

Plan National Nutrition Santé



Décret du 2 octobre 2011

Plus aucun doute ! Enfin **une prise de conscience de la nécessité d'une alimentation saine et équilibrée...**

Le 30 septembre 2011, le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire a vu le jour, avec une publication au Journal Officiel le 2 octobre 2011.

Ces dispositions sont entrées en vigueur dès le 3 octobre 2011 pour les services de restauration servant plus de 80 couverts/jour, en moyenne sur l'année. Pour les établissements de moindre fréquentation, elles ne s'appliqueront qu'à partir du 1^{er} septembre 2012.

Ce texte redonne tout son sens au terme de « mission de santé publique ». La **restauration collective a un rôle éducatif** dans **l'apprentissage de bonnes habitudes alimentaires**, dans la formation du goût et le plaisir de manger.

7 points importants sont abordés :

- Veiller à la structure du repas qui doit être composée d'une succession de plats bien définis : un plat principal, une garniture, un produit laitier et au choix, une entrée ou un dessert et du pain.
- Assurer la distribution d'un produit laitier à chaque repas.
- Garantir une variété suffisante pour favoriser les apports en fibres et en fer, nécessaires aux enfants
- Limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.
- S'assurer que les portions des produits livrés par les fournisseurs sont adaptées à l'âge des enfants.
- Mettre l'eau et le pain à disposition sans restriction.
- Ne pas proposer le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup...) en libre service. Favoriser l'emploi de produits de saison.

Les gestionnaires du restaurant scolaire de Toulonne avaient largement anticipé la parution de ce nouveau texte et vont bien au-delà de ces recommandations.

Agnès REGLAIN
Diététicienne