

# La qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire -BMPC

Marie-line Huc -Diététicienne-Nutritionniste  
Formateur Membre de CENA



**Connaître les règles d'équilibre des menus définies par la loi du 27.07.2010 encadrant l'offre alimentaire en restauration scolaire.**



# **Action pilote initiée en 2010 en Charente – DRAAF PC/CNFPT/CENA**

- **25 communes représentées.**
- **3 groupes organisés :**
  - 1 -Mansle**
  - 2- Roumazières**
- **Les 2 groupes de Roumazières ont été organisés en 2 modules de 3 heures de 9H00-12h00, celui de Mansle en 1 seul module de 6 heures : 8h30-16h00..**
- **25 personnes ont participé aux sessions : Cuisinières, élus et secrétaires de mairie.**

# Action : Bien Manger dans ma Petite Cantine – Année 2011

## Ciblant les 3 autres départements de la région

- Travail préparatoire :

**DRAAF CNFPT CENA AFDN**

- Sélection des communes servant moins de 80 couverts/jour.
- Courrier rédigé et questionnaire d'enquête envoyé.

**CENA AFDN**

- Contact avec les mairies par téléphone pour présenter l'intérêt du programme de formation et encourager l'inscription au dispositif.

**CNFPT**

- Envoi du courrier et du questionnaire aux collectivités.
- Découpage des groupes par cantons.
- Recueil des inscriptions.
- Envoi des convocations.



## Phase préparatoire à la formation: Analyse de l'existant

- Traitement des réponses aux questionnaires.
- Analyse des plans de menus.
- Mise en évidence des plans alimentaires, correction et élaboration de plans conformes aux exigences du GEM RCN<sup>o</sup>.
- Analyse des grilles de menus à partir du tableau des fréquences. Mise en évidence des non-conformités.
- Prise en compte des éléments importants pour atteindre les objectifs du GEM RCN : équilibre des matières grasses, recueils d'informations sur la composition des produits, rédaction de fiches recettes.

<sup>o</sup>GEM RCN :Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Le nombre de repas servis chaque jour

Le nombre de personnes travaillant en cuisine

La validation des menus par une commission

Le service des repas le mercredi et le nombre de repas

Les achats : la liste des fournisseurs

Les modalités de passation des commandes

Les difficultés rencontrées avec les fournisseurs

**Le détail du questionnaire**

La qualité des produits

Le choix des matières grasses utilisées dans les recettes

Les informations données par les fournisseurs

La possession des fiches techniques des produits achetés

Les formations déjà suivies sur le thème de la nutrition

La maîtrise du plan alimentaire

Les modalités d'élaboration des menus

La rédaction des fiches recettes

**Le détail du questionnaire**

La validation des menus par un professionnel de la nutrition

La validation des menus par un fournisseur

La maîtrise du coût matière

Le coût matière

Le nombre de services en salle à manger

La durée du repas

Le service d'une collation matinale dans l'école

La composition de la collation

**Le détail du questionnaire**

# Préparation des supports de formation

- Préparation des dossiers des stagiaires
  - plan alimentaire corrigé
  - tableaux de recettes classées par critère de densité nutritionnelle.
- Duplication des documents stagiaires.

Mission confiée au diététicien-nutritionniste formateur

# Programme de la formation

- Le rappel des besoins alimentaires des enfants
- Les outils pour construire une offre alimentaire de qualité
  - Le plan alimentaire, les fréquences de service des plats.
- Le PNNS et la recommandation nutrition du GEM RCN
- Les exigences du décret et de l'arrêté du 2 octobre 2011.
- La validation des menus par la grille des fréquences.
- Le choix des produits / leur densité nutritionnelle.
- La rédaction des fiches recettes / leur classement par critère.
- Le système documentaire à mettre en place.

## **Bilan des ateliers 2011: formation- échanges**

- **42 communes représentées (38 +6).**
- **4 groupes organisés :**
  - 1 -Château Garnier - 86**
  - 1 –Melle - 79**
  - 2- Jonzac et Aulnay - 17**
- **Les 4 groupes ont été organisés en 2 modules de 3 heures de 9H00-12h00.**
- **50 personnes ont participé aux sessions :  
Cuisinières, élus et secrétaires de mairie.**
- **Toutes les personnes étant impliquées dans la  
conception des menus.**

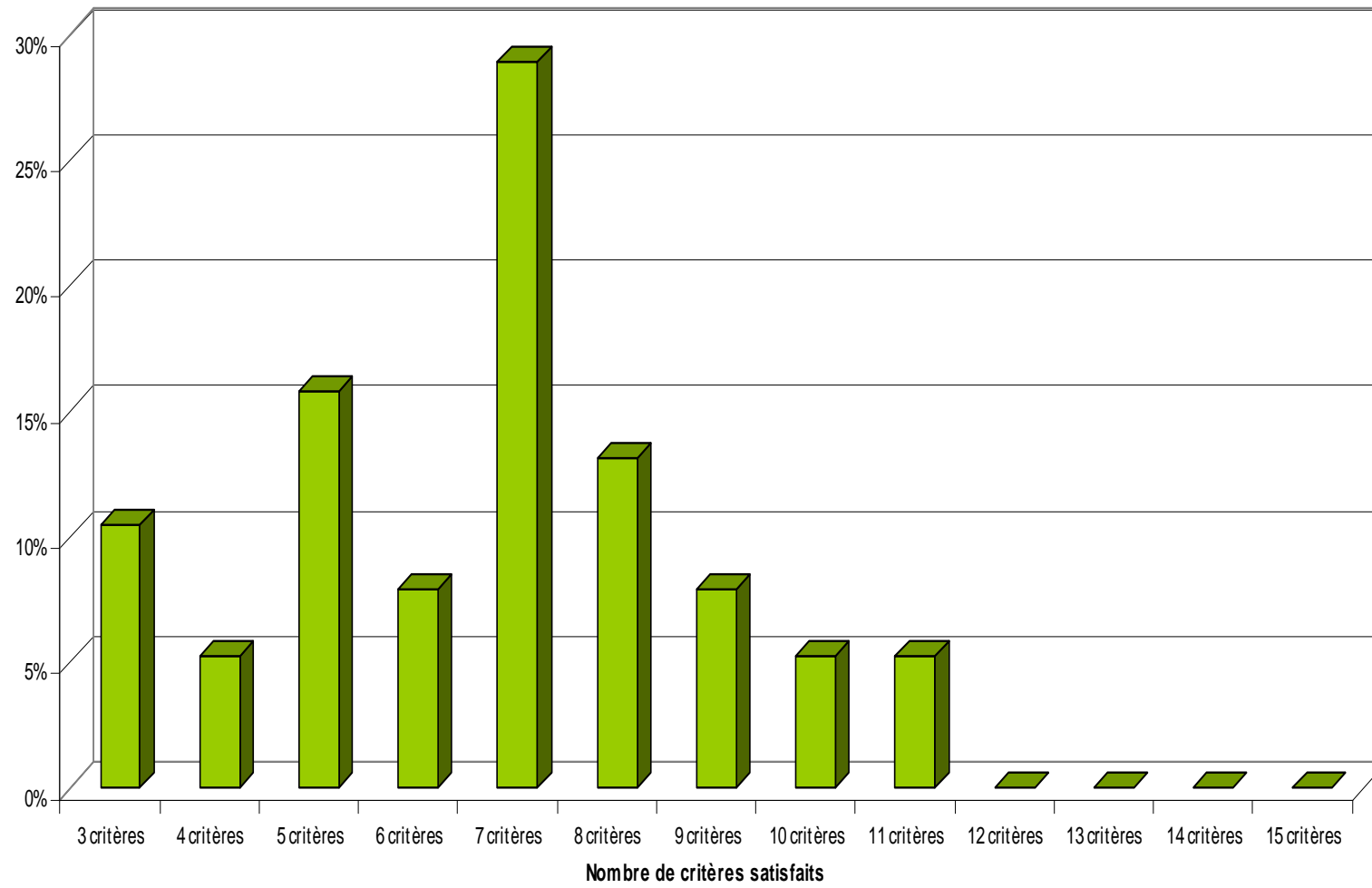
## Analyse des réponses aux questionnaires 86-17:

- Ces 38 collectivités représentent 2133 repas servis/ jour d'école.
- Les fournisseurs de produits frais et d'épicerie sont principalement des commerçants de proximité, seul l'approvisionnement des surgelés est assuré par des distributeurs de collectivités.
- 40% des collectivités disent avoir des difficultés à obtenir des informations sur la composition des produits.
- 58% des personnes n'ont jamais eu de formation en nutrition.
- 25% font appel de temps en temps à un diététicien pour valider les grilles de menus.
- Le coût matière moyen est de 1.80 Euros/ repas avec des extrêmes allant de 1.25 Euros à 2.15 Euros.

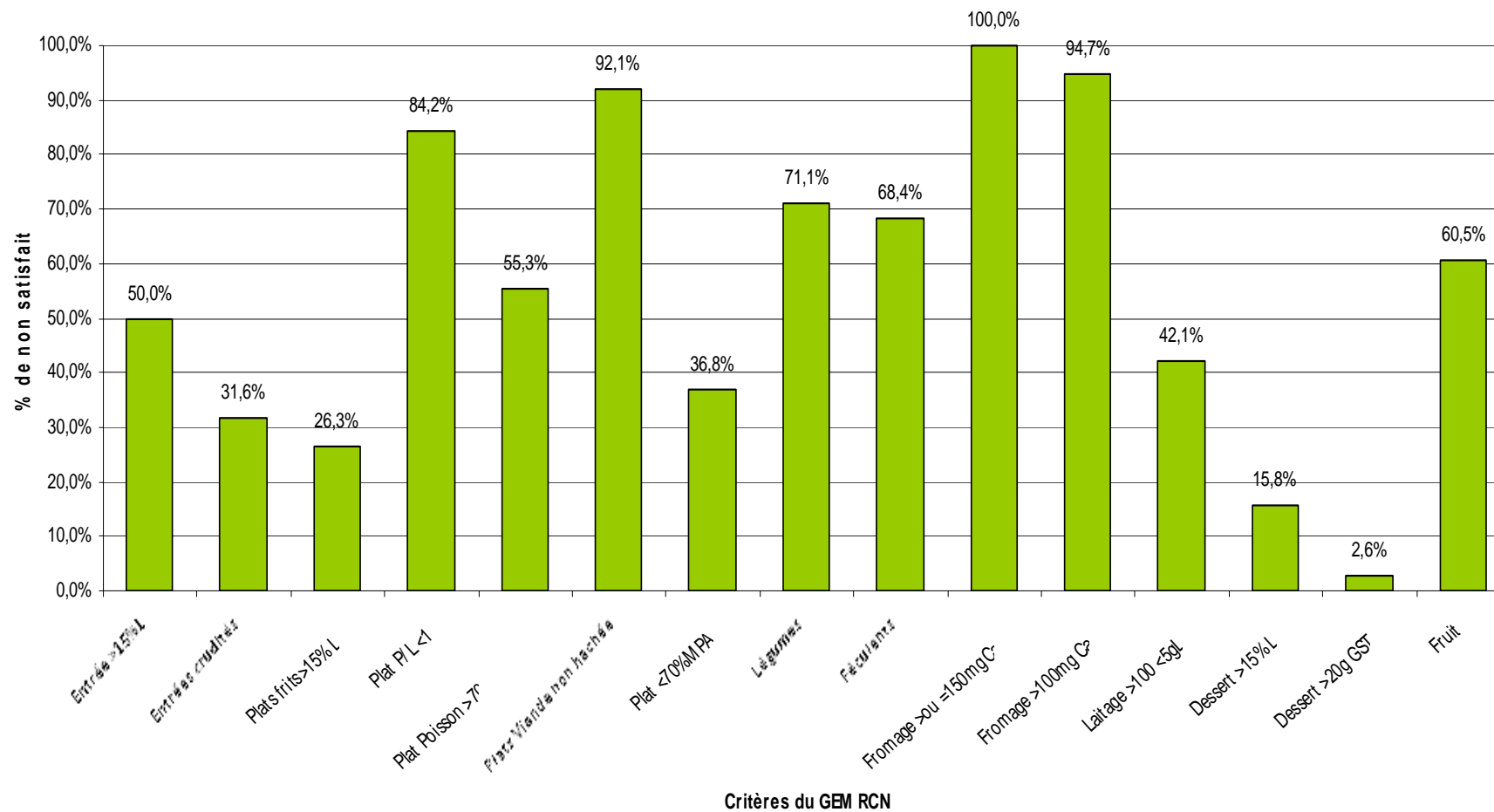
# Le constat sur les achats

- Les achats en circuits courts ou locaux posent un problème notamment au niveau du transport.
- Il serait intéressant de réunir les fournisseurs locaux pour les sensibiliser aux exigences sanitaires (traçabilité, chaîne du froid) et maintenant aux exigences nutritionnelles.

### Score d'observance des critères



### Score de non observance Communes de Charente-Maritime et Vienne - Année 2011



# Le bilan des 3 sessions

- A l'issue de la formation, chaque équipe avait conscience des non-conformités relevées dans les menus de sa collectivité.
- Certains stagiaires déjà formés, ont accepté de mutualiser leurs documents personnels.
- Un réseau de collaboration s'est mis en place.

# Les points positifs exprimés

- La formation est organisée près de chez elles.
- Le contenu de la formation est construit à partir de l'analyse de l'existant.
- Les modules sont courts et pratiques.
- Chacun repart avec des documents personnalisés.
- C'est une occasion de créer des liens avec des collègues proches.

# Les témoignages des stagiaires

**Les stagiaires ont souligné qu'il convient :**

- **de sensibiliser les élus, sur les aspects suivants :**
  - la charge de travail supplémentaire et
  - les compétences exigées pour assurer une offre alimentaire de qualité.
- **de sensibiliser les parents sur la légitimité de la mission éducative des personnels de la restauration.**

# Les témoignages des stagiaires

**Les stagiaires ont exprimé leurs inquiétudes sur l'avenir de leur métier :**

- Crainte que les élus soient tentés d'externaliser le service de la restauration scolaire.
- Crainte qu'ils manquent de confiance dans la capacité de leurs équipes à intégrer ces nouvelles exigences.

# Les témoignages des stagiaires

Les cantinières sont des femmes de conviction :

Dans leurs petites cuisines:

- on est beaucoup plus attentif aux gaspillages
- on sait adapter les quantités mises en place aux besoins réels des enfants.
- on sait donner envie aux enfants de manger mieux, en créant une ambiance conviviale et rassurante.

Ce serait dommage que nos petites cuisines disparaissent.

# Et après

- Elles aspirent à pouvoir se retrouver périodiquement pour échanger et notamment pour rédiger les fiches recettes.
- Elles souhaiteraient être accompagnées pendant quelques mois par un diététicien.
- Elles se sentent plus fortes pour aller en formation à Poitiers ou à La Rochelle et approfondir tous les sujets abordés durant ces 2 rencontres.

# La qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire

Exigée à la rentrée scolaire  
de septembre 2012 dans les  
petites cantines



**Merci pour votre  
attention**

