en calcium

Afin d'atteindre ces objectifs de qualité nutritionnelle, **des fréquences de service sont recommandées.**

**Le contrôle du respect des fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs (soit 4 déjeuners hebdomadaires en collectivité, pendant 5 semaines).**

**A titre d'exemple**, sur une semaine, nous pouvons retrouver deux crudités, deux féculents ou deux légumes verts.

Pour assurer une **qualité nutritionnelle et gustative** minimale des repas, il convient aussi de consacrer un **budget suffisant à l'achat des denrées alimentaires**. Pour cela, le collège Louis Blériot a adhéré à un groupement d'achat de denrées alimentaires en septembre 2011. Les marchés en cours et à venir prennent en compte l'évolution du GEMRCN et la loi EGALIM d'octobre 2018 en incluant **de plus en plus de produits bio, labellisés et locaux**.