

La qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Convivio vous informe

POURQUOI UN DÉCRET ?

Décret N°2011-1227 du 30 septembre 2011

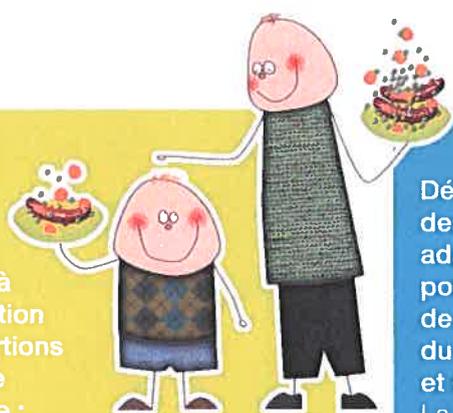
Environ 2/3 des enfants de 3 à 17 ans scolarisés en France fréquentent les restaurants scolaires au moins une fois par semaine.

C'est pendant l'enfance et l'adolescence que s'acquièrent les habitudes alimentaires qui perdureront à l'âge adulte. C'est pourquoi l'école, et en particulier la restauration scolaire, représente un véritable enjeu de santé publique pour l'acquisition de bonnes pratiques alimentaires de la part des enfants et de lutte contre l'obésité infantile.

QUE NOUS DIT LE DÉCRET ?

Mettre à disposition des portions de taille adaptée :

Un référentiel est affiché dans chacune de nos cuisines auprès des équipes de restauration indiquant les grammages recommandés par le GEMRCN pour les enfants de maternelle, primaire, collège et lycée.



Définir des règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces...

La seule boisson recommandée est l'eau. L'eau du réseau public doit être à disposition des convives sans restriction de quantité. Les sauces et le sel ne doivent pas être en libre accès mais plutôt sous l'œil averti du personnel de cuisine et/ou de restauration.



Respecter des exigences minimales de variété des plats servis :

limiter sans interdire

- Les plats gras de certaines entrées, plats protidiques, frites, et desserts.

- Les desserts trop sucrés (fruits au sirop, compotes...)

Promouvoir des légumes et fruits crus, des fromages et laitages avec des quantités de calcium importantes, des viandes entières de bœuf, veau, agneau et abats de boucherie, du poisson, des légumes secs.

Tenir un registre dans lequel sont conservés sur les trois derniers mois :

- Les menus : archivés au siège de notre entreprise, ou auprès de notre chef gérant.
- Les fiches techniques fournisseurs de produits achetés à l'extérieur (ex : poisson pané, cordon bleu) sont conservées par notre service Achats.



Proposer 4 ou 5 composantes à chaque déjeuner ou dîner :

- **4 composantes :** un hors d'oeuvre, un plat, un accompagnement et un dessert OU un plat, un accompagnement, un fromage ou laitage et un dessert
- **5 composantes :** un hors d'oeuvre, un plat, accompagnement, un fromage ou laitage et un dessert.



Identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas :



Une pastille identifera, sur nos menus les légumes et /ou fruits de saison crus.

COMMENT ?

Un duo gagnant gagnant : chef gérant et diététicienne.
Expérience culinaire, écoute auprès des enfants... permettent au chef gérant de personnaliser ses menus.
Le professionnalisme et l'apport technique de la diététicienne équilibre les repas.
Ce duo permet de créer des menus attrayants répondant aux exigences du décret.

QUAND ?

Convivio utilise ce décret depuis mai 2007 alors qu'il n'était à l'époque qu'une recommandation.
Ce décret est aujourd'hui obligatoire pour les restaurants scolaires accueillant plus de 80 convives. En septembre 2012, il s'appliquera à tous les restaurants scolaires.

NOS DÉMARCHES DÉJÀ ENGAGÉES AVANT LE DÉCRET

Au quotidien, Convivio sensibilise déjà depuis plusieurs années les enfants, par le biais :



- d'ateliers en classe sur l'équilibre alimentaire, comment faire ses courses...



- d'animations sur le self telles que «Move your plate», ou « un jour, un équilibre »



- d'animations découverte : smoothies et/ou chips de légumes



- d'animations petit déjeuner



- Ainsi que nos animations annuelles : « les saisons » pour cette année.

Toutes ces animations sont **personnalisées selon les demandes** de nos clients et ont pour objectif d'**accompagner les enfants vers l'équilibre alimentaire**, la découverte des saveurs...

Renseignements et tarifs auprès de notre service nutrition.

Merci aux parents, à nos clients, aux personnels de restauration, ... de nous accompagner dans cette démarche qualitative, pour la santé et le bien être de nos enfants au quotidien !